

Haier

User Manual
Guide de l'utilisateur
Manual del usuario
HCR2250AES
HCR2250ACS

24" Electric Free-Standing Range

Cuisinière électrique autoportante de 24"

Estufa independiente para eléctrica de 24"



Part # 0570000767 REV B

TABLE OF CONTENTS

RANGE SAFETY	2
The Anti-tip Bracket	3
PARTS AND FEATURES	7
ELECTRONIC CONTROL	8
Setting the Clock and Timer	8
Timed Cooking.....	9
ELEMENT AND CONTROL SETTING	10
Heating Elements	10
Control Knobs	11
COOKTOP USE	12
Before Using the Cooktop.....	12
Cookware	12
Observe the Following Points in Canning.....	14
OVEN USE	15
Before Using the Oven	15
General.....	15
Oven Modes.....	16
Bake Tips and Techniques	17
Convection Bake Tips and Techniques.....	18
Convection Roast Tips and Techniques	20
Convection Broil Tips and Techniques.....	22
RANGE CARE	23
Cleaning	23
OVEN DOOR REMOVAL	25
Replacing an Oven Light.....	27
TROUBLESHOOTING	28
Baking and Roasting Problems.....	28
Cooktop	29
Oven.....	30
LIMITED WARRANTY	31

RECORD KEEPING

Thank you for purchasing this Haier product. This user manual will help you get the best performance from your new range.

For future reference, record the model and serial number located on the inside frame of the range, and the date of purchase.

Staple your proof of purchase to this manual to aid in obtaining warranty service if needed.

Model number

Serial number

Date of purchase

RANGE SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER," "WARNING" or "CAUTION."

These words mean:



An imminently hazardous situation. You could be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



A potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious bodily injury.



A potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in moderate or minor injury.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

THE ANTI-TIP BRACKET

! WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

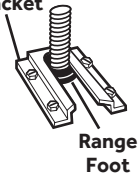
Connect anti-tip bracket to rear range foot.

Reconnect the anti-tip bracket, if the range is moved.

See the installation instructions for details.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

**Anti-Tip
Bracket**



**Range
Foot**

Making sure the anti-tip bracket is installed:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor.
- Slide range back so rear range foot is under anti-tip bracket.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the range, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE COMPLETELY FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO THE FLOOR BEHIND THE RANGE AND SLIDE RANGE COMPLETELY BACK UNTIL THE REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.
- **WARNING:** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.
- **WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks airflow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where the range is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the range.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the range.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the range unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on the Range – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Clean Cooktop With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **Use Care When Opening Door** – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers** – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**
- **Placement of Oven Racks** – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- **DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN** – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Proper Installation – The range, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70. In Canada, the range must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
 - Disconnect the electrical supply before servicing the appliance.
 - Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
 - Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- For units with ventilating hood –**
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 - When flambé cooking under the vent hood, turn the fan on.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

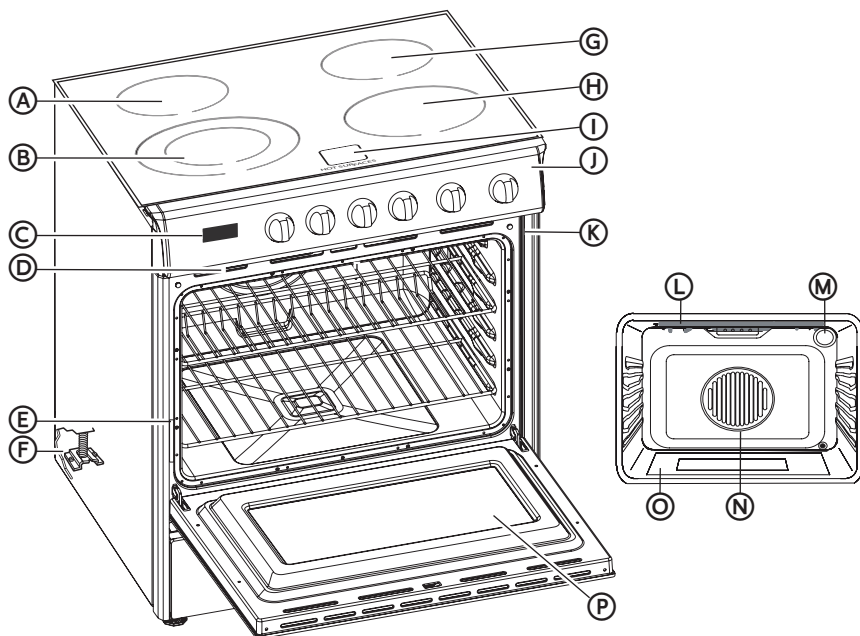
State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

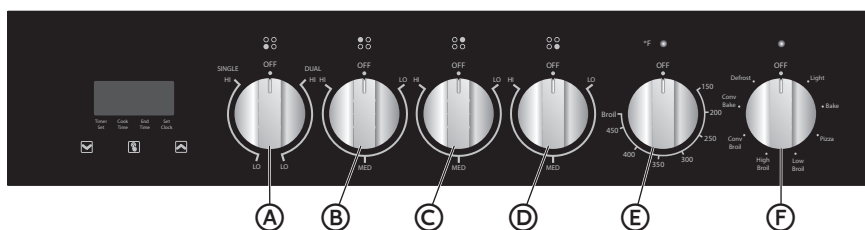
PARTS AND FEATURES

This manual covers several different models. The range you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



- | | |
|--|---|
| (A) Left Rear Surface Element | (I) Hot Surface Indicator Lights |
| (B) Left Front Surface Element (Dual-element) | (J) Control Panel |
| (C) Clock/Timer | (K) Door Gasket |
| (D) Oven Vent | (L) Broil Element |
| (E) Model and Serial Number Plate | (M) Oven Light |
| (F) Anti-tip Bracket | (N) Convection Fan and Element |
| (G) Right Rear Surface Element | (O) Bottom Element (not visible) |
| (H) Right Front Surface Element | (P) Oven Door Window |

ELECTRONIC CONTROL



- Ⓐ Front Left Element
 - Ⓑ Rear Left Element
 - Ⓒ Rear Right Element
- Ⓓ Front Right Element
 - Ⓔ Electric Oven Temperature Knob
 - Ⓕ Electric Oven Control Knob

SETTING THE CLOCK AND TIMER

Your model has a digital display, 12-hour clock with 3 Control buttons.

IMPORTANT: In the event of a power failure, all settings including the time display will be lost. When the power is returned, the bar above Timer Set and 12:00 will be displayed.

TO SET THE TIME OF DAY

When the power is connected, the screen displays 12:00 and the bar above "Set Clock."

To set the correct time, press the up arrow or down arrow until the correct time is displayed. After 5 seconds, the clock will start automatically, or you can press the function button to select manual operation.



- Ⓐ Decrease Time
- Ⓑ Function
- Ⓒ Increase Time

TO SET THE TIMER

The digital countdown timer can be set up to 11 hours and 59 minutes maximum.

To set the timer, press the function button repeatedly until the bar above Timer Set is displayed. Once the function button is released, the current time is displayed and the bar above Timer Set flashes. When the function button is pressed the remaining time is displayed. When the set time is reached, Timer Set disappears and the alarm will ring. To stop the alarm, press any button.

NOTE: After pressing the function button, you must set the timer within 5 seconds.

TIMED COOKING

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Timed Cooking allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. Delay start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

NOTE: Before setting, make sure the clock is set to the correct time of day. See "To Set the Time of Day" earlier in this section.

1. Press the function button repeatedly until the bar above Cook Time flashes and then press the up arrow or down arrow to set the time frame for baking.
2. Press the function button repeatedly until the bar above End Time flashes and then press the up arrow or down arrow to set the time to turn off the oven.
3. Set the cooking temperature and cooking mode by turning the Thermostat knob and the Selector knob.
4. After following these steps, the bars above Cook Time and End Time will flash, indicating that the automatic cooking feature of the oven is set.

For example: If cooking time takes 45 minutes and you want to finish cooking at 6:00.

1. Press the function button repeatedly until the bar above Cook Time flashes and set the cooking time 45 minutes.
2. Press the function button repeatedly until the bar above End Time flashes and set the finish time to 6:00.

After the above setting, the current time is displayed and the bars above Cook Time and End Time will flash indicating that the automatic cooking feature is set. When the clock displays 5:15, the oven will start cooking automatically, and the Cook Time bar will flash.

ELEMENT AND CONTROL SETTING

WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so can result in death or fire.

The control knobs turn in either direction and from any position to the desired temperature setting or to OFF.

HEATING ELEMENTS

TEMPERATURE LIMITERS

Each radiant element has its own temperature limiter (sensor) to protect the glass cooking surface from extreme high temperatures. The temperature limiter operates automatically by cycling the element to match the heat to the Temperature setting of the element (HI to LO).

SINGLE RADIANT ELEMENT

This type of electric element uses a wire ribbon located under the glass surface to provide the heat for cooking. The temperature limiter will cycle the element on and off.

- Turn the knob from LO to HI temperature (or any temperature in between).

DUAL RADIANT ELEMENT

The dual element consists of two radiant ribbon elements within the same element. Either the small (inner element) or both (inner and outer) elements may be selected for use. There are an infinite number of heat settings between the LO and HI position. Fixed positions are found at LO and HI to define minimum and maximum heat setting.

To turn ON the inner element, push down on the control knob and turn it counterclockwise following the single line graphics.

To turn ON both inner and outer elements together, push down on the control knob and turn clockwise following the double graphics line.

HOT SURFACE INDICATOR LIGHT

Each element features a hot surface indicator light to show when the cooking area is ON or hot. The signal light will turn on automatically in the area marked with a circle.

The light remains on as long as the surface cooking area is too hot to touch even after the surface cooking area is turned off.

CONTROL KNOBS

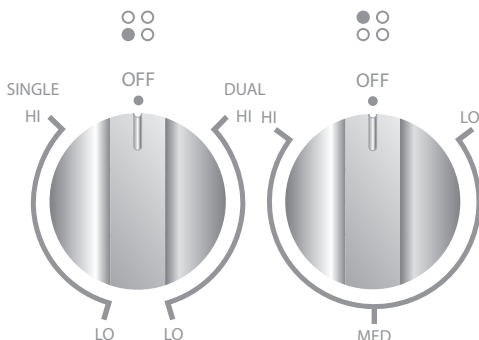
The Control knobs turn in either direction and from any position to the desired temperature setting or to OFF.

NOTE: Once the element is turned Off, the Hot Surface indicator light will remain illuminated until the surface temperature of the element has cooled.

The placement of each knob corresponds to the placement of the heating element that it controls.

To Turn On Any Heating Element:

- PUSH DOWN on the knob and TURN in either direction to desired heat setting.



RECOMMENDED HEATING ELEMENT SETTINGS

Heating elements do not require preheating.

A range of heating settings is listed in the following chart because the required temperature depends on:

- Type and quality of pan
- Type, quantity and temperature of the food
- Element used and cook's preferences

TYPE OF FOOD	HEAT SETTINGS RADIANT ELEMENTS
	Energy regulator
Melting butter, chocolate	Low
Delicate sauce, rice, simmering sauces with butter and egg yolk	Low to Medium
Cooking vegetables, fish broths, eggs -fried or scrambled-, finishing cereals, pasta, milk, pancakes, pudding, simmering meats, steaming vegetables, pop corn, bacon, stewing meet soup, sauteed vegetables, spaghetti sauces	Medium
Braising meet, pan frying meet, fish, eggs, stir frying, quickly brown or sear meats, hold rapid boil	Medium to High
Boiling water for vegetables, pasta	High

COOKTOP USE

BEFORE USING THE COOKTOP

1. If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
2. Clean your glass top. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
3. Place a saucepan of water on each of the front elements and turn them on HI heat for at least 30 minutes. Turn off the front elements.
4. Place a saucepan of water on each of the rear elements and turn them on HI heat for at least 30 minutes. Turn off the rear elements.

NOTES:

- This procedure evaporates any protective oils and humidity collected during the manufacturing process, and enables the electronic control circuits to operate properly.
- There may be a slight odor during the first several uses: this is normal and will dissipate.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.

COOKWARE

The choice of pan directly affects the cooking performance (speed and uniformity). For best results, select pans with the following features.

GENERAL

- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact, but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Never cook food directly on the glass.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass
- Using cast iron cookware on the glass cooktop is not recommended. Cast iron retains heat and may result in cooktop damage.
- Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil will melt and cause permanent damage to the glass surface.

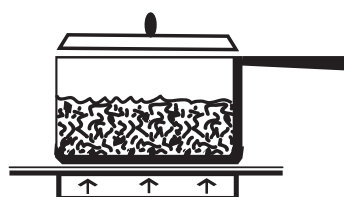
Flat Base

When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well fitting lid and the material should be of medium to heavy thickness.

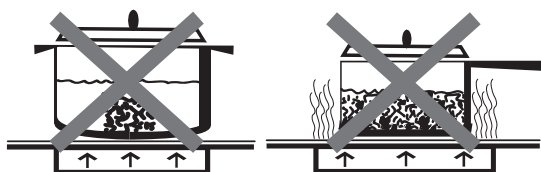
Rough finishes may scratch the cooktop.

Match Pan Diameter to Element

The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used.



BALANCED PAN



UNBALANCED PAN

COOKWARE CHARACTERISTICS

- **Aluminum:** heats and cools quickly. Frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- **Cast Iron:** on a glass cooktop heats and cools slowly, but retains heat and cooks evenly.
- **Copper:** tin heats and cools quickly. Gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
- **Enamel ware:** response depends on base metal. Not recommended. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Glass Ceramic:** heats and cools slowly. Not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Stainless Steel:** heats and cools moderately. Soups, sauces, vegetables, and general cooking.

OBSERVE THE FOLLOWING POINTS IN CANNING

⚠ CAUTION

Food Poisoning Hazard

Safe canning requires that harmful micro organisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.

After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.

Failure to do so can result in food poisoning or sickness.

Pots that extend beyond one of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used.

This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.

However, do not use large diameter canners or other large-diameter pots for frying or boiling foods other than water.

Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

- Be sure the canner fits over the center of the surface unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, use smaller diameter pots for good canning results.
- Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface units and take a long time to boil water.
- When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
- Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface unit if your canner is not flat.

OVEN USE

This multi-function oven combines the functions of traditional oven modes with the functions of modern, fan-assisted convection modes in a single oven. Use the Cooking Mode control, located on the control panel, to select the oven mode.

ADVANTAGES OF CONVECTION COOKING

- Saves time and energy.
- Even baking, browning and crisping are achieved.
- During roasting, juices and flavors are sealed in while the exterior is crisp.
- Yeast breads are lighter, more evenly textured, more golden and crustier.
- Air-leavened foods such as cream puffs, soufflés and meringues are higher and lighter.
- Baking on multiple racks at the same time with even results is possible.
- Prepare whole meals at once with no flavor transfer.
- Dehydrates herbs, fruits and vegetables.
- Requires no specialized bake ware.
- Convection broiling allows for extraordinary grilling with thicker cuts of food.

BEFORE USING THE OVEN

1. Turn the Temperature Control to the highest setting.
2. Turn the Cooking Mode Selection control to a cooking mode.
3. Allow the oven to operate for 30 minutes with the door closed and no food in the cavity.
4. Turn off the oven, and then open the oven door to allow the oven to cool.

NOTE: Any odor that may be detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage.

GENERAL

IMPORTANT: Do not place anything, including dishes, foil and oven trays, on the bottom of the oven when it is in operation to avoid damaging the enamel.

1. Place bake ware with food on one or both of the shelves provided with the oven.
2. Turn Cooking Mode knob to desired oven function.
3. Turn the Temperature knob to the desired temperature or Broil if broiling.

OVEN SHELVES

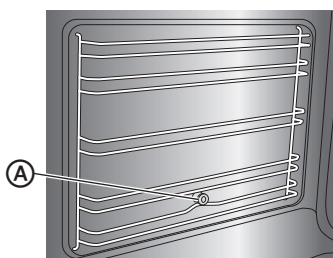
The oven shelves can be placed in any of the five height positions with the oven.

Make sure each shelf is inserted between two wire supports that are the closest together.

Oven shelves have a stop to keep them from being unintentionally withdrawn fully.

To Remove the Oven Shelf Support:

- Push down on the wire below the locking pin, and pull the support away from the oven wall until the top of the support is released from the holes in the oven wall.



Ⓐ Locking Pin

OVEN MODES

The Thermostat knob and Control knob are used together to select Oven Modes.

THERMOSTAT KNOB

Select the cooking temperature by turning the knob clockwise to the required temperature, between 150°F and Broil. The light will come on when the oven is preheating. The light will turn off when the desired temperature has been reached. Regular flashing means that oven temperature is being constantly maintained at the set temperature.

COOKING MODE SELECTION KNOB

Selects the oven function. Each of the functions listed below can be used only with the correct temperature.

Light

The oven light is off, with no cooking mode selected. During oven operation the light will remain on.

Bake

Set temperature: from 150°F to 450°F

Is cooking with heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.

Pizza

Set temperature: from 150 °F to 450 °F

Is a special cooking mode with heated air and the lower hidden bake element. The lower elements cycle to cook Pizza.

Low Broil

Set temperature: Broil

There are two broil elements. In low broil the inner and outer elements are on at a low intensity.

High Broil

Set temperature: Broil

There are two broil elements. In high broil only the inner element is on at a high intensity.

Conv Broil (Convection Broil)

Set temperature: Broil

Convection Broil combines the intense heat from the upper element with the heat circulated by the convection fan.

Conv Bake (Convection Bake)

Set temperature: from 150 °F to 450 °F

Convection Bake cooks with heat from a ring element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

Defrost

Set temperature: Not applicable.

Does not use any heating element, only the convection fan is used to defrost foods. By using Defrost mode, the defrosting time is decreased by half.

BAKE TIPS AND TECHNIQUES

Baking is cooking with heated air. Both upper and lower elements in the oven are used to heat the air but no fan is used to circulate the heat.

Follow the recipe or convenience food directions for baking temperature, time and rack position. Baking time will vary with the temperature of ingredients and the size, shape and finish of the baking utensil.

General Guidelines

- For best results, bake food on a single rack with at least 1" - 1½" (2,5 - 3 cm) space between utensils and oven walls.
- Use one rack when selecting the bake mode.
- Check for doneness at the minimum time.
- Use metal bake ware (with or without a non stick finish), heatproof glass, glass-ceramic, pottery or other utensils suitable for the oven.
- When using heatproof glass, reduce temperature by 25°F (15°C) from recommended temperature.
- Use baking sheets with or without sides or jelly roll pans.
- Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with more browning. Insulated bake ware will slightly lengthen the cooking time for most foods.
- Do not use aluminum foil or disposable aluminum trays to line any part of the oven. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will alter the cooking performance and can damage the finish of the oven.
- Avoid using the opened door as a shelf to place pans.
- See Troubleshooting for tips to Solving Baking and Roasting Problems.

BAKE CHART

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	350 (175)	19-22
Bundt Cake	1	350 (175)	40-45
Angel Food	1	350 (175)	35-39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 crust, frozen fruit, 9"	2	375 (190)	68-78
Cookies			
Sugar	2	350-375 (175-190)	8-10
Chocolate Chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	375 (190)	18-22
Yeast rolls	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Frozen	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresh	2	475 (246)	15-18

CONVECTION BAKE TIPS AND TECHNIQUES

Reduce recipe baking temperatures by 25°F (15°C).

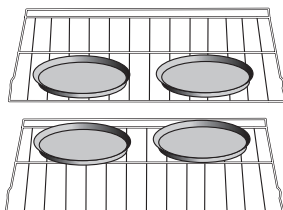
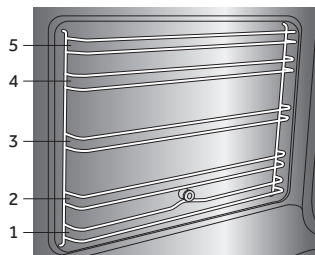
- For best results, foods should be cooked uncovered, in low-sided pans to take advantage of the forced air circulation. Use shiny aluminum pans for best results unless otherwise specified.
- Heatproof glass or ceramic can be used. Reduce temperature by another 25°F (15°C) when using heatproof glass dishes for a total reduction of 50°F (30°C).
- Dark metal pans may be used. Note that food may brown faster when using dark metal bake ware.
- The number of racks used is determined by the height of the food to be cooked.
- Baked items, for the most part, cook extremely well in convection. Don't try to convert recipes such as custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes, which do not benefit from the convection-heating process. Use the regular Bake mode for these foods.

- Multiple rack cooking for oven meals is done on rack positions 1, 2, 3, 4 and 5. All five rack positions can be used for cookies, biscuits and appetizers.

- 2 Rack baking: Use positions 1 and 3.

- When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 ½" (2,5 cm - 3 cm) air space around pans.

- Converting your own recipe can be easy. Choose a recipe that will work well in convection.
- Reduce the temperature and cooking time if necessary. It may take some trial and error to achieve a perfect result. Keep track of your technique for the next time you want to prepare the recipe using convection.



- See Troubleshooting for "Baking and Roasting Problems."

FOODS RECOMMENDED FOR CONVECTION BAKE MODE:

Appetizers Biscuits Coffee Cakes

Cookies (2 to 4 racks) Yeast Breads

Cream Puffs

Popovers

Casseroles and One-Dish Entrees

Oven Meals (rack positions 1, 2, 3)

Air Leavened Foods (Soufflés, Meringue, Meringue-Topped Desserts, Angel Food Cakes, Chiffon Cakes)

CONVECTION BAKE CHART

Reduce standard recipe temperature by 25 °F (15 °C) for Convection Bake. Temperatures have been reduced in this chart.

CONVECTION CAVITY

FOOD ITEM	RACK POSITION	TEMP. °F (°C) (PREHEATED OVEN)	TIME (MIN)
Cake			
Cupcakes	2	325 (160)	20-22
Bundt Cake	1	325 (160)	43-50
Angel Food	1	325 (160)	43-47
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	350-400 (175-205)	40-52
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350 (175)	68-78
Cookies			
Sugar	2	325-350 (160-175)	9-12
Chocolate Chip	2	325-350 (160-175)	8-13
Brownies	2	325 (160)	29-36
Breads			
Yeast bread loaf, 9x5	2	350 (175)	18-22
Yeast rolls	2	350-375 (175-190)	12-15
Biscuits	2	375 (190)	8-10
Muffins	2	400 (205)	17-21
Pizza			
Frozen	2	375-425 (190-220)	23-26
Fresh	2	450 (232)	15-18

CONVECTION ROAST TIPS AND TECHNIQUES

- Do not preheat for Convection Roast.
- Roast in a low-sided, uncovered pan.
- When roasting whole chickens or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Use the 2-piece broil pan for roasting uncovered.
- Use the probe or a meat thermometer to determine the internal doneness on "END" temperature (see cooking chart).
- Double-check the internal temperature of meat or poultry by inserting meat thermometer into another position.
- Large poultry may need to be covered with foil (and pan roasted) during a portion of the roasting time to prevent over-browning.
- The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F (74°C).
- After removing the food from the oven, cover loosely with foil for 10 to 15 minutes before carving, if necessary, to increase the final foodstuff temperature by 5° to 10°F (3° to 6° C).

QUICK AND EASY RECIPE TIPS

Converting from standard BAKE to CONVECTION ROAST:

- Temperature does not have to be lowered.
- Roasts, large cuts of meat and poultry generally take 10-20% less cooking time. Check doneness early.
- Casseroles or pot roasts that are baked covered in CONVECTION ROAST will cook in about the same amount of time.

CONVECTION ROAST CHART

CONVECTION CAVITY

MEATS	WEIGHT (lb)	OVEN TEMP. °F (°C)	RACK POSITION	TIME (min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
Beef					
Rib Roast	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) medium rare 160 (71) medium
Tenderloin Roast	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) medium rare
Pork					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) medium
Shoulder	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) medium
Poultry					
Chicken whole	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Turkey, not stuffed	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Turkey, not stuffed	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Turkey, not stuffed	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Turkey Breast	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Comish Hen	1-1 ½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)

MEATS	WEIGHT (lb)	OVEN TEMP. °F (°C)	RACK POSITION	TIME (min. per lb)	INTERNAL TEMP. °F (°C)
Lamb					
Half Leg	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) medium 170 (77) well
Whole Leg	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) medium 170 (77) well

CONVECTION BROIL TIPS AND TECHNIQUES

- Place rack in the required position needed before turning on the oven.
- Use Convection Broil mode with the oven door closed.
- Do not preheat oven.
- Use the 2-piece broil pan.
- Turn meats once halfway through the cooking time (see convection broil chart).
- Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower broiling temperatures.

CONVECTION BROIL CHART

CONVECTION CAVITY

FOOD AND THICKNESS	RACK POSITION	BROIL SETTING	INTERNAL TEMP. °F (°C)	TIME SIDE 1 (MIN.)*	TIME SIDE 2 (MIN.)*
Beef					
Steak (1-½" or more)					
Medium rare	4	Low	145 (65)	9-12	8-10
Medium	4	Low	160 (71)	11-13	10-12
Well	4	Low	170 (77)	18-20	16-17
Hamburgers (more than 1")					
Medium	4	High	160 (71)	8-11	5-7
Well	4	High	170 (77)	11-13	8-10
Poultry					
Chicken Quarters	4	Low	180 (82)	16-18	10-13
Chicken Halves	3	Low	180 (82)	25-27	15-18
Chicken Breasts	4	Low	170 (77)	13-15	9-13
Pork					
Pork Chops (1¼" or more)	4	Low	160 (71)	12-14	11-13
Sausage - fresh	4	Low	160 (71)	4-6	3-5

RANGE CARE

CLEANING

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products. Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

EXTERIOR STAINLESS STEEL

NOTE: Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Cream, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Methods:

Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse well with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Stainless Steel Cleaner and Polish

Vinegar for hard water spots

OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

RADIANT COOKTOP

The ceramic glass should be cleaned regularly, preferably after each use, as soon as the Hot Surface warnings have turned off.

Remove any burned residues immediately after cooking.

Cleaning Method:

Rinse with water and dry with a clean, soft cloth. Apply a glass cooktop cleaner. Use a damp cloth and dry with a paper towel.

NOTE: Do not use abrasive or corrosive detergents, cleansers, oven sprays, spot removers, or steel-wool scouring pads.

SMUDGES FROM PANS WITH AN ALUMINUM BOTTOM

Cleaning Method:

A cloth dampened in vinegar.

COOKTOP CONTROL KNOBS

- Pull knobs straight away from control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Cleaning Method:

Soap and water or dishwasher:

NOTE: Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs.

CONTROL PANEL

Cleaning Method:

Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

OVEN CAVITY

Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain, so staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

Mild detergent and warm water.

NOTE: Do not use oven cleaners.

OVEN RACKS AND ROASTING RACKS

Cleaning Method:

Steel-wool pad

2-PIECE BROILER PAN

Cleaning Method:

Mildly abrasive cleanser: Scrub with wet scouring pad.

Solution of ½ cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water: Soak for 20 minutes, and then scrub with scouring or steel-wool pad.

Oven cleaner: Follow product label instructions. Porcelain enamel only, not chrome.

Dishwasher: Place broiler pan in dishwasher.

OVEN DOOR REMOVAL

The oven door weighs 30 lbs (14kg). For ease of installation and more thorough cleaning, some oven doors may be removed.

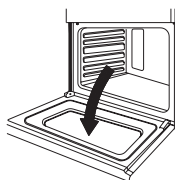
IMPORTANT:

- There are two styles of oven door, so first identify the style of your oven door.
- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door.
- The oven door is heavy and fragile, and the door front is glass. To avoid oven door glass breakage, use both hands, and grasp only the sides of the oven door to remove.
- Be sure that both levers are securely in place before removing the door.
- Do not force door open or closed.

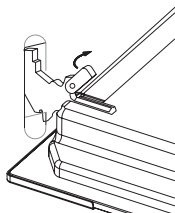
Style 1 -

To remove the oven door:

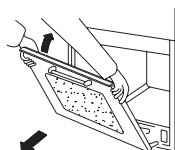
1. Open the door fully.



2. Lift up and turn the small levers situated on the two hinges.



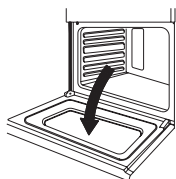
3. Grasp the door by its two outer edges, and then close it slowly but not completely.
4. Pull the door toward you, pulling it out of the hinge receivers located in the frame.



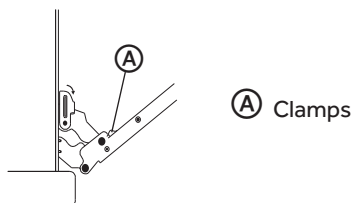
5. Replace the door by reversing the previous steps.

Style 2 -**To remove the oven door:**

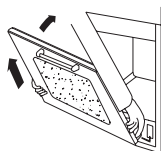
1. Open the door fully.



2. Push down and turn the small levers situated on the two hinges.
3. Grasp the door by its two outer edges, and then close it slowly but not completely.
4. Unlock the door by pressing on the clamps.



5. Pull the door toward you, pulling it out of the hinge receivers located in the frame. .



6. Replace the door by reversing the previous steps.

REPLACING AN OVEN LIGHT

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Make sure the oven and lights are cool and power to the oven has been turned off before replacing the light bulb(s).

The lenses must be in place when using the oven. The lenses serve to protect the light bulb from breaking.

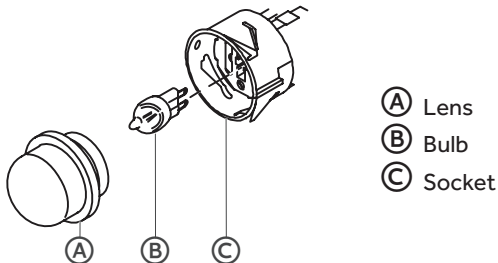
The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breakage.

Failure to do so could result in death, electric shock, cuts or burns.

IMPORTANT: The light bulb in your oven is Type: E 14, 220-240V and 25W. You must replace this bulb with an appliance bulb of the same type, voltage and wattage.

To Replace the Light Bulb:

1. Make sure oven is turned Off and cool.
2. Disconnect power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Unscrew the lens and remove.



4. Pull the burned-out bulb from the socket, and then replace it with an appliance bulb of the same type, voltage and wattage.
5. Replace the lens.
6. Turn on power at the main power supply (fuse or breaker box).

ENGLISH

TROUBLESHOOTING

BAKING AND ROASTING PROBLEMS

With any oven setting poor results can occur for many reasons other than a malfunction of the oven. Check the chart below for causes of the most common problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use.

BAKING PROBLEM	CAUSE
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none">• Oven not preheated• Aluminum foil on oven rack or oven bottom• Baking utensil too large for recipe• Pans touching each other or oven walls
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none">• Oven not preheated• Using glass, dull or darkened metal pans• Incorrect rack position• Pans touching each other or oven walls
Food is dry or has shrunk excessively	<ul style="list-style-type: none">• Oven temperature too high• Baking time too long• Oven door opened frequently• Pan size too large
Food is baking or roasting too slowly	<ul style="list-style-type: none">• Oven temperature too low• Oven not preheated• Oven door opened frequently• Tightly sealed with aluminum foil• Pan size too small
Piecrusts do not brown on bottom or crust is soggy	<ul style="list-style-type: none">• Baking time not long enough• Using shiny steel pans• Incorrect rack position• Oven temperature is too low
Cakes pale, flat and may not be done inside	<ul style="list-style-type: none">• Oven temperature too low• Incorrect baking time• Cake tested too soon• Oven door opened too often• Pan size may be too large

Cakes high in middle with crack on top	<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature too high • Baking time too long • Pans touching each other or oven walls • Incorrect rack position • Pan size too small
Piecrust edges too brown	<ul style="list-style-type: none"> • Oven temperature too high • Edges of crust too thin

COOKTOP

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Heating elements and controls do not work.	<p>Fuse is blown or circuit breaker is tripped.</p> <p>No electricity to the cooktop.</p>	<p>Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.</p> <p>Have electrician check your power supply.</p>
Heating elements do not heat properly.	Improper cookware is being used.	<p>Select proper cookware. See "Cookware."</p> <p>If the problem continues, call for service.</p>
Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings.	Heating element temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceeding the maximum allowable temperature.	This is a normal operating condition, especially during rapid heat-up operations. The element will cycle back on automatically after it has cooled sufficiently.
Glass ceramic surface is see through or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions	These are normal properties of black ceramic glass panels.

OVEN

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven is not heating	No power to the oven	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Oven control not turned on	Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Not using the correct bake ware or oven rack position	Refer to cook charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25 °F (15 °C) when baking with Convection Bake mode.
Oven display stays Off.	Power interruption	Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box). Turn breaker back on. If condition persists, call for service.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	The electronic components have not yet cooled sufficiently	The fan will turn off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven light is not working properly	Light bulb loose or burned-out.	Reinsert or replace the light bulb. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Door is not closing completely	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent or door switch broken.
Cannot remove lens cover	Soil build-up around the lens cover.	Wipe lens cover area with a clean, dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Clock and timer are not working properly	No power to the oven	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven.
Excessive Moisture		When using bake mode, preheat the oven first. Convection Bake and Convection Roast will eliminate any moisture in the oven.
Porcelain Chips	Porcelain interior is bumped by oven racks	When removing and replacing oven racks, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

FOR MORE HELP, VISIT HAIERAMERICA.COM OR CALL THE CONSUMER HELP LINE AT 1-877-337-3639.

LIMITED WARRANTY

IN-HOME SERVICE

FULL TWO YEAR WARRANTY

For 24 months from the date of original retail purchase, Haier will repair or replace any part free of charge including labor that fails due to a defect in materials or workmanship.

Haier may replace or repair at their sole discretion any part, sub system including the entire product.

Product must be accessible, without encumbrance and installed properly to receive for warranty repair service.

LIMITED WARRANTY

NOTE: This warranty commences on the date the item was purchased, and the original purchase receipt must be presented to the authorized service representative before warranty repairs are rendered.

Exceptions: Commercial Use Warranty

90 days labor from date of original purchase

90 days parts from date of original purchase

No other warranty applies.

FOR WARRANTY SERVICE

All service must be performed by a Haier authorized service center. For the name and telephone number of the nearest authorized service center, please call 1-877-337-3639.

Before calling please have available the following information:

Model number and serial number of your appliance. The name and address of the dealer you purchased the unit from and the date of purchase.

A clear description of the problem.

A proof of purchase (sales receipt).

This warranty covers home appliance services within the contiguous United States and Canada and where available in Alaska, Hawaii and Puerto Rico.

What is not covered by this warranty:

Replacement or repair of household fuses, circuit breakers, wiring or plumbing.

A product whose original serial number has been removed or altered.

Any service charges not specifically identified as normal such as normal service area or hours.

Replacement of light bulbs.

Damage to clothing.

Damage incurred in shipping.

Damage caused by improper installation or maintenance.

Damage from misuse, abuse accident, fire, flood, or acts of nature.

Damage from service other than an authorized Haier dealer or service center.

Damage from incorrect electrical current, voltage or supply.

Damage resulting from any product modification, alteration or adjustment not authorized by Haier.

Adjustment of consumer operated controls as identified in the owner's manual.

Hoses, knobs, lint trays and all attachments, accessories and disposable parts.

Labor, service transportation, and shipping charges for the removal and replacement of defective parts beyond the initial 24-month period.

Damage from other than normal household use.

Any transportation and shipping charges.

THIS LIMITED WARRANTY IS GIVEN IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS ED OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

The remedy provided in this warranty is exclusive and is granted in lieu of all other remedies.

This warranty does not cover incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary from state to state.

Haier America
Wayne, NJ 07470

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	33
La bride antibasculement	35
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	40
MODULE DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE	41
Réglage de l'horloge et de la minuterie	41
Cuisson minutée	42
RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS ET DES COMMANDES	43
Éléments chauffants.....	43
Boutons rotatifs de commande	44
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	45
Avant d'utiliser la table de cuisson.....	45
Ustensile de cuisson.....	46
Observer les points suivants lors de la préparation de conserves	47
UTILISATION DU FOUR	48
Avant d'utiliser le four.....	49
Renseignements généraux	49
Modes du four	50
Conseils et technique de cuisson	51
Conseils et techniques de convection européenne	52
Conseils et techniques de rôtissage à convection	54
Conseils et techniques pour le grill à convection	56
ENTRETIEN DU FOUR	57
Nettoyage	57
RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR	60
Remplacement de la lampe du four	62
DÉPANNAGE	63
Résolution de problèmes concernant la cuisson et le rôtissage.....	63
Table de cuisson.....	64
Four	64
GARANTIE LIMITÉE	66

DOCUMENTS À CONSERVER

Merci d'avoir acheté ce produit Haier. Ce manuel d'utilisation vous aidera à obtenir la meilleure performance possible de votre nouvelle cuisinière. Pour référence ultérieure, inscrire le numéro de plaque signalétique situé sur le cadre à l'intérieur de la cuisinière, et la date d'achat.

Pour faciliter l'obtention d'un service sous garantie, agraffer la preuve de la date d'achat à ce manuel.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER", "AVERTISSEMENT" ou "ATTENTION".

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Une situation de danger imminent. Vous courez le risque d'un décès ou de blessures graves si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut provoquer la mort ou des blessures graves.

⚠ ATTENTION

Une situation potentiellement dangereuse qui, si vous ne l'évitez pas, peut entraîner des blessures légères à modérées.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Si les informations figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, il peut en résulter un incendie ou une explosion pouvant causer des dégâts matériels, des blessures, voire un décès.

- Ne pas ranger et utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ
 - Ne pas essayer d'allumer un appareil.
 - Ne pas toucher d'interrupteur électrique.
 - Ne pas utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
 - Faire évacuer tous les occupants de la pièce, du bâtiment ou de la zone concernée.
 - Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis chez un voisin. Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
 - Si le fournisseur de gaz ne peut être rejoint, appeler les pompiers.
- L'installation et la maintenance doivent être confiées à un installateur qualifié, à un réparateur agréé ou au fournisseur de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

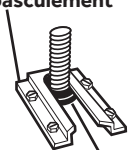
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- Glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.
- Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommage lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'AVANT, VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU MUR SITUÉ DERRIÈRE LA CUISINIÈRE, ET FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE COMPLÈTEMENT VERS L'ARRIÈRE JUSQU'À CE QUE L'ENTRETOISE ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le nonrespect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.
- **AVERTISSEMENT :** NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remettre dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Éteuffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils aient suffisamment refroidi. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations nocives lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des événements.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à la position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Installation correcte – Une fois installée, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, au National Electrical Code ANSI/NFPA 70. Au Canada, la cuisinière doit être reliée à la terre conformément au Code canadien des installations électriques. Be sure the range is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Déconnecter la source de courant électrique avant d'intervenir sur l'appareil.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.

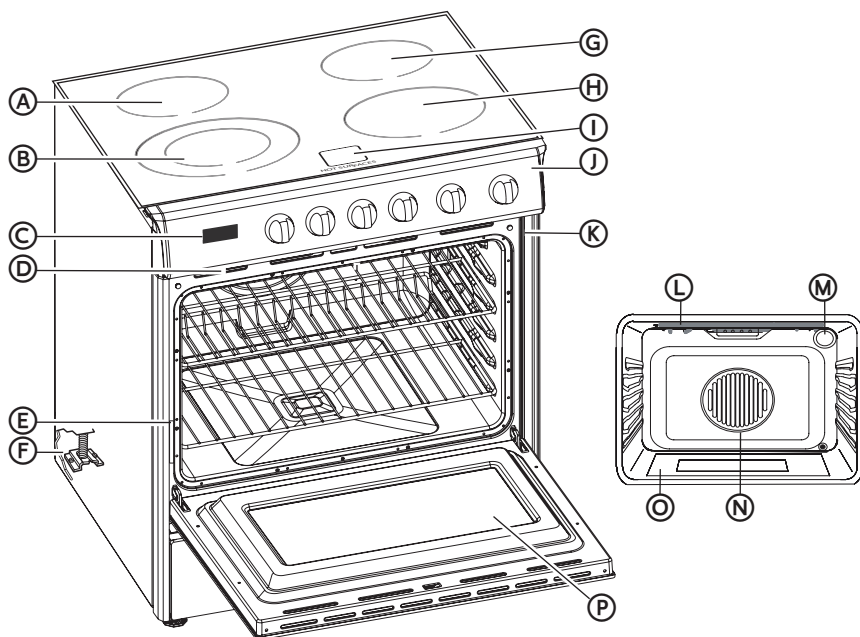
Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

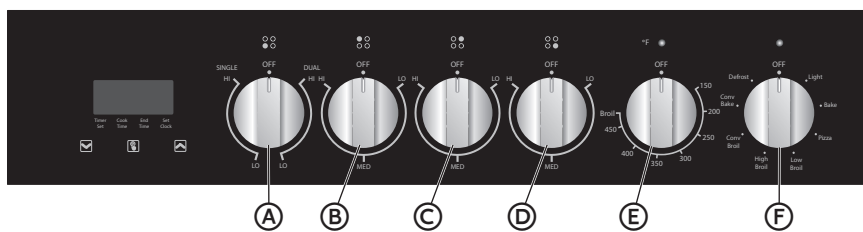
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter l'ensemble des articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



- Ⓐ Élément de surface arrière gauche
- Ⓑ Élément de surface avant gauche (élément double)
- Ⓒ Horloge/minuterie
- Ⓓ Conduit d'évacuation du four
- Ⓔ Plaque signalétique des numéros de modèle et de série
- Ⓕ Bride antibasculement
- Ⓖ Élément de surface arrière droit
- Ⓗ Élément de surface avant droit
- Ⓘ Témoins lumineux de surface chaude
- Ⓙ Tableau de commande
- Ⓚ Joint d'étanchéité de la porte
- Ⓛ Élément de cuisson au grill
- Ⓜ Lampe du four
- Ⓝ Ventilateur et élément de convection
- Ⓞ Élément inférieur (non visible)
- Ⓟ Hublot de la porte du four

MODULE DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE



- Ⓐ L'élément avant gauche
- Ⓑ L'élément arrière gauche
- Ⓒ L'élément arrière droit
- Ⓓ L'élément avant droit
- Ⓔ Bouton de commande de la température du four électrique
- Ⓕ Bouton de commande du four électrique

RÉGLAGE DE L'HORLOGE ET DE LA MINUTERIE

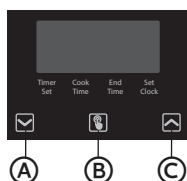
Votre modèle est équipé d'un affichage numérique, d'une horloge au format 12 heures et de 3 boutons de commande.

IMPORTANT : Dans le cas d'une panne de courant, tous les réglages seront réinitialisés, y compris l'affichage de l'heure. Une fois le courant rétabli, la barre au-dessus de Timer Set (minuterie réglée) affiche 12:00.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est mis sous tension, l'écran affiche 12:00 dans la barre au-dessus de "Set Clock" (régler l'horloge).

Pour régler l'heure exacte, appuyer sur la flèche vers le haut ou la flèche vers le bas jusqu'à ce que l'heure exacte s'affiche. Au bout de 5 secondes, l'horloge démarre automatiquement, il est également possible d'appuyer sur le bouton de fonction pour choisir le fonctionnement manuel.



- Ⓐ Diminuer la durée
- Ⓑ Fonction
- Ⓒ Augmenter la durée

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie numérique peut être réglée jusqu'à 11 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie, appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus de Timer Set (minuterie réglée) s'affiche. Une fois le bouton de fonction relâché, l'heure actuelle s'affiche et la barre au-dessus de Timer Set (minuterie réglée) clignote. Lorsque l'on appuie sur le bouton de fonction, la durée restante s'affiche. Une fois la durée réglée atteinte, Timer Set (minuterie réglée) disparaît et une alarme retentit. Pour arrêter l'alarme, appuyer sur n'importe quel bouton.

REMARQUE : Après avoir appuyé sur le bouton de fonction, la minuterie doit être réglée dans les cinq secondes suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne pas laisser d'aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer une intoxication alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

REMARQUE : Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à l'heure exacte. Voir "Réglage de l'horloge" plus haut dans cette section.

1. Appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus de Cook Time (durée de cuisson) clignote et appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour régler la durée de cuisson au four.
2. Appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus de End Time (heure de fin) clignote puis appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas pour régler l'heure d'arrêt du four.
3. Pour régler la température de cuisson et le mode de cuisson, tourner le bouton de thermostat et le bouton de sélection.
4. Après avoir suivi ces étapes, la barre au-dessus de Cook Time (durée de cuisson) et de End Time (heure de fin) clignote, ce qui indique que la caractéristique de cuisson automatique du four est réglée.

Par exemple : Si la durée de cuisson est de 45 minutes et que vous souhaitez arrêter la cuisson à 6:00.

1. Appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonction jusqu'à ce que la barre au-dessus de Cook Time (durée de cuisson) clignote et régler la durée de cuisson sur 45 minutes.
2. Appuyer plusieurs fois sur le bouton de fonctions jusqu'à ce que la barre au-dessus de End Time (heure de fin) clignote et régler l'heure de fin à 6:00.

Une fois ce réglage effectué, l'heure actuelle s'affiche et barre au-dessus de Cook Time (durée de cuisson) et End Time (heure de fin) clignote, ce qui indique que la caractéristique de cuisson automatique du four est réglée. Lorsque l'horloge affiche 5:15, le four commence automatiquement la cuisson et la barre de Cook Time (durée de cuisson) clignote.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

Les boutons rotatifs de commande peuvent se tourner dans les deux sens et sur n'importe quel réglage de température souhaité ou sur OFF (arrêt).

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

LIMITEURS DE TEMPÉRATURE

Chaque l'élément radiant est équipé de son propre limiteur (capteur) de température pour protéger la surface de cuisson en verre des températures extrêmement élevées. Le limiteur de température fonctionne automatiquement en faisant fonctionner l'élément par intermittence pour que sa chaleur corresponde au réglage de température du l'élément sélectionné (de HI [élevée] à LO [basse]).

ÉLÉMENT SIMPLE RADIANT

Ce type d'élément électrique est équipé d'un ruban métallique situé sous la surface en verre qui fournit la chaleur nécessaire à la cuisson. Le limiteur de température allume et éteint l'élément par intermittence.

- Tourner le bouton rotatif de la position de température LO (basse) à HI (élevée) (ou sur n'importe quelle position de température intermédiaire).

ÉLÉMENT DOUBLE RADIANT

L'élément double est composé de deux éléments radiants en ruban dans le même élément. Il est possible de sélectionner le petit élément (intérieur) uniquement ou les deux éléments (intérieur et extérieur). Il existe un choix infini de réglages de chaleur entre les positions LO (basse) et HI (élevée). Les positions fixes délimitées par LO (basse) et HI (élevée) servent à définir les réglages de chaleur minimum et maximum.

Pour ALLUMER l'élément intérieur, enfoncer le bouton rotatif et le tourner dans le sens antihoraire en suivant la ligne portant la mention Single (simple).

Pour ALLUMER l'élément intérieur et l'élément extérieur en même temps, enfoncer le bouton rotatif et le tourner dans le sens horaire en suivant la ligne portant la mention Dual (double).

TÉMOIN LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE

Chaque élément est équipé d'un témoin lumineux de surface chaude pour indiquer lorsque la surface de cuisson est ALLUMÉE ou chaude. Le témoin s'allume automatiquement dans la zone marquée d'un cercle.

Le témoin reste allumé tant que la surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la surface de cuisson ait été éteinte.

BOUTONS ROTATIFS DE COMMANDE

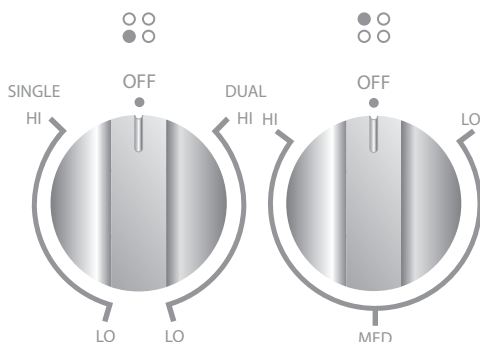
Les boutons rotatifs de commande peuvent se tourner dans les deux sens et sur n'importe quel réglage de température souhaité ou sur OFF (arrêt).

REMARQUE : Une fois que l'élément est éteint, le témoin de surface chaude reste allumé tant que la température de surface de l'élément n'a pas refroidi.

L'emplacement de chaque bouton correspond à l'emplacement de l'élément chauffant qu'il commande.

Pour allumer n'importe quel élément chauffant :

- ENFONCER le bouton et le TOURNER dans n'importe quel sens au réglage de chaleur souhaité.



RÉGLAGE RECOMMANDÉ DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Il n'est pas nécessaire de préchauffer les éléments chauffants.

Une fourchette de réglages de chaleur est énumérée dans le tableau suivant, la chaleur nécessaire dépendant des éléments suivants :

- Le type et la qualité de l'ustensile
- Le type, la quantité et la température des aliments
- L'élément utilisé et les préférences du cuisinier

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGES DE CHALEUR DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS
	Régulateur d'énergie
Pour faire fondre du beurre ou du chocolat	Low (basse)
Sauce délicate, riz, sauces à faire mijoter avec du beurre et des jaunes d'œuf	Low (basse) à Medium (moyenne)

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGES DE CHALEUR DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS
	Régulateur d'énergie
Cuisson des légumes, bouillons de poisson, œufs (sur le plat ou brouillés), cuisson finale des céréales, pâtes, lait, crêpes, pouding, mijotage des viandes, légumes à la vapeur, maïs éclaté, bacon, ragoût de viande, légumes sautés, sauces pour spaghettis	Medium (moyenne)
Viandes braisées, viandes revenues à la poêle, poisson, œufs, sautés, viandes à brunir ou à saisir rapidement, maintien d'une ébullition rapide	Medium (moyenne) à High (élevée)
Eau à faire bouillir pour les légumes ou les pâtes	High (élevée)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

1. Le cas échéant, retirer tous les emballages et la documentation de la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyer la surface en verre. Il est recommandé de nettoyer soigneusement avec un nettoyant pour surface en verre. Cela ne prend qu'une minute et donne un fini net et brillant à la surface en verre avant sa première utilisation.
3. Placer une casserole d'eau sur chaque l'élément avant et régler la chaleur sur HI (élevée) pendant au moins 30 minutes. Éteindre les l'éléments avant.
4. Placer une casserole d'eau sur chaque l'élément arrière et régler la chaleur sur HI (élevée) pendant au moins 30 minutes. Éteindre les l'éléments arrière.

REMARQUES :

- Cette procédure fait s'évaporer toutes les huiles de protection et l'humidité accumulées durant la fabrication et permet aux circuits des commandes électroniques de fonctionner correctement.
- Une faible odeur peut se dégager durant les premières utilisations : ceci est normal et l'odeur va se dissiper.
- La surface de cuisson retient la chaleur et reste chaude plus de 20 minutes après que les éléments ont été éteints.

USTENSILE DE CUISSON

Le choix de l'ustensile affecte directement les résultats de cuisson (vitesse et uniformité). Pour de meilleurs résultats, choisir des ustensiles aux caractéristiques suivantes.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- La surface de cuisson en vitrocéramique est faite d'un matériau robuste et résistant aux chocs, mais non incassable en cas de chute d'un ustensile ou d'un autre objet.
- Ne pas laisser les ustensiles sur le feu jusqu'à ce que le liquide qu'ils contiennent s'évapore. Cela peut endommager l'ustensile, l'élément et/ou la table de cuisson.
- Ne jamais faire cuire des aliments directement sur le verre.
- Ne pas faire glisser les ustensiles sur la surface de cuisson, cela pourrait érafler le verre.
- L'usage d'ustensiles de cuisson en fonte sur la table de cuisson en verre n'est pas recommandé. La fonte retient la chaleur et pourrait occasionner des dommages à la table de cuisson.
- Les aliments emballés dans de l'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la surface en vitrocéramique pour la cuisson; l'aluminium va fondre et occasionner des dommages permanents à la surface en verre.

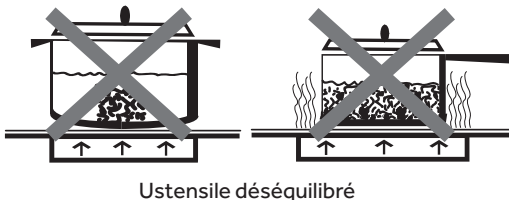
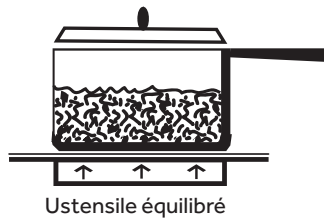
Base plate

Lorsqu'un ustensile est chaud, la base (le fond de l'ustensile) doit être posée à plat sur la surface sans osciller ni se balancer. Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les finis rugueux peuvent égratigner la table de cuisson.

Le diamètre de l'ustensile et l'élément doivent correspondre

La base de l'ustensile doit recouvrir ou correspondre au diamètre de l'élément utilisé.



CARACTÉRISTIQUES DES USTENSILES DE CUISSON

- **Aluminium** : chauffe et refroidit rapidement. Pour faire frire, braiser, rôtir. Peut laisser des marques métalliques sur le verre.
- **Fonte** : chauffe et refroidit lentement sur une table de cuisson en verre, mais retient la chaleur et assure une cuisson uniforme.
- **Cuivre** : l'étain chauffe et refroidit rapidement. Pour la cuisine gastronomique, les sauces au vin, les plats à base d'œufs.
- **Ustensiles en émail** : la réaction dépend du métal de la base. Non recommandé. Les imperfections de l'émail peuvent érafler la table de cuisson.
- **Vitrocéramique** : chauffe et refroidit lentement. Non recommandé. Chauffe trop lentement. Les imperfections de l'émail peuvent érafler la table de cuisson.
- **Acier inoxydable** : chauffe et refroidit modérément. Soupes, sauces, légumes et tout autre type de cuisson.

OBSERVER LES POINTS SUIVANTS LORS DE LA PRÉPARATION DE CONSERVES

ATTENTION

Risque d'empoisonnement alimentaire

Une préparation de conserves sécuritaire exige la destruction des micro-organismes nocifs ainsi qu'une fermeture totalement hermétique des bocaux. Lors de la préparation de conserves au bain-marie, il convient de maintenir une ébullition douce et régulière pendant la durée requise. Lors de la préparation de conserves dans un cuiseur sous pression, la pression doit être maintenue pendant la durée requise.

Après avoir réglé les commandes, il est très important de veiller à ce que l'ébullition et les niveaux de pression nécessaires soient maintenus pendant la durée requise.

Le non-respect de ces instructions peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

L'utilisation de casseroles d'un diamètre supérieure au cerclage des éléments de surface n'est pas recommandée pour la plupart des surfaces de cuisson. Toutefois, des casseroles de diamètre supérieur peuvent être utilisées dans le cas de la préparation de conserves au bain-marie ou dans un cuiseur sous pression.

Cela s'explique par le fait que les températures d'ébullition de l'eau (même sous pression) ne risquent pas d'endommager les surfaces de la table de cuisson entourant les éléments de surface.

Toutefois, ne pas utiliser d'autoclaves ou toute autre casserole d'un diamètre supérieur pour faire frire ou bouillir autre chose que de l'eau.

La plupart des sirops et des sauces, ainsi que tous les types de fritures, cuisent à des températures largement supérieures à celle de l'ébullition de l'eau. De telles températures pourraient au final endommager les surfaces de la table de cuisson en verre.

- S'assurer que l'autoclave est placé au centre de l'élément de surface. Si votre table de cuisson ou son emplacement ne permet pas de centrer l'autoclave sur l'élément de surface, utiliser des casseroles de diamètre plus petit pour obtenir de meilleures conserves.
- Des autoclaves à fond plat doivent être utilisés. Ne pas utiliser d'autoclaves à fond ondulé ou à collerette (ce qui est souvent le cas des ustensiles en émail) car ils n'entrent pas suffisamment en contact avec les éléments de cuisson et nécessitent beaucoup de temps pour faire bouillir l'eau.
- Lors de la mise en conserve, utiliser des recettes et des procédés obtenus de sources fiables. Des recettes et procédés fiables sont disponibles auprès du fabricant de votre autoclave, auprès des fabricants de bocaux de mise en conserve en verre tels que Ball and Kerr, et auprès du service d'extension du ministère de l'Agriculture des États-Unis.
- Ne pas oublier que la mise en conserve est un procédé occasionnant de grandes quantités de vapeur. Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, procéder à la mise en conserve avec précautions.

Comme il est impératif de chauffer les bocaux de mise en conserve durant la durée requise sans interruption, ne pas procéder à la mise en conserve sur n'importe quel élément de cuisson si l'autoclave n'a pas un fond plat.

UTILISATION DU FOUR

Ce four multifonctions offre en un seul appareil les modes d'un four traditionnels et les modes de convection modernes avec ventilateur. Utiliser la commande de mode de cuisson située sur le tableau de commande pour sélectionner le mode de four.

AVANTAGES DE LA CUISSON PAR CONVECTION

- Gains de temps et d'énergie.
- Permet de cuire, brunir et faire croustiller de façon homogène.
- Durant le rôtissage, les jus et les saveurs sont retenus à l'intérieur tandis que l'extérieur est croustillant.
- Les pains à la levure sont plus légers, leur texture est plus homogène, ils sont plus dorés et plus croustillants.
- Les aliments soufflés tels que les choux à la crème, les soufflés et les meringues sont plus hauts et plus légers.
- Il est possible de cuire au four sur plusieurs grilles en même temps d'une manière homogène.
- Préparez des pièces de viande entières sans transfert de saveur.
- Déshydrate les herbes, les fruits et les légumes.
- Ne nécessite aucun ustensile de cuisson au four particulier.
- La cuisson au grill par convection offre une excellente cuisson au grill pour les morceaux d'aliments plus épais.

AVANT D'UTILISER LE FOUR

1. Tourner le bouton de réglage de la température au réglage le plus élevé.
2. Tourner le bouton de sélection du mode de cuisson sur un mode de cuisson.
3. Laisser le four fonctionner pendant 30 minutes, cavité vide et porte fermée.
4. Éteindre le four, puis ouvrir la porte du four pour permettre au four de refroidir.

REMARQUE : Toute odeur pouvant être décelée durant la première utilisation est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant l'entreposage.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

IMPORTANT : Ne placer aucun objet (notamment des plats, de l'aluminium et des plaques de cuisson) dans le fond du four lorsque celui-ci fonctionne pour éviter d'endommager l'émail.

1. Placer le ou les ustensile(s) de cuisson contenant les aliments sur l'une ou les deux grilles fournies avec le four.
2. Tourner le bouton rotatif de mode de cuisson pour sélectionner la fonction du four désirée.
3. Tourner le bouton rotatif de réglage de température à la température désirée, ou sur Broil (grillage) pour la cuisson au grill.

GRILLES DE FOUR

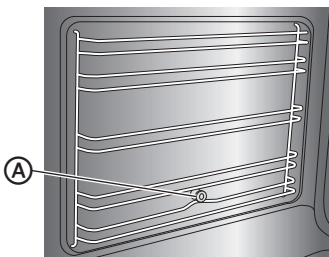
Les grilles de four peuvent être positionnées à n'importe laquelle des cinq hauteurs du four.

S'assurer que chaque grille est insérée entre deux des supports métalliques les plus rapprochés.

Les grilles de four sont équipées d'une butée pour empêcher leur retrait complet accidentel.

Pour retirer les supports des grilles de four :

- Appuyer sur le fil métallique sous la tige de blocage et dégager le support du four jusqu'à ce que le sommet du support soit détaché des orifices dans la paroi du four.



(A) Tige de blocage

MODES DU FOUR

Le bouton de thermostat et le bouton de commande sont utilisés ensemble pour sélectionner les modes du four.

BOUTON DE THERMOSTAT

Sélectionner la température de cuisson en tournant le bouton dans le sens horaire vers la température désirée, entre 150 °F et Broil (cuisson au grill). Le témoin s'allume lorsque le four préchauffe. Le témoin s'éteint une fois que la température désirée est atteinte. Un clignotement régulier signifie que la température du four est constamment maintenue à la température réglée.

BOUTON DE SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

Il choisit la fonction du four. Chacune des fonctions énumérées ci-dessous ne peut être uniquement utilisée avec la température correcte.

Light (éclairage)

La lampe du four est allumée, mais aucun mode de cuisson n'est sélectionné. Durant le fonctionnement du four, la lampe du four reste allumée.

Bake (Cuisson au Four)

Réglage de température: from de 50 °C (120 °F) à 250 °C (485 °F) (position pré-réglée 210 °C [410 °F])

Permet de cuire au four avec de l'air chaud. Les éléments supérieur et inférieur travaillent en cycle pour maintenir la température du four.

Pizza

Réglage température: de 150 °F à 450 °F

C'est un mode de cuisson spécial avec de l'air chauffé. L'élément inférieur passe au mode cuisson pizza.

Low Broil (cuisson au grill à basse température)

Réglage de la température : Broil (cuisson au grill)

Il y a 2 éléments de cuisson au grill. Durant la cuisson au grill à basse température, seul l'élément interne est allumé.

High Broil (cuisson au grill à température élevée)

Réglage de la température : Broil (cuisson au grill)

Le four est équipé de deux éléments de cuisson au grill. En mode de cuisson au grill à température élevée, seul l'élément interne fonctionne à puissance élevée.

Conv Broil (Gril à Convection)

Réglage de la température : Broil (cuisson au grill)

Le grill à convection combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec une chaleur qui circule grâce au ventilateur.

Conv Bake (Cuisson à Convection)

Réglage de température: de 150 °F à 450 °F

La cuisson au four à convection cuit avec la chaleur d'un élément circulaire derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à travers le four par un ventilateur à convection.

Conv (Décongélation)

Réglage de température: Ne s'applique pas

La décongélation n'utilise aucun élément chauffant, mais uniquement le ventilateur de convection pour décongeler les aliments.

CONSEILS ET TECHNIQUE DE CUISSON

La cuisson est une sorte de cuisson à air chaud. Les éléments supérieur et inférieur sont utilisés pour chauffer l'air mais le ventilateur n'est pas utilisé pour faire circuler la chaleur.

Suivez la recette ou les instructions pour la température de cuisson et la position de la grille. Le temps de cuisson varie avec la température des ingrédients et leur taille, leur forme et la finition du plat de cuisson.

Guides Générales

- Pour de meilleurs résultats, cuisiner les aliments, cuisinez sur une simple grille avec au moins 1"-1½" (2,5 - 3 cm) d'espace entre les plats et les parois de four.
- N'utilisez qu'une grille lorsque vous choisissez le mode cuisson.
- Vérifiez la cuisson au temps minimum.
- Utilisez des plats en métal (avec une finition antiadhésive ou non), en verre résistant à la chaleur, en verre céramique, en poterie ou d'autres plats appropriés au four.
- Lorsque vous utilisez un plat en verre résistant à la chaleur, réduisez la température de 25°F (15°C) par rapport à la température recommandée.
- Utilisez des plats avec ou sans bord.
- Des plats en métal foncé ou avec des finitions non adhésives cuiront plus vite en brunissant plus le met. Des plats isolés ralentiront légèrement le temps de cuisson dans la plupart des cas.
- N'utilisez pas de feuille en aluminium ou de plateaux en aluminium. Une feuille est un excellent isolant de chaleur et donc la chaleur sera attrapée dessous. Cela altère la performance de cuisson et cela endommage la finition de four.
- Evitez de placer sur la porte ouverte des plats.
- Veuillez Dépannage pour obtenir des conseils à Solution des problèmes de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)	TEMPS (MIN)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	350 (175)	19-22
Gâteau bundt	1	350 (175)	40-45
Gâteau des anges	1	350 (175)	35-39
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9po	2	375-400 (190-205)	45-50
2 croûtes, fruits surgelés, 9po	2	375 (190)	68-78
Biscuit			
Sucre	2	350-375 (175-190)	8-10
Brisures de chocolat	2	350-375 (175-190)	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	350 (175)	29-36
Pains			
Pain à levure, 9x5	2	375 (190)	18-22
Petits pains à levure	2	375-400 (190-205)	12-15
Biscuits	2	375-400 (190-205)	7-9
Muffins	2	425 (220)	15-19
Pizza (Cuisson à plusieurs grilles)			
	2	400-450 (205-235)	23-26
Surgelée	2	475 (246)	15-18
Fraîche			

CONSEILS ET TECHNIQUES DE CONVECTION EUROPÉENNE

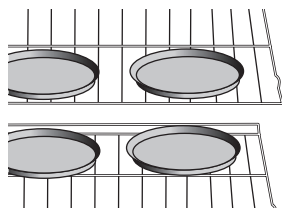
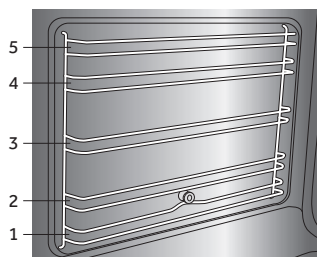
Réduisez les températures de recette de cuisson de 25°F (15°C).

- Pour de meilleurs résultats, il faut cuire les aliments non couverts, dans des plats à bord bas pour mieux profiter de la circulation d'air forcé. Utilisez des plats en aluminium brillant pour de meilleurs résultats à moins que cela soit spécifié autrement.
- Le verre résistant à la chaleur et la céramique peuvent être utilisés. Réduisez encore la température de 25°F (15°C) si vous utilisez un verre résistant à la chaleur, donc une réduction totale de 50°F (30°C).
- Les plats en métal foncé peuvent être utilisés. Notez que la nourriture peut brunir plus vite lorsqu'on utilise un plat en métal foncé.
- Le nombre de grilles utilisées est déterminé par la hauteur des aliments à cuire.
- Les aliments cuits, en général, cuisent extrêmement bien avec la convection. N'essayez pas de convertir des recettes comme les crèmes anglaises, les quiches, les tartes à la citrouille, les tartes au fromage, qui ne tirent pas de bénéfice de la convection. Utilisez le mode de cuisson normal pour ces recettes.

- La cuisson sur plusieurs grilles pour repas à cuire au four se fait aux positions de grille 1, 2, 3, 4 et 5. Les cinq positions de grille peuvent être utilisées pour la cuisson des biscuits, des petits gâteaux et des hors-d'œuvre.

- 2 grille de cuisson : Utilisez positions 1 et 3

- Lors de la cuisson de quatre couches de gâteau en même temps, décaler la position des plats de cuisson de manière à ce qu'un plat ne se trouve pas directement au-dessus d'un autre. Pour de meilleurs résultats, placer les gâteaux à l'avant de la grille supérieure et à l'arrière de la grille inférieure (voir l'illustration sur la droite). Prévoir un espace d'aération de 1" - 1 ½" (2,5 cm - 3 cm) autour des plats.



Grille

Grille

- Convertir vos propres recettes peut être facile. Choisissez une recette qui marche bien en convection.
- Réduisez la température et le temps de cuisson si nécessaire. Il peut parfois y avoir des essais et des erreurs avant d'arriver au résultat parfait. Gardez des traces de votre technique pour la prochaine préparation à convection.
- Veuillez Dépannage pour obtenir des conseils à Solution des problèmes de cuisson.

ALIMENTS RECOMMANDÉS POUR LE MODE CONVECTION EUROPÉENNE:

Biscuits apéritifs Biscuits pour café Gâteaux,

Biscuits (2 à 4 grilles) levure pains

Choux à la crème

Popovers

Casseroles et Entrées un plat,

Plats à four (grille positions 1, 2, 3),

Aliments levés à la levure (Soufflés, Meringue, Desserts garnis de meringue,

Gâteaux ange, Gâteaux mousseline)

TABLEAU DE CONVECTION EUROPÉENNE

Réduisez la température standard des recettes de 25 °F (15 °C) pour la convection européenne. Les températures ont été réduites dans ce tableau.

CAVITÉ DE CONVECTION

ALIMENTS	POSITION DE GRILLE	TEMP. °F (°C) (FOUR PRÉCHAUFFE)	TEMPS (MIN)
Gâteau			
Petits gâteaux	2	325 (160)	20-22
Gâteau bundt	1	325 (160)	43-50
Gâteau des anges	1	325 (160)	43-47
Tarte			
2 croûtes, fraîches, 9 po	2	350-400 (175-205)	40-52
2 croûtes, fruits surgelés, 9 po	2	350 (175)	68-78
Biscuit			
Sucre	2	325-350 (160-175)	9-12
Brisures de chocolat	2	325-350 (160-175)	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	325 (160)	29-36
Pains			
Pain à levure, 9x5	2	350 (175)	18-22
Petits pains à levure	2	350-375 (175-190)	12-15
Biscuits	2	375 (190)	8-10
Muffins	2	400 (205)	17-21
Pizza (Cuisson à plusieurs grilles)			
Surgelée	2	375-425 (190-220)	23-26
Fraîche	2	450 (232)	15-18

CONSEILS ET TECHNIQUES DE RÔTISSAGE À CONVECTION

- Ne préchauffez pas lors du rôtissage à convection.
- Effectuez le rôtissage dans un plat peu profond et non couvert.
- Lorsque vous effectuez le rôtissage de poulets entiers ou de dindes, repliez les ailes et attachez sans serrer les pattes avec une ficelle de cuisine
- Utilisez lèche-frite à 2 pièces pour les rôtissages non couverts.
- Utilisez la sonde thermique ou un thermomètre à viande pour déterminer la cuisson en vérifiant la température interne (consultez le tableau de rôtissage à convection).
- Vérifiez de nouveau la température de la viande/volaille en insérant le thermomètre à viande dans une autre position.
- Les grosses volailles peuvent avoir besoin d'être recouvertes d'une feuille durant une portion de la cuisson pour empêcher la surcuisson.
- La température interne sécuritaire minimale pour la farce de la volaille est de 165°F (74°C).

- Après avoir retiré l'aliment du four, couvrez sans serrer avec une feuille d'aluminium pendant 10 à 15 minutes avant le découpage si nécessaire afin d'augmenter la température de l'aliment de 5° à 10° F (3° à 6° C).

CONSEILS DE RECETTES FACILES ET RAPIDES

Conversion de la CUISSON standard au RÔTISSAGE À CONVECTION:

- Les températures ne doivent pas être diminuées.
- Les rôtis, les gros morceaux de viande et de volaille prennent généralement de 10 à 20% moins de temps. Vérifiez la cuisson interne plus tôt.
- Les casseroles ou le boeuf braisé qui sont cuits couverts cuiront dans environ le même temps lors du RÔTISSAGE À CONVECTION.

TABLEAU DE RÔTISSAGE À CONVECTION

CAVITÉ DE CONVECTION

VIANDES	POIDS lb (kg)	TEMP. FOUR °C (°F)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS DE RÔTISSAGE (Min/	TEMP. INTERNE °C (°F)
Boeuf					
Côte de boeuf	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) misaignant 160 (71) médium
Rosbif de faux-filet (sans os)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) misaignant 160 (71) médium
Croupe, filet, pointe de surlonge (sans os)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) misaignant 160 (71) médium
Rôti de filet	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) misaignant
Porc					
Longe de porc (sans os ou avec os)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) médium
Épaule	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) médium
Volaille					
Poulet entier, non farci	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Dinde non farcie	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Dinde non farcie	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Dinde non farcie	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Poitrine	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)

VIANDES	POIDS lb (kg)	TEMP. FOUR °C (°F)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS DE RÔTISSAGE (Min/)	TEMP. INTERNE °C (°F)
Poulet de Cournouailles	1-1 ½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
Agneau Demi-gigot	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit
Gigot entier	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) médium 170 (77) bien cuit

CONSEILS ET TECHNIQUES POUR LE GRIL À CONVECTION

- Placez la grille dans la position appropriée avant de mettre votre four en marche.
- Utilisez le mode gril à convection avec la porte formée.
- Ne préchauffez pour le four.
- Utilisez le plat de rôtissage à 2 pièces.
- Tourner les viandes une fois à mi-cuisson du temps de cuisson recommandé (voir le tableau de gril à convection).
- Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

TABLEAU DE GRIL À CONVECTION

CAVITÉ DE CONVECTION

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	BROIL SETTING	TEMPÉRA- TURE DU FOUR °C (°F)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)
Boeuf					
Steak (2,5 cm [1 po] ou plus)					
Médium saignant	4	Faible	145 (65)	9-12	8-10
Médium	4	Faible	160 (71)	11-13	10-12
Bien cuit	4	Faible	170 (77)	18-20	16-17
Hamburgers (2,5 cm [1 po] ou plus)					
Médium	4	Élevé	160 (71)	8-11	5-7
Bien cuit	4	Élevé	170 (77)	11-13	8-10

ALIMENTS ET ÉPAISSEUR	POSITION DE LA GRILLE	BROIL SETTING	TEMPÉRA-TURE DU FOUR °C (°F)	TEMPS CÔTÉ 1 (MIN.)*	TEMPS CÔTÉ 2 (MIN.)
Volaille					
Quart de poulet	4	Faible	180 (82)	16-18	10-13
Deux demi-poulets	3	Faible	180 (82)	25-27	15-18
Poitrines de poulet	4	Faible	170 (77)	13-15	9-13
Porc					
Côtelettes de porc (4 cm [1¼ po] ou plus)	4	Faible	160 (71)	12-14	11-13
Saucisses fraîches	4	Faible	160 (71)	4-6	3-5

ENTRETIEN DU FOUR

NETTOYAGE

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.

SURFACES EXTÉRIEURES ÉMAILLÉES

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour des numéros de modèle et de série car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

EXTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE

REMARQUE : Ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthodes de nettoyage :

Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Nettoyant pour acier inoxydable et poli.

Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.

TABLE DE CUISSON RADIANTE

La vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation, dès que les témoins lumineux de surface chaude se sont éteints.

Éliminer tout résidu brûlé immédiatement après la cuisson.

Méthode de nettoyage :

Rincer à l'eau tiède propre et sécher avec un chiffon doux et propre. Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en verre. Utiliser un chiffon humide et sécher à l'essuie-tout.

REMARQUE : Ne pas utiliser de détergent ou de nettoyant abrasif ou corrosif, de vaporisateur pour four, de détachant ou de tampon à récurer en laine d'acier.

TRACES LAISSÉES PAR DES USTENSILES DE CUISSON À FOND EN ALUMINIUM

Méthode de nettoyage :

Chiffon imprégné de vinaigre.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- Tirer les boutons en ligne droite hors du tableau de commande pour les enlever.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chacun d'entre eux est en position Off (arrêt).

Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle :

REMARQUE : Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyant pour four. Ne pas immerger les boutons de commande.

TABLEAU DE COMMANDE

Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.

REMARQUE : Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

CAVITÉ DU FOUR

Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À haute température, les aliments réagissent avec l'émail et peuvent ainsi provoquer la formation de taches, une attaque acide, des piqûres ou des décolorations blanchâtres.

Méthode de nettoyage :

Détergent doux et eau tiède.

REMARQUE : Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.

GRILLES DE FOUR ET DE RÔTISSAGE

Méthode de nettoyage :

Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE 2 PIÈCES

Méthode de nettoyage :

Produit de nettoyage légèrement abrasif : Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

Solution de 1 tasse (125 mL) d'ammoniaque par gallon (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

Nettoyant à four : Suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit. Si la lèchefrite et sa grille sont émaillées et non chromées, elles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

Lave-vaisselle: Placez la lèchefrite dans un lave-vaisselle.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four pèse 30 lb (14 kg). Pour faciliter l'installation et pour un nettoyage plus méticuleux, la porte de certains fours peut être retirée.

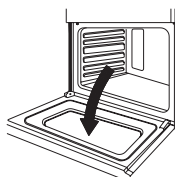
IMPORTANT :

- La porte du four existe en deux styles. Il est donc nécessaire d'identifier au préalable le style de la porte de votre four.
- S'assurer que le four est froid et que l'alimentation du four a été coupée avant de retirer la porte.
- La porte du four est lourde et fragile, et l'avant de la porte est en verre. Pour éviter de briser le verre de la porte, utiliser les deux mains et agripper la porte du four uniquement par les côtés pour la retirer.
- S'assurer que les deux leviers sont en place avant de retirer la porte.
- Ne pas forcer l'ouverture ou la fermeture de la porte.

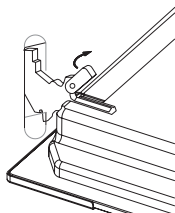
Style 1 -

Pour retirer la porte du four :

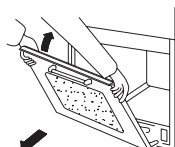
1. Ouvrir la porte en entier.



2. Soulever et tourner les petits leviers situés sur les deux charnières.



3. Agripper la porte par ses deux rebords extérieurs, puis la fermer lentement mais pas complètement.
4. Tirer la porte vers soi en la dégageant des supports de charnière situés dans le cadre.

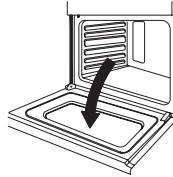


5. Remettre la porte en place en inversant les étapes précédentes.

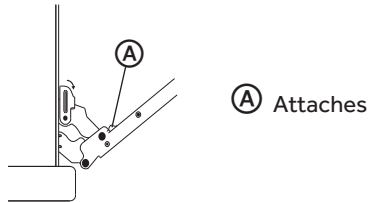
Style 2 -

Pour retirer la porte du four :

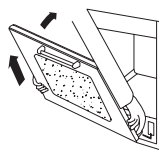
1. Ouvrir la porte en entier.



2. Enfoncer et tourner les petits leviers situés sur les deux charnières.
3. Agripper la porte par ses deux rebords extérieurs, puis la fermer lentement mais pas complètement.
4. Déverrouiller la porte en appuyant sur les attaches.



5. Tirer la porte vers soi en la dégageant des supports de charnière situés dans le cadre.



6. Remettre la porte en place en inversant les étapes précédentes.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Assurez-vous que le four et que les lumières sont froides et que le four est bien éteint avant de remplacer les ampoules.

Les lentilles doivent être remises en place lorsque vous utilisez le four. Les lentilles servent à protéger l'ampoule pour qu'elle ne se casse pas.

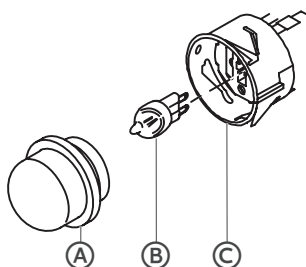
Les lentilles sont en verre. Manipulez-les avec précaution pour éviter de les casser.

Le non-respect de cette instruction pourrait causer un décès, un choc électrique, des coupures ou des brûlures.

IMPORTANT : L'ampoule de votre four est de type E 14, 220-240 V et 25 W. S'assurer de faire le remplacement par une ampoule de type, de voltage et de puissance semblables.

Pour remplacer l'ampoule :

1. S'assurer que le four est éteint et froid.
2. Déconnecter l'alimentation au niveau de la source de courant électrique principale (fusible ou boîtier de disjoncteurs).
3. Dévisser la lentille et retirer.



- (A) Lentille
- (B) Ampoule
- (C) Douille

4. Retirer l'ampoule grillée de la douille, puis la remplacer par une ampoule de type, de voltage et de puissance semblables.
5. Remettre la lentille en place.
6. Rétablir l'alimentation au niveau de la source de courant électrique principale (fusible ou boîtier de disjoncteurs).

DÉPANNAGE

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES CONCERNANT LA CUISSON ET LE RÔTISSAGE

Avec la cuisson au four ou la cuisson à convection et le rôtissage à convection, plusieurs raisons autres que le mauvais fonctionnement du four peuvent être à l'origine de résultats mitigés. Reportez-vous aux tableaux de cuisson.

Problème concernant la cuisson et le rôtissage	Cause
Aliment brunissant de façon inégale	<ul style="list-style-type: none">• Four non préchauffé• Papier aluminium sur la grille ou au fond du four• Plat de cuisson trop grand pour la recette• Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four
Aliment trop brun au fond	<ul style="list-style-type: none">• Four non préchauffé• Utilisation de plat en verre, mat ou foncé• Position de grille incorrecte• Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four
Aliment sec ou ayant excessivement rétréci	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop élevée• Temps de cuisson trop long• Porte du four trop souvent ouverte• Plat trop grand
Aliment cuisant ou rôtissant trop lentement	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop basse• Four non préchauffé• Porte du four trop souvent ouverte• Plat scellé hermétiquement avec du papier aluminium• Plat trop petit
Croûte à tarte non brunie au fond ou croûte non cuite	<ul style="list-style-type: none">• Temps de cuisson pas assez long• Utilisation de plat en acier brillant• Position de grille incorrecte• Température du four trop basse
Gâteau pâle, plat, ou non cuit à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop basse• Temps de cuisson incorrect• Cuisson vérifiée trop tôt• Porte du four trop souvent ouverte• Plat trop grand
Gâteau élevé au centre avec craquelure sur les dessus.	<ul style="list-style-type: none">• Température du four trop élevée• Temps de cuisson trop long• Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four• Position de grille incorrecte• Plat trop petit

Bords de croûte de tarte trop bruns

- Température du four trop élevée
- Bords de croûte trop minces

TABLE DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.	Un fusible est grillé ou le disjoncteur est ouvert. La table de cuisson n'est pas alimentée en électricité.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. Faire vérifier l'alimentation par un électricien.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	Ustensiles de cuisson inappropriés.	Sélectionner un ustensile de cuisson approprié. Voir "Ustensiles de cuisson". Si le problème persiste, faire un appel de service.
Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent par intermittence lorsque les éléments sont au réglage le plus élevé.	Les limiteurs de température des éléments chauffants éteignent temporairement les éléments lorsque ceux-ci dépassent la température maximale autorisée.	Ceci est une condition de fonctionnement normale, en particulier lors d'un réchauffement rapide. L'élément se rallume automatiquement lorsqu'il a suffisamment refroidi.
La surface en vitrocéramique est transparente ou rougeoyante.	Sous un éclairage direct ou vif, il est parfois possible d'apercevoir le châssis à travers le verre en raison de son caractère transparent. Un rougeoiement est également perceptible dans ces conditions.	Ce sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noire.

FOUR

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas alimenté.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
	Le module de commande n'a pas été allumé	S'assurer que la température du four a été sélectionnée.

Le four ne chauffe pas d'une manière homogène.	Utilisation d'un ustensile de cuisson au four ou d'une position de grille de four incorrects	Consulter les tableaux de cuisson pour connaître la position de grille recommandée. Pour une cuisson en mode Cuisson au four par convection, toujours baisser la température de la recette de 25 °F (15 °C).
L'affichage du four reste éteint.	Panne de courant	Déconnecter la source de courant électrique principale (fusible ou boîtier de disjoncteurs). Remettre en marche le boîtier de disjoncteurs. Si le problème persiste, faire un appel de service.
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner après que le four ait été éteint	Les composants électroniques du four n'ont pas encore suffisamment refroidi.	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
La lampe du four ne fonctionne pas correctement	Une ampoule est desserrée dans la douille ou grillée.	Réinsérer ou remplacer l'ampoule. L'ampoule peut griller si on la touche avec les doigts.
La lampe du four reste allumée	La porte ne se ferme pas complètement	Vérifier si la porte du four est obstruée. Vérifier si la charnière est tordue ou si le contacteur de la porte est cassé.
Le protège-ampoule ne peut pas être retiré	Accumulation de saletés autour du protège-ampoule.	Essuyer la surface du protège-ampoule avec un torchon propre et sec avant d'essayer de retirer le protège-ampoule.
Clock and timer are not working properly	Le four n'est pas alimenté.	Vérifier le coupe-circuit ou la boîte à fusibles du domicile. S'assurer que le four est correctement relié à une source d'alimentation électrique.
Humidité excessive		Lorsque le mode Cuisson au four est utilisé, préchauffer le four au préalable. La cuisson au four par convection et le rôtissage par convection vont éliminer toute l'humidité dans le four.
Éclats de porcelaine	L'intérieur en porcelaine a été heurté par les grilles de four	Lorsque les grilles du four sont retirées et remises en place, toujours incliner les grilles vers le haut et ne pas les forcer pour éviter d'écailler la porcelaine.

POUR OBTENIR DE L'AIDE SUPPLÉMENTAIRE, VISITER HAIERAMERICA.COM OU CONTACTER LA LIGNE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE AU 1-877-337-3639.

GARANTIE LIMITÉE

SERVICE À DOMICILE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

Pendant 24 mois à compter de la date d'achat d'origine, Haier réparera ou remplacera gratuitement n'importe quelle pièce (main-d'œuvre comprise) comportant un défaut de matériau ou de fabrication.

Haier peut choisir à sa seule discrétion de remplacer ou réparer des pièces, des sous-systèmes ou le produit tout entier.

Le produit doit être accessible, dégagé et installé correctement pour bénéficier du service de réparation sous garantie.

GARANTIE LIMITÉE

REMARQUE : Cette garantie prend effet à la date à laquelle l'article a été acheté et le reçu de l'achat d'origine doit être présenté au représentant de dépannage autorisé avant qu'une quelconque réparation sous garantie ne soit effectuée.

Exceptions : Garantie à usage commercial
90 jours sur la main-d'œuvre à compter de la date d'achat d'origine
90 jours sur les pièces à compter de la date d'achat d'origine

Aucune autre garantie ne s'applique.

SERVICE AU TITRE DE LA GARANTIE

Contactez le centre de dépannage autorisé le plus proche. Tout dépannage doit être effectué par un centre de dépannage autorisé Haier. Pour le nom et le numéro de téléphone du centre de dépannage autorisé le plus proche de votre domicile, composez le 1-877-337-3639.

Avant d'appeler le centre, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :
Numéros de plaque signalétique de l'appareil.
Le nom et l'adresse du revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil, ainsi que la date d'achat.

Une description claire du problème rencontré.
Une preuve d'achat (reçu de vente).

Cette garantie est valable pour le service des appareils domestiques aux États-Unis contigus et au Canada et lorsque le service est disponible, en Alaska, à Hawaï et Porto Rico.

Cette garantie ne couvre pas :

Le remplacement ou la réparation des fusibles, disjoncteurs, du câblage ou du circuit de plomberie du domicile.

Un produit dont le numéro de série d'origine a été enlevé ou modifié.

Tous frais de dépannage non identifiés comme étant normaux tel un dépannage dans une zone ou une tranche horaire normale.

Vêtements endommagés.

Les dommages liés à l'expédition.

Les dommages liés à une installation ou un entretien inadapté.

Les dommages causés par l'un des éléments suivants : Mauvaise utilisation, utilisation abusive, accident, incendie ou catastrophe naturelle.

Les dommages résultant d'un dépannage fourni par une entité autre qu'un revendeur ou centre de dépannage autorisé Haier.

Les dommages causés par un courant, une tension ou une alimentation électrique incorrects.

Les dommages résultant d'une quelconque modification ou altération du produit ou d'un ajustement non autorisé par Haier.

Un ajustement des commandes utilisées par le consommateur tel qu'identifié dans le manuel de l'utilisateur.

Les tuyaux, boutons, plateaux à charpie et tout accessoire ou pièce jetable.

Les frais de main-d'œuvre, transport pour dépannage et d'expédition pour le retrait et le remplacement de pièces défectueuses au-delà de la période de 24 mois.

Les dommages liés à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale.

Tout frais de transport et d'expédition.

CETTE GARANTIE LIMITÉE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS PAS SEULEMENT, LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER

Le recours offert dans cette garantie est exclusif et se substitue à toute autre garantie.

Cette garantie ne couvre pas les dommages fortuits ou indirects; aussi les limitations décrites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Certains États ne permettent pas de limitation sur la durée d'une garantie implicite, aussi les limitations décrites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Haier America
Wayne, NJ 07470

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA ESTUFA.....	68
El soporte anti-vuelco	70
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	75
CONTROL ELECTRÓNICO.....	76
Cómo Fijar el Reloj y el Temporizador	76
Cocción Programada	77
AJUSTE DE ELEMENTOS Y DE CONTROL	78
Elementos calefactores.....	78
Perillas de control	79
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.....	80
Antes de usar la superficie de cocción.....	80
Utensilios de cocina.....	81
Considerar los siguientes puntos en el envasado.....	83
USO DEL HORNO	84
Antes de usar el horno.....	84
General.....	84
Modos del Horno	85
Consejos y Técnicas de Horneado	71
Consejos y Técnicas de Horneado por Convección.....	72
Consejos y Técnicas del Asado por Convección.....	74
Consejos y Técnicas del Asado por Convección.....	92
CUIDADO DEL HORNO	93
Limpieza	93
CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO	95
Cómo reemplazar la luz del horno.....	97
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	98
Resolución de los Problemas de Horneado.....	98
Superficie de cocción	99
Horno	100
GARANTÍA LIMITADA.....	102

INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA

Le agradecemos la compra de este producto de marca Haier. Este manual para el usuario le ayudará a obtener el mejor funcionamiento de su nueva estufa.

Para referencia futura, anote el número de modelo y de serie en el cuadro interior de la estufa, y la fecha de compra.

Engrape la prueba de compra a este manual para asistirle cuando necesite obtener servicio bajo la garantía.

Número de modelo

Número de serie

Fecha de compra

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN".

Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Se trata de una situación de peligro inminente. Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Se trata de una situación posiblemente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o una lesión grave.

⚠ PRECAUCIÓN

Se trata de una situación posiblemente peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones moderadas o leves.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

! ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

Si no se siguen exactamente las instrucciones de esta guía, se puede ocasionar un incendio o explosión que dé como resultado daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta unidad o de cualquier otro electrodoméstico.
- QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS
 - No intente encender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono dentro del edificio.
 - Desaloje a todos los ocupantes del cuarto, edificio o área.
 - Llame inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- Un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

! ADVERTENCIA



Peligro de Vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

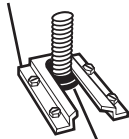
Conecte el soporte anti-vuelco a la pata trasera de la estufa.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a conectar el soporte anti-vuelco.

Consulte las instrucciones de instalación para más detalles.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

El soporte anti-vuelco



La pata trasera

Asegúrese de que el soporte anti-vuelco haya sido instalado:

- Deslice la estufa hacia adelante.
- Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien asegurado al piso.
- Deslice la estufa para colocarla de nuevo en su lugar asegurándose de que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al utilizar la estufa, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ESTA DEBE FIJARSE CON LA INSTALACIÓN ADECUADA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA COMPROBAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS DE FORMA ADECUADA, DESLICE LA ESTUFA COMPLETAMENTE HACIA ADELANTE, BUSQUE EL SOPORTE ANTIVUELCO SUJETO FIRMEMENTE A LA PARED DETRÁS DE LA ESTUFA Y DESLICE LA ESTUFA POR COMPLETO HACIA ATRÁS DE MODO QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO QUEDE ENCIMA DEL REFUERZO TRASERO DE LA ESTUFA.
- **ADVERTENCIA:** Nunca use este aparato como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. Si lo hace, puede provocar intoxicación por monóxido de carbono.
- **ADVERTENCIA:** NUNCA cubra las ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales tales como papel de aluminio. Si lo hace, bloqueará el flujo de aire en el horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños sobre el horno. Si los niños se trepan al aparato para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.
- No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde el aparato está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en alguna parte del aparato.
- Use la ropa apropiada - Nunca debe usar prendas holgadas o que cuelguen mientras esté usando la estufa.
- Servicio para el usuario – No repare ni reemplace ninguna pieza del horno, salvo que se recomiende específicamente. Hágalo reparar por un técnico de servicio autorizado.
- Almacenaje dentro o sobre el aparato - No se debe almacenar materiales inflamables cerca de las unidades de superficie.
- No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Use solo agarraderas de ollas secas - Las agarraderas de ollas húmedas o mojadas en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- **NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCA DE LAS UNIDADES**
- Las unidades exteriores podrían estar calientes aún si están de color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas, se encuentran la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.
- Nunca deje sin supervisión la superficie de cocción cuando está en uso. Los derrames por hervor causan salpicaduras grasosas y humeantes, las cuales pueden encenderse. Si derrama líquido sobre un elemento podría encenderse todo o parte de la llama o afectar el encendido de chispa.
- Utensilios de cocina vidriados
– Solo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para usarse sobre la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos deben colocarse hacia adentro y no deben sobrepasar las unidades de superficie adyacentes
- Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe sobrepasar las unidades de superficie adyacentes.
- Las agarraderas para ollas húmedas o mojadas en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera para ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Debe abrirla suavemente para dejar que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados - La acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.
- No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.
- Colocación de bastidores horno – Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado mientras el horno esté frío. Si se debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera de ollas entre en contacto con el elemento calefactor caliente.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO** – Los elementos calefactores podrían estar calientes, aún si están de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras, entre esas superficies están los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a esos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- Instalación adecuada – Cuando se instale la estufa, deberá conectarse a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de estos, con el Código Nacional Eléctrico (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70. En Canadá, la estufa deberá conectarse a tierra de acuerdo con el Código canadiense de electricidad (Canadian Electrical Code). Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de dar servicio al electrodoméstico.
- Pueden producirse lesiones por el uso indebido de las puertas o cajones del electrodoméstico, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones.
- Mantenimiento – Mantenga el área de la estufa limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

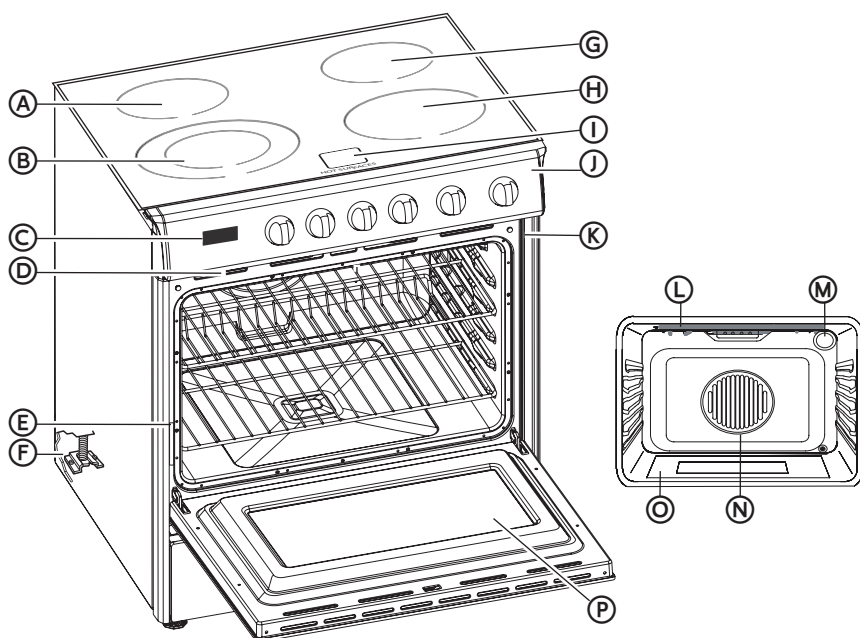
Para unidades con campanas de ventilación -

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia
- No se debe permitir que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

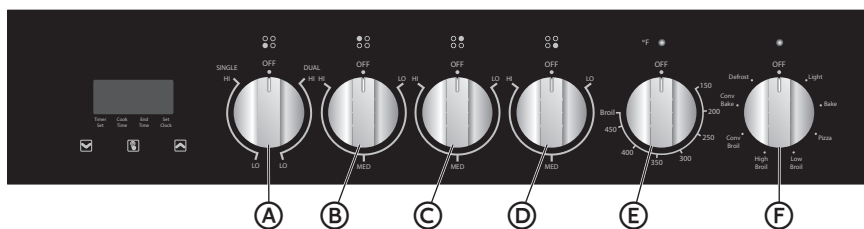
Este manual abarca varios modelos diferentes. La estufa que usted adquirió puede tener algunos o todos los artículos que aparecen a continuación. Es posible que la ubicación y la apariencia de las características que se muestran aquí no coincidan con las de su modelo.



- Ⓐ Elemento de superficie trasero izquierdo
- Ⓑ Elemento de superficie delantero izquierdo (Elemento dual)
- Ⓒ Reloj/Temporizador
- Ⓓ Ducto de escape del horno
- Ⓔ Placa con el número de modelo y de serie
- Ⓕ Soporte antivuelco
- Ⓖ Elemento de superficie trasero derecho
- Ⓗ Elemento de superficie delantero derecho

- Ⓘ Luces indicadoras de la superficie caliente
- Ⓙ Panel de control
- Ⓚ Junta de la puerta
- Ⓛ Elemento para asar a la parrilla
- Ⓜ Luz del horno
- Ⓝ Elemento de convección y ventilador
- Ⓞ Elemento inferior (no visible)
- Ⓟ Ventana de la puerta del horno

CONTROL ELECTRÓNICO



- A** Elemento delantero izquierdo
- B** Elemento trasero izquierdo
- C** Elemento trasero derecho
- D** Elemento delantero derecho
- E** Perilla de temperatura del horno eléctrico
- F** Perilla de control del horno eléctrico

CÓMO FIJAR EL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR

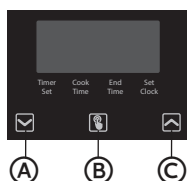
Su modelo tiene una pantalla digital, reloj de 12 horas con 3 botones de control.

IMPORTANTE: En caso de un corte de electricidad, se perderán todos los ajustes, incluido el indicador de tiempo. Cuando vuelva la electricidad, aparecerán la barra por encima de Timer Set (Ajuste del temporizador) y 12:00.

PARA FIJAR LA HORA DEL DÍA

Cuando se conecta la corriente, la pantalla muestra 12:00 y la barra por encima de "Set Clock" (Fijar el reloj).

Para fijar la hora correcta, presione la flecha hacia arriba o la flecha hacia abajo hasta que aparezca la hora correcta. Después de 5 segundos, el reloj se iniciará automáticamente, o puede presionar el botón de función para seleccionar la operación manual.



- A** Disminuir tiempo
- B** Función
- C** Aumentar tiempo

PARA FIJAR EL TEMPORIZADOR

La cuenta regresiva del temporizador digital se puede fijar hasta las 11 horas y 59 minutos como máximo.

Para fijar el temporizador, presione el botón de función varias veces hasta que aparezca la barra por encima de Timer Set (Ajuste del temporizador). Una vez que suelta el botón de función, aparece la hora actual y la barra por encima de Timer Set (Ajuste del temporizador) destella. Cuando se presiona el botón de función, aparece el tiempo restante. Cuando se alcanza el tiempo de ajuste, desaparece Timer Set (Ajuste del temporizador) y la alarma sonará. Para detener la alarma, presione cualquier botón.

NOTA: Después de presionar el botón de función, debe ajustar el temporizador dentro de los 5 segundos.

COCCIÓN PROGRAMADA

! ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por alimentos

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La cocción programada permite que el horno se pueda fijar para que se encienda a una hora determinada del día, cocine durante un período de tiempo determinado, y/o se apague automáticamente. El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y tortas porque quizás no se horneen como es debido.

NOTA: Antes de fijar el reloj, asegúrese de que esté en la hora correcta del día. Vea "Para fijar la hora del día" anteriormente en esta sección.

1. Presione el botón de función varias veces hasta que la barra por encima de Cook Time (Tiempo de cocción) destelle y, a continuación, presione la flecha hacia arriba o hacia abajo para fijar el tiempo previsto para el horneado.
2. Presione el botón de función varias veces hasta que la barra por encima de End Time (Hora de finalización) destelle y, a continuación, presione el botón con la flecha hacia arriba o hacia abajo para fijar la hora en la que se deberá apagar el horno.
3. Fije la temperatura de cocción y el modo de cocción girando la perilla del termostato y la perilla del selector.
4. Después de seguir estos pasos, las barras por encima de Cook Time (Tiempo de cocción) y de End Time (Hora de finalización) destellarán, lo que indica que la función de cocción automática del horno está fijada.

Por ejemplo: Si el tiempo de cocción es de 45 minutos y desea terminar la cocción a las 6:00.

1. Presione el botón de función varias veces hasta que la barra por encima de Cook Time (Tiempo de cocción) destelle y, fije el tiempo de cocción en 45 minutos.
2. Presione el botón de función varias veces hasta que la barra por encima de End Time (Hora de finalización) destelle y, se fije la hora de finalización a las 6:00.

Después del ajuste anterior, aparece la hora actual y las barras por encima de Cook Time (Tiempo de cocción) y End Time (Hora de finalización) destellarán, lo que indica que se fija la función de cocción automática. Cuando el reloj muestra 5:15, el horno comenzará a cocinar automáticamente, y la barra Cook Time (Tiempo de cocción) destellará.

! ADVERTENCIA



Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Las perillas de control giran en cualquier dirección y desde cualquier posición al ajuste de temperatura deseado o a la posición OFF (Apagado).

ELEMENTOS CALEFACTORES

LIMITADORES DE TEMPERATURA

Cada el elemento radiante tiene su propio limitador de temperatura (sensor) para proteger la superficie de cocción de vidrio de temperaturas extremadamente altas. El limitador de temperatura funciona automáticamente por ciclos del elemento para que coincida con el calor del ajuste de la temperatura del elemento (HI [Alto] a LO [Bajo]).

ELEMENTO RADIANTE SINGLE (SIMPLE)

Este tipo de elemento eléctrico utiliza una cinta metálica situada bajo la superficie de vidrio para proporcionar el calor para cocinar. El limitador de temperatura alternará el encendido y el apagado del elemento.

- Gire la perilla desde la temperatura LO (Bajo) a la HI (Alto) (o cualquier temperatura intermedia).

ELEMENTO RADIANTE DUAL

El elemento dual consta de dos elementos radiantes de cinta dentro del mismo elemento. Tanto el elemento pequeño (elemento interior) como ambos elementos (interior y exterior) pueden seleccionarse para su uso. Hay un número infinito de ajustes de temperatura entre la posición LO (Bajo) y HI (Alto). Las posiciones fijadas se encuentran en la temperatura LO (Bajo) y HI (Alto) para definir ajustes de calentamiento mínimo y máximo.

Para encender el elemento interior, empuje hacia abajo la perilla de control y gire en sentido contrario a las agujas del reloj siguiendo los gráficos de línea única.

Para encender ambos elementos interiores y exteriores juntos, empuje hacia abajo la perilla de control y gire en el sentido de las agujas del reloj siguiendo la línea gráfica doble.

LUZ INDICADORA DE SUPERFICIE CALIENTE

Cada elemento cuenta con una luz indicadora de superficie caliente para mostrar cuando el área de la superficie de cocción está en la posición ON (Encendida) o caliente. La señal de luz se encenderá automáticamente en el área marcada con un círculo.

La luz indicadora de superficie caliente permanecerá encendida mientras el área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aun después de que se haya apagado el área de la superficie de cocción.

PERILLAS DE CONTROL

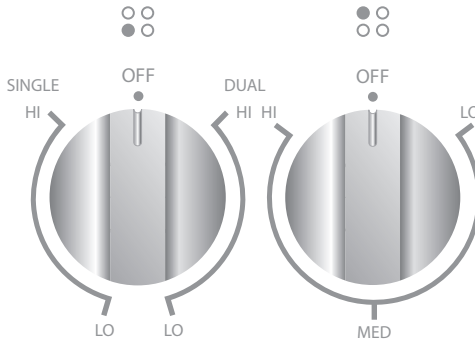
Las perillas de control giran en cualquier dirección y desde cualquier posición al ajuste de temperatura deseado o a la posición OFF (Apagado).

NOTA: Una vez que el elemento esté apagado, la luz indicadora de superficie caliente permanecerá iluminada hasta que la temperatura de la superficie del elemento se haya enfriado.

La ubicación de cada perilla corresponde a la ubicación del elemento calefactor que controla.

Para encender cualquier elemento calefactor:

- PRESIONE la perilla y GIRE en cualquier dirección al ajuste de temperatura deseado.



AJUSTES RECOMENDADOS DEL ELEMENTO CALEFACTOR

Los elementos calefactores no requieren precalentamiento.

Un rango de ajustes de calefacción aparece en el siguiente cuadro debido a que la temperatura requerida depende de lo siguiente:

- Tipo y calidad de la cacerola
- Tipo, cantidad y temperatura de la comida
- Elemento utilizado y preferencias del cocinero

TIPO DE ALIMENTO	ELEMENTOS RADIANTES CON AJUSTES DE TEMPERATURA
	Regulador de energía
Derretir manteca, chocolate	Low (Bajo)
Salsa suave, arroz, salsas a fuego lento con mantequilla y yema de huevo	Low (Bajo) a Medium (Media)
Cocinar verduras, caldos de pescado, huevos fritos o revueltos, cereales, pastas, leche, panqueques, budines, carnes cocidas a fuego lento, verduras al vapor, palomitas de maíz, tocino, guiso de carne, verduras salteadas, salsas para espaguetis	Medium (Media)
Carne a la plancha, carne frita a la sartén, pescado, huevos, salteados, revueltos, carne sellada o ligeramente dorada, mantener un hervor rápido	Medium (Media) a High (Alto)
Hervir agua para verduras, pastas	High (Alto)

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

ANTES DE USAR LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

1. Si está presente, quite todo el embalaje y el material impreso de la superficie de cocción.
2. Limpie la parte superior de vidrio. Se recomienda una limpieza a fondo con un limpiador para la parte superior de vidrio. Solo lleva un minuto y deja una capa limpia y brillante en la parte superior de vidrio antes del primer uso.
3. Coloque una olla con agua en cada uno de los elementos delanteros y colóquelos en la posición de calentamiento HI (Alto) durante al menos 30 minutos. Apague los elementos delanteros.
4. Coloque una olla con agua en cada uno de los elementos traseros y colóquelos en la posición de calentamiento HI (Alto) durante al menos 30 minutos. Apague los elementos traseros.

NOTAS:

- Este procedimiento evapora cualquier aceite protector y humedad acumulados durante el proceso de fabricación, y permite a los circuitos de control electrónicos funcionar correctamente.
- Puede haber un ligero olor durante los primeros usos: esto es normal y desaparece.
- La superficie de cocción mantendrá el calor y permanecerá caliente más de 20 minutos después de que los elementos se hayan apagado.

UTENSILIOS DE COCINA

La elección de la cacerola afecta directamente al rendimiento de cocción (velocidad y uniformidad). Para obtener mejores resultados, seleccione cacerolas con las siguientes características.

GENERAL

- La superficie de cocción de vidrio de cerámica es un material durable resistente al impacto, pero no es irrompible si una cacerola u otro objeto cae sobre ella.
- No permita que las cacerolas hiervan estando vacías. Esto puede dañar la cacerola, el elemento y/o la superficie de cocción.
- Nunca cocine alimentos directamente sobre el vidrio.
- No deslice utensilios de cocina a través de la superficie de cocción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No se recomienda el uso de utensilios de cocina de hierro fundido sobre la superficie de cocción de vidrio. El hierro fundido retiene el calor y puede causar daños a la superficie de cocción.
- Los alimentos envasados en papel de aluminio no deben colocarse directamente sobre la superficie de vidrio de cerámica para cocinar; el papel de aluminio se derretirá y causará daños permanentes en la superficie de vidrio.

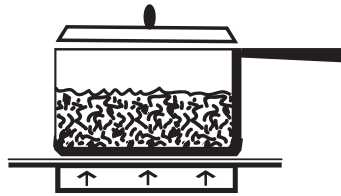
Base plana

Cuando una cacerola está caliente, la base (parte inferior de la cacerola) debe colocarse de manera uniforme sobre la superficie, sin bamboleo (balanceo). Los utensilios de cocina ideales deberán tener un fondo plano, lados rectos, una tapa que encaje bien, y el material debe ser de un grosor mediano a grueso.

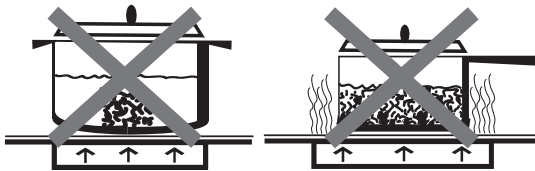
Los acabados ásperos pueden rayar la superficie de cocción.

Debe coincidir el diámetro de la cacerola con el elemento

La base de la cacerola debe cubrir o coincidir con el diámetro del elemento que se utiliza.



Cacerola equilibrada



Cacerola desequilibrada

CARACTERÍSTICAS DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

- **Aluminio:** calienta y enfría rápidamente. Ideal para freír, estofar, asar. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio.
- **Hierro fundido:** en una superficie de cocción de vidrio, calienta y enfría lentamente, pero conserva el calor y cocina de forma uniforme.
- **Cobre:** la hojalata calienta y enfría rápidamente. Cocina tipo Gourmet, salsas de vino, platos con huevos.
- **Utensilios esmaltados:** La respuesta depende del metal de base. No se recomienda. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la superficie de cocción.
- **Vidrio de cerámica:** calienta y enfría rápidamente. No se recomienda. Calienta demasiado lento. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la superficie de cocción.
- **Acero inoxidable:** calienta y enfría de forma moderada. Sopas, salsas, verduras y cocción general.

CONSIDERAR LOS SIGUIENTES PUNTOS EN EL ENVASADO

PRECAUCIÓN

Peligro de intoxicación por alimentos

En un envase seguro, se destruyen microorganismos dañinos y los frascos se sellan completamente. Cuando los alimentos envasados se encuentran en un recipiente a baño maría, se debe mantener el hervor moderado, pero continuo durante el tiempo necesario. Cuando los alimentos envasados se encuentran en un recipiente para envasado a presión, dicha presión se debe mantener durante el tiempo necesario.

Después de ajustar los controles, es muy importante asegurarse de mantener los niveles de presión o el hervor indicado durante el tiempo necesario.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación por alimentos o enfermedad.

Para la mayoría de la superficie de cocción, no se recomienda colocar ollas cuyo tamaño sobrepase uno de los círculos de la unidad de la superficie. Sin embargo, para envasar en un recipiente a baño maría o en un recipiente para envasado a presión, se pueden utilizar ollas con un mayor diámetro.

Esto se debe a que la temperatura del agua hirviendo (incluso bajo presión) no daña las superficies de cocción que rodean las unidades de la superficie.

Sin embargo, no use recipientes para envasado de gran diámetro u otras ollas de gran diámetro para freír o hervir alimentos con otra cosa que no sea agua.

Para la mayoría de las mezclas de salsas o de almíbares, y todo tipo de frituras, cocine a temperaturas mucho más altas que el agua hirviendo. Tales temperaturas podrían eventualmente dañar las superficies de cocción de vidrio.

- Asegúrese de que el recipiente para envasado se coloque sobre el centro de la unidad de la superficie. Si la superficie de cocción o su ubicación no permite que el recipiente para envasado se coloque en el centro de la unidad de la superficie, utilice ollas de menor diámetro para lograr buenos resultados en el envasado.
- Se deben utilizar recipientes para envasado de base plana. No utilice recipientes para envasado con bases onduladas o con rebordes (a menudo se encuentran en utensilios esmaltados), ya que no hacen suficiente contacto con las unidades de la superficie y toman mucho tiempo para hervir agua.
- Cuando envase alimentos, use recetas y procedimientos de fuentes confiables. Las recetas y procedimientos confiables pueden obtenerse del fabricante del recipiente para envasado; los fabricantes de frascos de vidrio para conservas, como las marcas Ball y Kerr; y el Departamento del Servicio de Extensión Agrícola de los Estados Unidos.
- Recuerde que el envasado es un proceso que genera grandes cantidades de vapor. Para evitar quemaduras por el vapor o calor, tenga cuidado cuando envase alimentos.

Puesto que debe asegurarse de procesar las botellas para conservas durante el tiempo prescrito, sin interrupción en el tiempo de procesamiento, no envase alimentos en cualquier unidad de la superficie de cocción si el recipiente para envasado no es plano.

USO DEL HORNO

Este horno multifuncional combina las funciones de los modos de hornos tradicionales con las funciones de los modos modernos de cocción por convección ventilados en un solo horno. Utilice el control de modo de cocción, que se encuentra en el panel de control, para seleccionar el modo de horno.

VENTAJAS DE LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

- Ahorra tiempo y energía.
- Se logra un horneado parejo, dorado y crocante.
- Durante el asado, los jugos y sabores se sellan mientras que el exterior es crocante.
- Los panes de levadura son más ligeros, con una textura más uniforme, más dorados y con cortezas más crujientes.
- Los alimentos fermentados, como los bollos de crema, suflés y merengues son más altos y más livianos.
- Es posible hornear en parrillas múltiples al mismo tiempo, con resultados uniformes.
- Preparar comidas con alimentos integrales a la vez sin transferencia de sabor.
- Deshidrata hierbas, frutas y verduras.
- No requiere utensilios para hornear especializados.
- Asar a la parrilla por convección permite un asado extraordinario con cortes más gruesos de alimentos.

ANTES DE USAR EL HORNO

1. Gire el control de temperatura al ajuste más alto.
2. Gire el control de selección de modo de cocción a un modo de cocción.
3. Deje que el horno funcione durante 30 minutos con la puerta cerrada y sin alimento en la cavidad.
4. Apague el horno y abra la puerta de este para permitir que el horno se enfríe.

NOTA: Cualquier olor que se pueda detectar durante este primer uso, se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante el almacenamiento.

GENERAL

IMPORTANTE: No coloque ningún objeto, incluidos platos, papel y bandejas de horno, en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento para evitar dañar el esmalte.

1. Coloque los utensilios para hornear con el alimento en una o ambas parrillas provistas con el horno.
2. Gire la perilla de modo de cocción hacia la función del horno deseada.
3. Gire la perilla de la temperatura a la temperatura deseada o a Broil (Asar) si asará alimentos.

PARRILLAS DEL HORNO

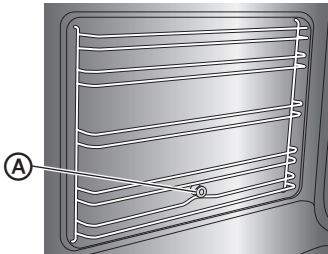
Las parrillas del horno se pueden colocar en cualquiera de las cinco posiciones de altura del horno.

Asegúrese de que cada parrilla se inserte entre los dos soportes de alambre lo más cerca posible entre sí.

Las parrillas del horno tienen un tope para evitar que sean retiradas involuntariamente por completo.

Para quitar el soporte de la parrilla del horno:

- Empuje hacia abajo el alambre por debajo del pasador de bloqueo y jale el soporte de la pared del horno hasta que la parte superior del soporte se libere de los orificios en la pared del horno.



(A) Pasador de bloqueo

MODOS DEL HORNO

La perilla del termostato y la perilla de control se utilizan juntas para seleccionar los Modos del horno.

PERILLA DEL TERMOSTATO

Seleccione la temperatura de cocción girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura requerida, entre 150 °F (66 °C) y Broil (Asar a la parrilla). La luz se encenderá cuando el horno esté precalentado. La luz se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura deseada. La intermitencia regular señala que la temperatura del horno se mantiene constante a la temperatura fijada.

PERILLA DE SELECCIÓN DE MODO DE COCCIÓN

Selecciona la función del horno. Cada una de las funciones enumeradas a continuación solo pueden utilizarse con la temperatura correcta.

Light (Ligera)

La luz del horno está encendida, sin modo de cocción seleccionado. Durante el funcionamiento del horno, la luz permanecerá encendida.

Bake (Horneado)

Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 485 °F (250 °C) (posición preestablecida en 410 °F (210 °C))

En el horneado se cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se encienden en ciclos para mantener la temperatura del horno.

Pizza

Temperatura establecida: de 150 °F a 450 °F

Es un modo de cocción especial con aire caliente. Los elementos inferiores se encienden para cocinar pizza.

Low Broil (Asar a la parrilla, ajuste bajo)

Fije la temperatura: Broil (Asar a la parrilla)

Hay dos elementos para asar a la parrilla. En Low Broil (Asar a la parrilla, ajuste bajo), solamente el elemento interior está encendido.

High Broil (Asar a la parrilla, ajuste alto)

Fije la temperatura: Broil (Asar a la parrilla)

Hay dos elementos para asar a la parrilla. En High Broil (Asar a la parrilla superior) solo el elemento interior está encendido a una intensidad alta.

Conv Broil (Asado por convección)

Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 485 °F (250 °C) (posición preestablecida en 445 °F (230 °C))

El Asado por convección combina el calor intenso del elemento superior con el aire que circula por medio del ventilador de convección.

Conv Bake (Horneado por convección)

Temperatura establecida: de 120 °F (50 °C) a 480 °F (250 °C) (posición preestablecida en 375 °F (190 °C))

El horneado por convección cocina con aire que proviene de tercer elementos que se encuentra detrás de la pared trasera del horno. Este calor circula a través del horno por medio de un ventilador de convección.

Descongelado (Conv)

Temperatura establecida: No aplicable.

En Defrost no se utiliza ningún elemento de calentamiento, sino que para descongelar los alimentos se emplea únicamente el Ventilador de convección.

CONSEJOS Y TÉCNICAS DE HORNEADO

Hornear es cocinar con aire caliente. Tanto el elemento superior como el inferior del horno se encienden para calentar el aire pero no se utiliza el ventilador para hacer circular el horneado.

Siga la receta o las orientaciones de los alimentos convenientes para la temperatura de horneado, el tiempo y la posición de las rejillas. El tiempo de horneado cambiará con la temperatura de los ingredientes y con las dimensiones, la forma y el acabado del molde de horneado.

Directrices Generales

- Para obtener los mejores resultados hornee los alimentos en una única rejilla con al menos 1" - 1½" (2,5 - 3 cm) espacio entre los moldes y las paredes del horno.

- Use una rejilla cuando selecciona el modo de horneado.
- Controle para que estén cocidos en el menor tiempo.
- Use moldes del metal (con o sin acabado antiadherente), vidrio refractario, vitrocerámica, cerámica u otros utensilios adecuados para el horno.
- Cuando use vidrio refractario, reduzca la temperatura en 25 °F (15 °C) con respecto a la temperatura recomendada.
- Use bandejas de horneado con o sin lados o moldes de charlotas.
- Las cazuelas de metal oscuro o con recubrimiento antiadherente cuecen más rápidamente y los alimentos se doran más. Los moldes aislantes alargarán ligeramente el tiempo de cocción para la mayoría de los alimentos.
- No utilice hojas de aluminio o bandejas de aluminio desechables para cubrir cualquier parte del horno. Las hojas son un excelente aislante de calor y el calor quedará atrapado por debajo. Esto alterará el rendimiento de la cocción y podrá dañar el acabado del horno.
- Evite el uso de la puerta se abrió como un estante para colocar sartenes.
- Consulte Solución de problemas para obtener sugerencias para la resolución de hornear y asar problemas.

TABLA DE COCCIÓN POR HORNEADO

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (MIN)
Pastel			
Glaseado	2	350 (175)	19-22
Pastel	1	350 (175)	40-45
Bizcochos	1	350 (175)	35-39
Pay			
2 cortezas, fresco 9"	2	375-400 (190-205)	45-50
2 cortezas. fruta congel. 9"	2	375 (190)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	350-375 (175-190)	8-10
Colócate chip	2	350-375 (175-190)	8-13
Brownies	2	350 (175)	29-36
Panes			
Pan de levadura, 9x5	2	375 (190)	18-22
Rollos de levadura	2	375-400 (190-205)	12-15
Bollo	2	375-400 (190-205)	7-9
Panecillo Molletes	2	425 (220)	15-19
Pizza			
Congelada	2	400-450 (205-235)	23-26
Fresca	2	475 (246)	15-18

CONSEJOS Y TÉCNICAS DE HORNEADO POR CONVECCIÓN

Reduzca las temperaturas del horneado de las recetas en 25 °F (15 °C).

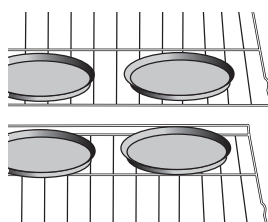
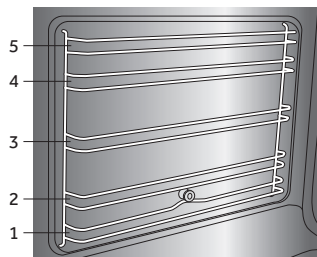
- Para obtener mejores resultados, se recomienda poner los alimentos en bandejas planas, no tapadas para beneficiarse de la circulación del aire forzado. Utilice moldes de aluminio brillante para obtener los mejores resultados si no se especifica nada más.
- Se puede utilizar vidrio refractario o cerámica. Reduzca la temperatura en otros 25 °F (15 °C) cuando utiliza platos de vidrio refractario, con una reducción total de 50 °F (30 °C).
- Se pueden usar moldes de metales oscuros. Tenga presente que los alimentos se dorarán más rápidamente si usa recipientes de metal oscuro.
- El número de rejillas utilizadas lo determina la altura del alimento que tienen que cocinar.
- La mayoría de los elementos horneados, se cocinan fantásticamente bien por convección. No intente convertir recetas como natillas, quiches, tartas de calabaza ni pasteles de queso, donde el proceso de calentamiento por convección no es el adecuado. Con estos alimentos, utilice el modo de horneado normal.

- La cocción con múltiples parrillas para comidas al horno se hace en las posiciones de parrilla 1, 2, 3, 4 y 5. Las cinco posiciones de parrilla se pueden utilizar para galletas, panecillos y aperitivos.

- Con 2 rejillas de horneado. Use las posiciones 1 y 3.

- Al hornear un pastel con cuatro capas al mismo tiempo, alterne las cacerolas de modo que una cacerola no esté directamente encima de la otra. Para obtener mejores resultados, coloque los pasteles en la parte delantera de la parrilla superior y en la parte posterior de la parrilla inferior (Vea el gráfico a la derecha). Deje 1" a 1 ½" (2,5 cm a 3 cm) de espacio alrededor de las cacerolas.

- Transformar su propia receta puede ser fácil. Elija una receta que funcione bien en el modo de convección.
- Reduzca la temperatura y el tiempo de cocción si fuera necesario. Puede ser necesario algún juicio y cometer algún error para obtener un resultado perfecto. Conserve los resultados de su técnica para la próxima vez que quiera preparar la misma receta utilizando el sistema por convección.
- Consulte Solución de problemas para obtener sugerencias para la resolución de hornear y asar problemas.



Rejilla 3

Rejilla 1

ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA MODO DE HORNEADO POR CONVECCIÓN:

Galletitas saladas y hojaldres, tortas para el café
 Pasteles (de 2 a 4 rejillas) Masa de levadura
 Bollos de crema
 Popovers
 Guisos y entrantes
 Comidas preparadas al horno (posición de las rejillas 1, 2, 3)
 Alimentos que se elevan con aire (Suflés, Merengues, Postres recubiertos con merengues, Bizcocho Angel, Bizcochos)

TABLA DE HORNEADO POR CONVECCIÓN

Reduzca la temperatura de la receta estándar en 25° F (15° C) para el horneado por convección. La temperaturas se han reducido en esta tabla.

CAVIDAD DE CONVECCIÓN

ALIMENTO	POSICIÓN DE REJILLA	TEMP. °F (°C) (HORNO PRECALENTADO)	TIEMPO (Min.)
Pastel			
Glaseado	2	325 (160)	20-22
Pastel	1	325 (160)	43-50
Bizcochos	1	325 (160)	43-47
Pay			
2 cortezas, fresco 9"	2	350-400 (175-205)	40-52
2 cortezas, fruta congel. 9"	2	350 (175)	68-78
Galletas			
Azúcar	2	325-350 (160-175)	9-12
Colócate chip	2	325-350 (160-175)	8-13
Brownies	2	325 (160)	29-36
Panes			
Pan de levadura, 9x5	2	350 (175)	18-22
Rollos de levadura	2	350-375 (175-190)	12-15
Bollo	2	375 (190)	8-10
Panecillo Molletes	2	400 (205)	17-21
Pizza			
Congelada	2	375-425 (190-220)	23-26
Fresca	2	450 (232)	15-18

CONSEJOS Y TÉCNICAS DEL ASADO POR CONVECCIÓN

- No precalentar para el asado por convección.
- Cocine con grill en una bandeja baja y sin tapar.
- Cuando se gratinan pollos y pavos enteros, suba las alas hacia atrás y ate fuerte las patas con cuerda de cocina.
- Use el recipiente para asar a la parrilla de 2 piezas para gratinar descubierto.
- Use una sonda o un termómetro de carne para determinar la cocción del interior cuando en la temperatura "END" (véase la tabla de cocción).
- Controle dos veces el interior de la temperatura de la carne/de la ave introduciendo un termómetro de carne.
- También podría ser necesario cubrir las grandes aves con papel de aluminio (y la fuente de asar) durante una porción del tiempo de asado para evitar que se dore excesivamente.
- La temperatura de seguridad mínima para el relleno de las aves es de 165 °F (75 °C).
- Después de extraer el artículo del horno, cubrir sin demasiada fuerza con papel de aluminio durante 10 o 15 minutos antes de cortar en el caso de que fuera necesario aumentar la temperatura final de los alimentos de 5° a 10 °F (3° to 6 °C).

CONSEJOS PARA RECETAS RÁPIDAS Y FÁCILES

Convierta el HORNEADO estándar en GRILL POR CONVECCIÓN:

- No hay que reducir la temperatura.
- Los asados, los grandes cortes de carne y de ave en general requieren un 10-20% menos de tiempo de cocción. Controle si los alimentos están cocidos antes.
- Los guisos y los asados a la cazuela se hornean cubiertos en el modo de GRILL POR CONVECCIÓN y cuecen aproximadamente en el mismo tiempo.

TABLA DE ASADO POR CONVECCIÓN

CAVIDAD DE CONVECCIÓN

CARNES	PESO lb (kg)	TEMP. HORNO °F (°C)	POSICIÓN DE REJILLA	TIEMPO (min per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
Carne					
Costillas	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Ojo de bife (sin hueso)	4-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio

CARNES	PESO lb (kg)	TEMP. HORNO °F (°C)	POSICIÓN DE REJILLA	TIEMPO (min per lb)	TEMPERATURA INTERNA °F (°C)
Churrasco, lomo (sin hueso)	3-6	325 (160)	2	16-20 18-22	145 (63) vuelta y vuelta 160 (71) medio
Lomo de ternera asado	2-3	400 (205)	2	15-20	145 (63) vuelta y vuelta
Puerco					
Lomo asado (con o sin hueso)	5-8	350 (175)	2	16-20	160 (71) medio
Hombro	3-6	350 (175)	2	20-25	160 (71) medio
Aves					
Pollo Entero sin relleno	3-4	375 (190)	2	18-21	180 (82)
Pavo sin ralleno	12-15	325 (160)	1	10-14	180 (82)
Pavo sin ralleno	16-20	325 (160)	1	9-11	180 (82)
Pavo sin ralleno	21-25	325 (160)	1	6-10	180 (82)
Pechuga Pavo	3-8	325 (160)	1	15-20	170 (77)
Codorniz	1-1 ½	350 (175)	2	45-75 total	180 (82)
Cordero					
Media Pierna	3-4	325 (160)	2	22-27 28-33	160 (71) medio 170 (77) bien cocido
Toda la Pierna	6-8	325 (160)	1	22-27 28-33	160 (71) medio 170 (77) bien cocido

CONSEJOS Y TÉCNICAS DEL ASADO POR CONVECCIÓN

- Coloque la rejilla en la posición requerida antes de encender el horno.
- Use el modo de Asado por Convección con la puerta del horno cerrada.
- No precaliente el horno.
- Use un recipiente de 2 piezas.
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo de cocción recomendado (vea la tabla de asado por convección).
- Los cortes más gruesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas más bajas para asar a la parrilla.

TABLA DE ASADO POR CONVECCIÓN

CAVIDAD DE CONVECCIÓN

ALIMENTO Y GROSOR	POSICIÓN DE REJILLA	CONFIGURACIÓN DE ASADO	POSICIÓN DE ASADO °F (°C)	TIEMPO LADO 1 (MIN.)*	TIEMPO LADO 2 (MIN.)*
Carne de res					
Filete (1" o más)					
Vuelta y Vuelta	4	Bajo	145 (65)	9-12	8-10
Medio	4	Bajo	160 (71)	11-13	10-12
Bien Cocido	4	Bajo	170 (77)	18-20	16-17
Hamburguesas (1" o más)					
Medio	4	Alto	160 (71)	8-11	5-7
Bien Cocido	4	Alto	170 (77)	11-13	8-10
Aves					
Cuartod de Pollo	4	Bajo	180 (82)	16-18	10-13
Pollo en dos mitades	3	Bajo	180 (82)	25-27	15-18
Pechuga de Pollo	4	Bajo	170 (77)	13-15	9-13
Puerco					
Chuletas (1¼" o más)	4	Bajo	160 (71)	12-14	11-13
Salchicha - fresca	4	Bajo	160 (71)	4-6	3-5

CUIDADO DEL HORNO

LIMPIEZA

IMPORTANTE: Antes de iniciar la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario. No use productos de limpieza abrasivos.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas esté frío el electrodoméstico. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo: limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie, ya que al refregar, puede borrar los números.

ACERO INOXIDABLE DE LA PARTE EXTERIOR

NOTA: No utilice estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocasionar daños, aun si solo se usan una vez o en forma limitada.

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

Métodos de limpieza:

Detergente líquido o limpiador multiuso: enjuague bien con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusa.

Limpiador de acero inoxidable

Vinagre para manchas de agua dura

PARTE EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Método de limpieza:

Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o un estropajo de plástico no abrasivo: aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave; no lo haga directamente sobre el panel.

SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO RADIANTE

El vidrio de cerámica debe limpiarse de forma regular, preferiblemente después de cada uso, tan pronto como las advertencias de superficie caliente se hayan apagado.

Quite los residuos quemados inmediatamente después de la cocción.

Método de limpieza:

Enjuague con agua y seque con un paño suave y limpio. Aplique un limpiador para superficie de cocción de vidrio. Utilice un paño húmedo y seque con una toalla de papel.

NOTA: No use detergentes abrasivos o corrosivos, productos de limpieza, aerosoles para hornos, quitamanchas o estropajos de metal para fregar.

MANCHAS DE CACEROLAS CON BASE DE ALUMINIO

Método de limpieza:

Un paño humedecido en vinagre.

PERILLAS DE CONTROL DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

- Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.
- Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estas estén en la posición OFF (Apagado).

Método de limpieza:

Agua y jabón o lavavajillas:

NOTA: No use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel. Pueden ocasionar daños.

PANEL DE CONTROL

Método de limpieza:

Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja: aplique el producto para limpiar vidrios en un paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el panel.

NOTA: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

CAVIDAD DEL HORNO

Los derrames de alimentos deberán limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

Método de limpieza:

Detergente suave y agua tibia.

NOTA: No use limpiadores para horno.

PARRILLAS DEL HORNO Y PARRILLAS PARA ASAR

Método de limpieza:

Estropajo de lana de acero

CHAROLA PARA ASAR DE DOS PIEZAS

Método de limpieza:

Limpiador abrasivo suave: refriegue con un estropajo húmedo.

Solución de ½ taza (125 mL) de amoníaco en 1 galón (3,75 L) de agua: remoje durante 20 minutos, y luego refriegue con un estropajo o una esponja de lana de acero.

Limpiador para horno: siga las instrucciones de la etiqueta del producto. Solo para el esmalte de porcelana, no apto para cromo ni lavavajillas.

Lavavajillas: Coloque la asadera en el lavavajillas.

CÓMO QUITAR LA PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno pesa 30 libras (14 kg). A fin de facilitar la instalación y realizar una limpieza más profunda, es posible quitar algunas puertas de los hornos.

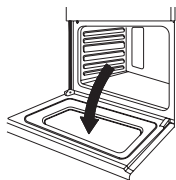
IMPORTANTE:

- Hay dos estilos de puerta de horno, así que primero identifique el estilo de la puerta de su horno.
- Asegúrese de que el horno esté frío y de que se haya desconectado el suministro de energía en el horno antes de quitar la puerta.
- La puerta del horno es pesada y frágil y el frente de la puerta es de vidrio. Para evitar la rotura del vidrio de la puerta del horno, utilice ambas manos y tome solo los lados de la puerta del horno para quitarla.
- Asegúrese de que ambas palancas estén firmes en su lugar antes de quitar la puerta.
- No haga fuerza para abrir o cerrar la puerta.

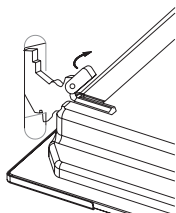
Estilo 1:

Para quitar la puerta del horno:

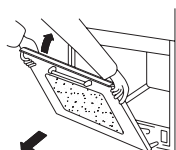
1. Abra la puerta completamente.



2. Levante y gire las palancas pequeñas situadas en las dos bisagras.



3. Tome la puerta de los dos lados externos y, luego, ciérrala lentamente, pero no completamente.
4. Tire la puerta hacia usted, jalándola del receptor de la bisagra ubicado en el marco.

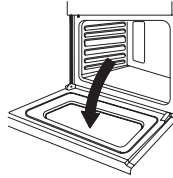


5. Siga los pasos anteriores en orden inverso para volver a colocar la puerta.

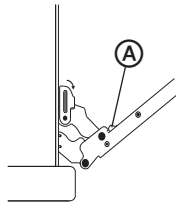
Estilo 2:

Para quitar la puerta del horno:

1. Abra la puerta completamente.

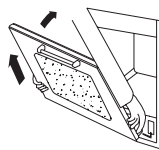


2. Empuje hacia abajo y gire las palancas pequeñas situadas en las dos bisagras.
3. Tome la puerta de los dos lados externos y, luego, ciérrala lentamente, pero no completamente.
4. Destrahe la puerta presionando las abrazaderas.



Ⓐ Abrazaderas

5. Tire la puerta hacia usted, jalándola del receptor de la bisagra ubicado en el marco.



6. Siga los pasos anteriores en orden inverso para volver a colocar la puerta.

CÓMO REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO

! ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Asegúrese de que el horno y las lámparas estén frías y la corriente está apagada antes de reemplazar la(s) bombilla(s).

Las lentes tienen que estar montadas cuando se usa el horno. Las lentes sirven para evitar que se rompan las bombillas.

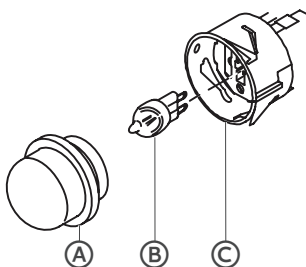
Las lentes son de vidrio. Manéjelas con cuidado para evitar que se rompan.

No seguir esta instrucción puede resultar en choques eléctricos, cortaduras, quemaduras o la muerte.

IMPORTANTE: El foco en su horno es Tipo: E 14, 220-240 V y 25 W. Debe reemplazar este foco con uno para electrodomésticos del mismo tipo, voltaje y vataje.

Para reemplazar el foco:

1. Asegúrese de que el horno esté apagado y frío.
2. Desconecte la electricidad desde el suministro principal de energía (caja de fusibles o el cortacircuitos).
3. Desatornille el lente y quítelo.



- (A) Lente
- (B) Foco
- (C) Portalámparas

4. Jale el foco quemado del portalámparas y, luego, reemplácelo con uno para electrodomésticos del mismo tipo, voltaje y vataje.
5. Vuelva a colocar el lente.
6. Conecte la electricidad desde el suministro principal de energía (caja de fusibles o el cortacircuitos).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

RESOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS DE HORNEADO

Tanto con el Horneado como con el Horneado de convección, los resultados escasos pueden ocurrir por muchas razones además de por un mal funcionamiento del horno. Controle la tabla para las causas de los problemas más comunes. Debido a que el tamaño, la forma y el material de los utensilios de hornear tienen un efecto directo sobre los resultados del horneado, la mejor solución podría ser reemplazar los viejos utensilios de hornear que se han oscurecido y deformado con el tiempo y el uso. Revise también la tabla de Horneado de la posición de la rejilla y el tiempo de hornear.

Problema de horneado	Causa
Los alimentos se doran poco uniformes	<ul style="list-style-type: none">• El horno no está precalentado• Papel de aluminio en la rejilla o fondo del horno• Utensilios de hornear son demasiado grandes• Los moldes tienen contacto o tocan la pared
Alimentos demasiado marrón en la parte inferior	<ul style="list-style-type: none">• El horno no está precalentado• Se usa un molde de vidrio, mate o de metal oscuro• Posición incorrecta de la rejilla• Los moldes tienen contacto o tocan la pared
Los alimentos quedan muy secos o muy encogidos	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura del horno muy alta• Tiempo de hornear muy largo• Se abrió la puerta del horno frecuentemente• El molde es demasiado grande
Los alimentos se hornean o asan muy lentamente	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura del horno muy baja• El horno no está precalentado• Se abrió la puerta del horno frecuentemente• Muy sellado con papel de aluminio• El molde es demasiado pequeño
Las costras de pays no se doran en el fondo o quedan muy empapadas.	<ul style="list-style-type: none">• Tiempo de hornear insuficiente• Se usan moldes de acero brillosos• Posición incorrecta de la rejilla• Temperatura del horno muy baja

Los pasteles no se doran y quedan planos, tal vez sin terminar por adentro	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno muy baja • Tiempo de hornear incorrecto • Se probó el pastel antes de tiempo • Se abrió la puerta del horno frecuentemente • El molde es demasiado grande
Los pasteles quedan elevados en el centro con grietas en la parte superior	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno muy alta • Tiempo de hornear muy largo • Los moldes tienen contacto o tocan la pared • Posición incorrecta de la rejilla • El molde es demasiado pequeño
Los bordes de la costra de pays quedan muy dorados	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura del horno muy alta • Los bordes de la costra son muy delgados

SUPERFICIE DE COCCIÓN

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Los elementos calefactores y los controles no funcionan.	<p>Hay un fusible fundido o se disparó el cortacircuitos.</p> <p>No hay electricidad en la superficie de cocción.</p>	<p>Reemplace el fusible o repositone el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p>Haga que un electricista revise el suministro eléctrico.</p>
Los elementos calefactores no calientan de modo apropiado.	Se está usando el utensilio de cocina inadecuado.	<p>Seleccione los utensilios de cocina correctos. Vea la sección "Utensilios de cocina".</p> <p>Si el problema persiste, llame al servicio técnico.</p>
Los elementos calefactores alternan el apagado, incluso cuando los elementos se llevan a sus ajustes más altos.	Los limitadores de temperatura de los elementos calefactores cierran temporalmente los elementos al excederse la temperatura máxima permitida.	Esta es una condición de funcionamiento normal, especialmente durante las operaciones de calentamiento rápido. El elemento volverá a funcionar en ciclos en forma automática después de que se haya enfriado lo suficiente.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Se puede ver a través de la superficie de cerámica de vidrio o parece ser de color rojo.	Con iluminación directa o brillante, a veces podrá ver a través del vidrio e incluso el armazón por su calidad transparente. Es posible que también note un tinte rojo en estas condiciones	Estas son propiedades normales de los paneles de vidrio de cerámica negra.

HORNO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no calienta	El horno no recibe suministro eléctrico	Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
	El control del horno no está encendido	Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno.
El horno no cocina de forma pareja	No está utilizando el utensilio para hornear o la posición de las parrillas del horno correctos	Consulte los cuadros de cocción para conocer la posición recomendada de las parrillas. Siempre reduzca la temperatura de la receta en 25 °F (15 °C) cuando hornee en el modo Convection Bake (Hornear por convección).
La pantalla del horno permanece apagada.	Corte de energía	Apague la electricidad desde el suministro principal de energía (caja de fusibles o el cortacircuitos). Vuelva a encender el cortacircuitos. Si el inconveniente continúa, llame al servicio técnico.
El ventilador de enfriamiento continúa encendido después de que se apaga el horno	Los componentes electrónicos no se han enfriado lo suficiente	El ventilador se apagará automáticamente cuando los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.
La luz del horno no funciona correctamente	El foco está flojo o quemado.	Vuelva a insertar el foco o reemplácelo. Si toca el foco con los dedos, puede hacer que se queme.
La luz del horno queda encendida	La puerta no se cierra completamente	Verifique si la puerta del horno está obstruida. Verifique si la bisagra está doblada o el interruptor de la puerta está roto.
No puede quitar la cubierta del lente	Acumulación de suciedad alrededor de la cubierta del lente.	Limpe el área de la cubierta del lente con una toalla seca y limpia antes de intentar quitarla.

El reloj y el temporizador no funcionan correctamente	El horno no recibe suministro eléctrico	Verifique el cortacircuitos o la caja de fusibles de su hogar. Asegúrese de que el horno reciba corriente eléctrica adecuada.
Humedad excesiva		Cuando utilice el modo Bake (Hornear), primero precaliente el horno. Los modos Convection Bake (Hornear por convección) y Convection Roast (Asar por convección) eliminarán la humedad en el horno.
Desportilladuras en la porcelana	El interior de porcelana se golpea con las parrillas del horno	Al quitar y volver a colocar las parrillas del horno, siempre inclínelas hacia arriba y no las fuerce para evitar desportilladuras en la porcelana.

SI NECESITA MÁS AYUDA, VISITE HAIERAMERICA.COM O COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE AYUDA AL CONSUMIDOR LLAMANDO AL 1-877-337-3639.

GARANTÍA LIMITADA

SERVICIO EN EL HOGAR

GARANTÍA COMPLETA POR DOS AÑOS

Durante 24 meses a partir de la fecha de compra original en la tienda, Haier reparará o reemplazará cualquier pieza del aparato sin costo, incluyendo la mano de obra, si la misma falla debido a defectos en los materiales o en la mano de obra.

Haier puede reemplazar o reparar, a su sola discreción, cualquier pieza, subsistema, incluso el producto entero.

El producto debe ser accesible, sin inconvenientes, e instalarse de forma adecuada para recibir el servicio técnico de reparación por parte de la garantía.

GARANTÍA LIMITADA

NOTA: Esta garantía comienza en la fecha de compra de este producto, y el recibo original deberá presentarse al representante autorizado de servicio antes de hacerse las reparaciones bajo la garantía.

Excepciones: Garantía uso comercial

90 días en la mano de obra a partir de la fecha de compra original

90 días en las piezas a partir de la fecha de compra original

No es aplicable ninguna otra garantía.

PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA

Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano a su localidad. Todo servicio deberá ser realizado por un centro de servicio autorizado por Haier. Para obtener el nombre y el número de teléfono del centro de servicio autorizado más cercano, llame al 1-877-337-3639.

Antes de llamar, tenga a mano la siguiente información:

Número de modelo y de serie del aparato. El nombre y la dirección del distribuidor en donde compró la unidad y la fecha de compra.

Una descripción clara del problema.

Un comprobante de compra (recibo de compra).

Esta garantía cubre servicios para electrodomésticos dentro de los Estados Unidos continental y Canadá y donde esté disponible en Alaska, Hawaii y Puerto Rico. Lo que no está cubierto bajo esta garantía:

Reemplazo o reparación de fusibles domésticos, cortacircuitos, cableado o plomería.

Un producto cuyo número de serie original haya sido removido o alterado.

102

Cualquier cargo por servicio que no haya sido identificado específicamente como servicio normal, como puede ser el área o las horas de servicio.

Reemplazo de los focos.

Daños a la ropa.

Daños ocurridos durante el transporte.

Daños ocasionados por la instalación o el mantenimiento inadecuados.

Daños por el uso incorrecto, abuso, accidente, incendio, inundación o fenómenos de la naturaleza.

Daños debidos al servicio efectuado por un distribuidor o centro de servicio que sea diferente del autorizado por Haier.

Daños ocasionados por la corriente, el voltaje o el suministro eléctrico incorrectos.

Daños que resulten de cualquier modificación hecha en el producto, alteración o ajustes no autorizados por Haier.

Ajuste de los controles manejados por el cliente según han sido identificados en el manual del propietario.

Mangueras, perillas, bandejas de pelusa y todos los otros aditamentos, accesorios y piezas desechables.

Cargos por mano de obra, transporte para el servicio y envío para la remoción y el reemplazo de las piezas defectuosas que se efectúen después del período inicial de 24 meses.

Daños ocasionados por un uso diferente al doméstico normal.

Cualquier gasto de transporte y de envío.

ESTA GARANTÍA LIMITADA REEMPLAZA TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS QUE INCLUYAN, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR

El recurso provisto en esta garantía es exclusivo y está otorgado en lugar de cualquier otro recurso.

Esta garantía no cubre daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones indicadas anteriormente pueden no aplicarse en su caso. Algunos estados no permiten las limitaciones acerca de cuánto tiempo dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones arriba indicadas quizás no le correspondan.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

Haier America
Wayne, NJ 07470

IMPORTANT

Do Not Return This Product To The Store
If you have a problem with this product, please contact the
"Haier Customer Satisfaction Center" at
1-877-337-3639.

DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL #, AND SERIAL #
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE

IMPORTANT

Ne pas Réexpédier ce Produit au Magasin
Pour tout problème concernant ce produit, veuillez contacter
le service des consommateurs "Haier Customer Satisfaction Center" au
1-877-337-3639.

PREUVE D'ACHAT DATÉE, NUMÉRO DE MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE
REQUIS POUR LE SERVICE DE GARANTIE

IMPORTANTE

No regrese este producto a la tienda
Si tiene algún problema con este producto, por favor contacte el
"Centro de Servicio al Consumidor de Haier" al
1-877-337-3639 (Válido solo en E.U.A).

NECESITA UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA, NÚMERO DE MODELO
Y DE SERIE PARA EL SERVICIO DE LA GARANTÍA

Made in China
Fabriqué en Chine
Hecho en China

Haier

Haier America
Wayne, NJ 07470

HCR2250AES,
HCR2250ACS
Issued: March 2016

Printed in China

Part # 0570000767 REV B