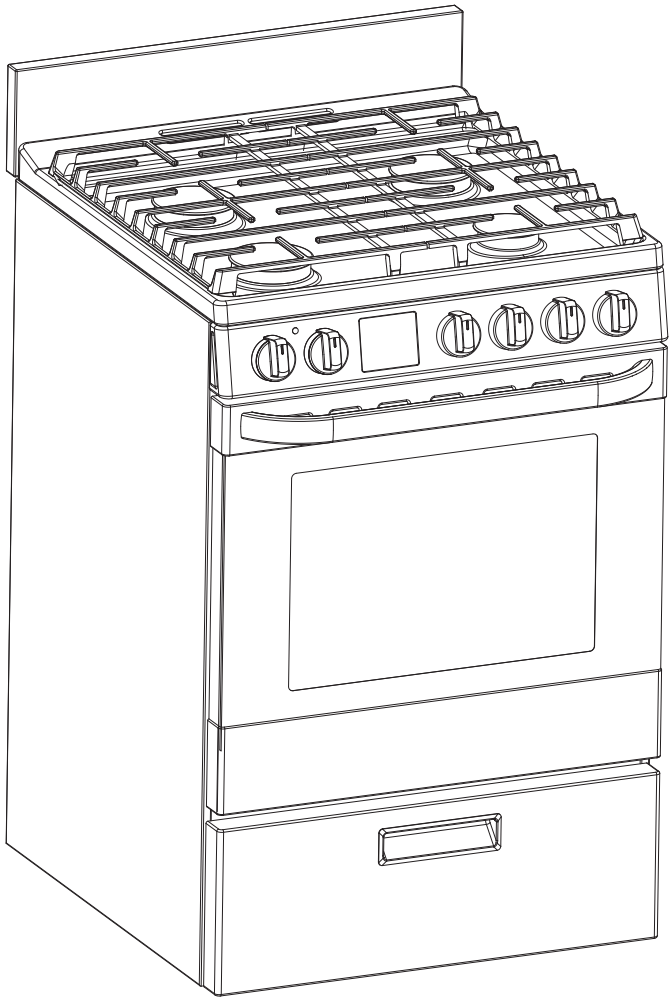
Haier

User Manual
Manual del usuario
QGAS740

Gas Compact Ranges
Cocinas Compacta a Gas



49-2001074 Rev. 2 09-24

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INFORMATION **4**

USING THE RANGE **8**

In Case Of a Power Failure 8
Surface Burners 8
Oven Controls 9
Sabbath Mode 10
Cookware Guidelines 11
Cooking Modes 11
Oven Racks 12
Oven Air Vents 12
Aluminum Foil and Oven Liners 12
Cooking Guide 13

CARE AND CLEANING **14**

Oven 14
Cooktop 14
Door and Drawer 16
Oven Light 17
Oven Door 18

TROUBLESHOOTING TIPS **19**

WARRANTY **21**

ACCESSORIES **22**

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 front behind the range storage drawer, 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

HAIER WEBSITE

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Haier Website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Haier products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: **Haierappliances.com**

SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING Read all safety instructions before using the product. Failure to follow these instructions may result in fire, electrical shock, serious injury or death.

⚠WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

ANTI-TIP DEVICE



⚠WARNING

Tip-Over Hazard

- **A child or adult can tip the range and be killed.**
- **Verify the anti-tip bracket has been properly installed and engaged.**
- **Ensure the anti-tip bracket is re-engaged when the range is moved.**
- **Do not operate the range without the anti-tip bracket in place and engaged.**
- **Failure to do so can result in death or serious burns to children or adults.**

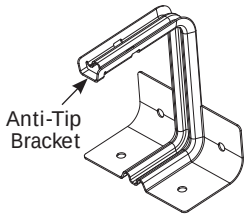
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

For Free-Standing Ranges

To check if the bracket is installed, ensure there is no cookware on top of the range and all surfaces are cool to the touch. Carefully slide out the range from the wall approximately three inches. Look behind the range to see if there is a metal bracket attached to the floor or the wall. To check if the bracket is installed correctly, grasp the back of the range, being careful not to grab or bend the rear trim piece. Tilt the range forward slightly and confirm the anti-tip bracket engages the back of the range, limiting the forward tip of the range. If the anti-tip bracket does not engage the range and prevent it from tipping, verify the anti-tip bracket has been properly installed. If this does not solve the problem or the anti-tip bracket is not present, call 800.626.8774 in the US or 800.561.3344 in Canada.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

Never completely remove the leveling legs or the range will not be secured to the anti-tip device properly.



Free-Standing Ranges

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

⚠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.

- Use this appliance for its intended purpose as described in this owner's manual.
- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Any adjustment and service should be performed only by a qualified gas range installer or service technician. Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.
- Your range is shipped from the factory set for use with natural gas. It can be converted for use with propane gas. If required, these adjustments must be made by a qualified technician in accordance with the installation instructions and local codes. The agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
- Before performing any service, unplug the range or disconnect the power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Be sure all packing materials are removed from the range before operating to prevent ignition of these materials.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cooktops, or control panels. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a product with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- Do not leave children alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to climb, sit or stand on any part of the appliance.
- **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above an oven - children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlets and outlets that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, lower oven drawer or kick panel.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grate, or oven heating element. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Potentially hot surfaces include the burners, grates, oven vent opening, surfaces near the opening, and crevices around the oven door.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at **IsItDoneYet.gov** and **fsis.usda.gov**. Use a food thermometer to take food temperatures and check several locations.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, drawer or cooktop. They could damage the range or tip it over causing severe injury or death.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE
Failure to do so may result in fire or personal injury.

- Do not store or use flammable materials in an oven or near the cooktop, including paper, plastic, pot holders, linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. These garments may ignite if they contact hot surfaces causing severe burns.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Grease in the oven or on the cooktop may ignite.

⚠WARNING IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND FIRE SPREADING

- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during baking, smother the fire by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- If there is a fire in the oven during self-clean, turn the oven off and wait for the fire to go out. Do not force the door open. Introduction of fresh air at self-clean temperatures may lead to a burst of flame from the oven. Failure to follow this instruction may result in severe burns.

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

⚠WARNING NEVER Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

- Never leave the surface burners unattended at medium or high heat settings. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when using a shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

49-2001074 Rev. 2

SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS (Cont.)

- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

⚠WARNING NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil or oven liners. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Never place foil or oven liners on the oven bottom. They can trap heat causing risk of smoke or fire.

- Stand away from the range when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or liner on the oven floor. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, be careful to avoid touching hot surfaces.
- Do not leave items such as paper, cooking utensils, or food in the oven when not in use. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave items on the cooktop near the oven vent. Items may overheat resulting in a risk of fire or burns.
- Never broil with door open. Open-door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.

PROPER DISPOSAL OF YOUR APPLIANCE

Dispose of or recycle your appliance in accordance with Federal and Local Regulations. Contact your local authorities for the environmentally safe disposal or recycling of your appliance.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.

Consider recycling options for your appliance packaging material.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

USING THE RANGE

IN CASE OF A POWER FAILURE

In the event of a power failure, the oven is inoperable and no attempt should be made to operate it. However, the surface burners may be lit with a match. Using extreme caution, hold a lit match near the ports beneath the surface burner cap, then slowly turn the knob to the LITE position. Once lit, surface burners will continue to operate normally.

SURFACE BURNERS

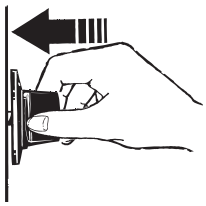
Lighting a Surface Burner

⚠WARNING Burners should be operated only when covered by cookware. Burner flames not covered by cookware present a risk of fire or clothing ignition. Never let flames extend beyond the sides of the cookware. Failure to comply may result in serious injury.

Make sure all burners are in their correct locations and fully assembled before attempting to operate any burner.

Select a burner and find its control knob. Push the knob in and turn it to the LITE position.

You will hear a clicking noise—the sound of the electric spark igniting the burner. When one burner is turned to LITE, all burners will spark. Sparking will continue as long as the knob remains at LITE. Once gas is ignited, turn the knob to adjust the flame size.



Push the control knob in and turn it to the LITE position.

Selecting a Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you adjust heat. When rapid heating is desired, the flame size should match the size of the cookware you are using. Flames larger than the bottom of the cookware will not heat faster and may be hazardous.



These flames are too large for the pot

Using the Surface Burners

NOTES:

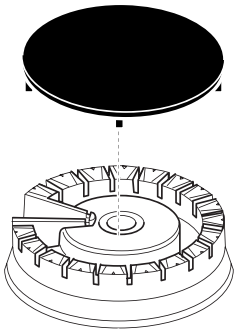
- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may discolor or chip without cookware to absorb the heat.
- Do not attempt to disassemble any burner while another burner is on. Damage to the product may occur.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder or cleaning materials on them.

Your rangetop has sealed gas burners that offer convenience, cleanability and flexibility for a wide range of cooking applications.

The smallest burner is the simmer burner. A simmer burner turned down to LO provides precise cooking performance for foods such as delicate sauces that require low heat for a long cooking time.

Surface Burner

The round burner is for general cooking purposes. Size cookware appropriately to the flames.



USING THE RANGE

SURFACE BURNERS (Cont.)

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat or as the manufacturer recommends.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow the cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check the cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stove Top Grills

Do not use an after-market stove top grill on your gas surface burners. A stove top grill will cause incomplete combustion resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Do not use stove top grills

Using a Wok

Use only a flat-bottomed wok with a diameter of 14 inches or less. Make sure the wok bottom sits flat on the grate.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be hazardous to your health.



Use a flat-bottomed wok

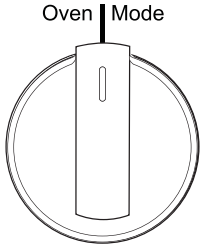


OVEN CONTROLS

Oven Mode Selector Knob

Turn the Oven Mode Selector knob to the mode you want. Your oven has the following cooking modes: Bake Broil and Convection Bake. See Cooking Modes section and Steam Clean for more information.

- Bake
- Broil
- Convection Bake
- Steam Clean



Oven Mode Selector Knob (knob appearance may vary)

Oven Temperature Knob

Turn the **Oven Temp** knob to the setting you want until Oven/Cycle light turns off.

The Oven/Cycle light comes on when the burner is on. It will cycle on and off during cooking.

To Adjust the Thermostat:

1. Pull the **Oven Temp** knob off the range and look at the back side. To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.
2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

   To increase the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.

   To decrease the oven temperature, move the top screw toward the left.

   Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is plus or minus 30°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.

USING THE RANGE

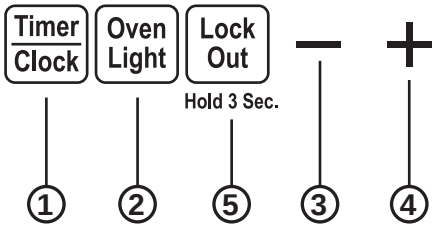
OVEN CONTROLS (Cont.)

Oven Temperature Knob (Cont.)

3. After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.
4. Replace the knob, matching the flat area of the knob to the shaft, and check performance.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20-40 degrees.

Timer/Clock Display



1. **Timer/Clock:** Works as a countdown timer and a clock.

   To set the countdown timer, press the **Timer/Clock** pad and use the **+** and **-** pads to set the time in hours and minutes. After seeing the time, press the **Timer/Clock** pad again and the ":" will stop blinking indicating the timer has started. To cancel the timer, press the **Timer/Clock** pad to ensure the ":" is blinking. Then change the time to 0:00 and press the **Timer/Clock** pad changing it back to the clock time.

   To set the clock, press and hold the **Timer/Clock** pad several seconds and use the **+** and **-** pads to set the clock. After changing the time, hit the **Timer/Clock** pad to finalize the clock time.

2. **Oven Light:** Turns the oven light on or off.
3. **- Pad:** Use to decrease time for the countdown timer and clock. Short taps to this pad will decrease the time by small amounts. Holding the pad down will decrease the time by large amounts.
4. **+ Pad:** Use to increase time for the countdown timer and clock. Short taps to this pad will increase the time by small amounts. Holding the pad down will increase the time by large amounts.
5. **Lock Out:** Locks out the timer and clock display so that pressing any of the pads will be disabled. Press and hold the **Lock Out** pad for three seconds to lock or unlock the display.

SABBATH MODE

Certain models comply with Jewish Sabbath requirements for use during the Sabbath and holidays.

Start Baking

To start baking, simply turn the thermostat knob to the desired temperature. Because a thermostat model will respond with a clicking sound when the thermostat knob is used to turn on the oven, this operation should take place before the Sabbath or Holidays begin.

Adjusting the Temperature

To adjust the oven temperature while in compliance with Sabbath requirements, the user must observe the oven ON indicator light:

- To adjust the oven temperature to a higher value, the user must first confirm the "OVEN ON" light is on. Only then, can the user turn the knob to a higher temperature than was previously set.
- To adjust the oven temperature to a lower value, the user must first confirm the "OVEN ON" light is off. Only then, can the user turn the knob to a lower temperature than was previously set.

Stop Baking

To stop baking, simply turn the thermostat knob to the off position. Because a thermostat model will respond with a clicking sound when the thermostat knob is used to turn off the oven, this operation should take place after the Sabbath or Holidays end.

Oven Light Operation

The oven light can be set to either on or off prior to the start of the Sabbath or the holiday. Opening and closing of the door will not change the state of the oven light.

Sabbath Mode Power Outage Note

If a power outage occurs during a Sabbath bake, the unit will return to Sabbath bake mode when power is restored and the oven will return to the same temperature as before the outage, without any intervention from the user.

49-2001074 Rev. 2

USING THE RANGE

COOKWARE GUIDELINES

The material, finish, and size of cookware affect baking performance.

Dark, coated and dull pans absorb heat more readily than light, shiny pans. Pans that absorb heat more readily can result in a browner, crisper and thicker crust. If using dark and coated cookware check food earlier than the minimum cook time. If undesirable results are obtained with this type of cookware consider reducing oven temperature by 25º F next time.

- Shiny pans can produce more evenly cooked baked goods such as cakes and cookies.
- Glass and ceramic pans heat slowly but retain heat well. These types of pans work well for dishes such as pies and custards.
- Air insulated pans heat slowly and can reduce bottom browning.
- Keep cookware clean to promote even heating.

COOKING MODES

Your new oven has a variety of cooking modes to help you get the best results. These modes are described below. Refer to the Cooking Guide section for recommendations for specific foods. Remember, your new oven may perform differently than the oven it is replacing.

Bake

The bake mode is for baking and roasting. When preparing baked goods such as cakes, cookies and pastries, always preheat the oven first. To use this mode turn the thermostat knob to the desired temperature.

Convection Bake Multi Rack

The Convection Bake mode is intended for baking on multiple racks at the same time. This mode uses air movement from the convection fan to enhance cooking evenness. Lower the temperature 25 degrees. Always preheat when using this mode. Baking times may be slightly longer for multiple racks than what would be expected for a single rack. To use this mode turn your Oven Mode Knob to **Convection Bake** and Oven Temperature Knob to the recommended temperature setting.

Warm (on some models)

Warm mode is designed to keep hot foods hot. Cover foods that need to remain moist and do not cover foods that should be crisp. Preheating is not required. Do not use Warm to heat cold food. It is recommended that food not be kept warm for more than 2 hours. To use this mode turn the thermostat knob to **Warm**.

Broil

Always broil with the oven door and drawer closed. Monitor food closely while broiling. Use caution when broiling on the upper rack positions as placing food closer to the broil burner increases smoking, splattering, and the possibility of fats igniting.

Try broiling foods that you would normally grill. Adjust rack positions to adjust the intensity of the heat to the food. Place foods closer to the broil burner when a seared surface and rare interior is desired. Thicker foods and foods that need to be cooked through should be broiled on a lower rack position. To use this mode turn the thermostat knob to the **Broil** setting. **NOTE:** Remove unused racks from oven for faster preheat, improved efficiency, and optimal performance.

USING THE RANGE

OVEN RACKS

Rack Positions

Your oven has four rack positions in the oven. Recommended rack positions for various types of foods are provided in the Cooking Guide. Adjusting the rack position is one way to impact cooking results. For example, if you would prefer darker tops on cakes, muffins or cookies, try moving food one rack position higher. If you find foods are too brown on top, try moving them down next time.

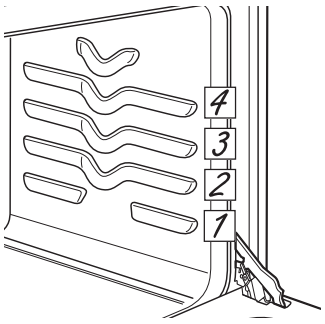
When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is sufficient space between pans to allow air to flow. This may improve cooking evenness.

Removing and Replacing Flat Racks

When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.

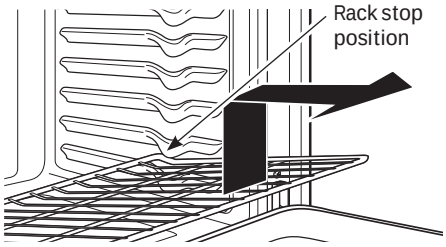
To remove a rack, pull it toward you until it reaches the stop position, tilt up the front of the rack and pull it out.

To replace a rack, place the curved end of the rack onto the rack supports. Tilt up the front of the rack and push the rack in until it stops. Then lay the rack flat and push it in until it is all the way into the oven.



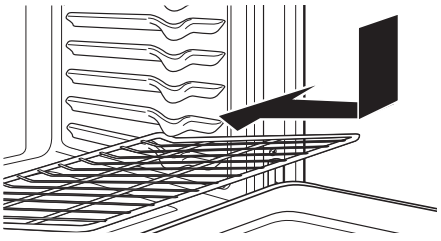
Rack positions

Racks may become difficult to slide. To improve sliding conditions, use a soft cloth or paper towel to rub vegetable oil on the left and right edges of the racks and/or rack supports.



Removing racks

NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency, and optimal cooking performance.

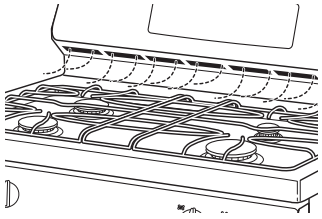


Replacing racks

OVEN AIR VENTS

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to keep cool and operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range.



Vent appearance and location vary.

ALUMINUM FOIL AND OVEN LINERS

⚠CAUTION Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire. Damage from improper use of these items is not covered by the product warranty.

Foil may be used to catch spills by placing a sheet on a lower rack, several inches below the food. Do not use more foil than necessary and never entirely cover an oven rack with aluminum foil. Keep foil at least 1-1/2” from oven walls to prevent poor heat circulation.

USING THE RANGE

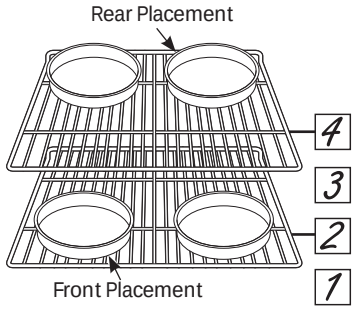
COOKING GUIDE

FOOD TYPE	RECOMMENDED MODE(S)	RECOMMENDED RACK POSITION(S)	ADDITIONAL SUGGESTIONS
Baked Goods			
Layer cakes, sheet cakes, bundt cakes, muffins, quick breads on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware.
Layer cakes* on Multiple Racks	Bake Convection Bake	2 and 4	Ensure adequate airflow (see illustration below).
Chiffon cakes (angel food)	Bake	2	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware.
Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks	Convection Bake Bake	2 and 4	Ensure adequate airflow. Switch food location partially through cooking for more even cooking results.
Beef & Pork			
Hamburgers	Broil	4	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under burner.
Steaks & Chops	Broil	4	Use a broil pan; move food down for more doneness/less searing. Watch food closely when broiling. Center food under burner.
Roasts	Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. Preheating is not necessary.
Poultry			
Whole chicken	Bake	2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Bone-in chicken breasts, legs, thighs	Broil Bake	2 or 3	If breaded or coated in sauce avoid Broil modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling.
Boneless chicken breasts	Broil Bake	2 or 3	Move food down for more doneness/less searing and up for greater searing/browning when broiling.
Whole turkey	Bake	1 or 2	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Turkey Breast	Bake	2 or 3	Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan.
Fish	Broil	4	Watch food closely when broiling.
Casseroles	Bake	3	
Frozen Convenience Foods			
Pizza, potato products, chicken nuggets, appetizers on a Single Rack	Bake	3	Use shiny cookware.

*When baking four cake layers at a time, stagger the pans as shown to the right so that one pan is not directly above another.

Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations for food safety can be found at **IsItDoneYet.gov**. Make sure to use a food thermometer to take food temperatures.

NOTE: Remove unused racks when using the oven for faster preheat, improved efficiency and optimal cooking performance.



Rack positions

CARE AND CLEANING

OVEN

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

Oven Interior

The interior of your new oven can be cleaned manually or by using the Steam Clean feature.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

Manual Cleaning

Do not use oven cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, or scouring pads on the interior of the oven. For soils on the oven bottom and other enameled surfaces, use a gentle abrasive containing oxalic acid, such as Bar Keepers Friend®, with a non-scratch sponge. Take care not to apply any abrasive cleaners or sponges to the door glass, as it will scratch the reflective coating. The oven interior and door glass may be cleaned using a soft cloth with a mild soap and water, or vinegar and water solution. After cleaning, rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Steam Clean

The Steam Clean feature is for cleaning light soil from your oven.

To use the Steam Clean feature:

1. Start with the oven at room temperature.
2. Wipe excess grease and soils from the oven.
3. Pour 1/2 cup of water onto the bottom of the oven.
4. Close the door.
5. Turn both your Oven Mode Knob and Oven Temperature Knob to **Steam Clean** Setting.

Do not open the door during the Steam Cleaning cycle. At the end of the Steam Clean cycle, soak up the remaining water, and wipe the moisture-softened soil from the oven walls and door.

Oven Exterior

Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads or cleaning powders on the interior or exterior of the oven. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

Oven Racks

All oven racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool.

After cleaning the racks, use a soft cloth or paper towel to rub a small amount of vegetable oil on the left and right edges of the rack. This will ensure the racks are easy to slide in and out of the oven.

COOKTOP

Control Panel and Knobs

Wipe the control panel after each use of the oven with a damp cloth. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

Cleaners with oxalic acid such as Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ will remove surface rust, tarnish and small blemishes. Use only a liquid cleanser free of grit and rub in the direction of the brush lines with a damp, soft sponge.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

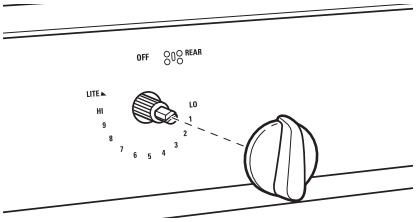
For easier cleaning, the control knobs may be removed by pulling them directly outwards once the knobs are in the OFF position. Do not pull knobs up or down or hang objects on them. This can damage the gas valve shaft. When removing the tri-ring (on some models) and the dual-oval (on some models) burner knobs, remember their location. While all other knobs are interchangeable, these knobs must be placed in the same location after cleaning. See the Surface Burner section for a detailed view of these knobs. The knobs can be washed by hand with soap and water or in a dishwasher.

CARE AND CLEANING

COOKTOP (Cont)

Control Panel and Knobs (Cont)

To replace knobs after cleaning, align the hole on the knob backside with the gas valve shaft and push inward until the knob is securely fastened. All knobs are interchangeable.



Surface burner knob

Cooktop Surface

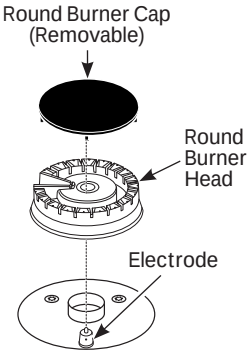
Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the cooktop surface. Clean with a mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth. When cleaning surfaces, make sure that they are at room temperature and not in direct sunlight.

Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting liquids containing acids may cause discoloration and should be wiped up as soon as hot surfaces cool, then clean and rinse.

If your model has a stainless steel cooktop surface, refer to the Stainless Steel Surface cleaning instructions featured in the Control Panel and Knobs section.

Removal of Surface Burners for Cleaning

Turn all controls OFF. Allow cooktop to cool before removing grates and burner parts. When removing the burner caps and heads, remember their size and location. Replace them in the same location after cleaning.



Round Burner

Cleaning the Surface Burners

Cleaning the Burner Caps

Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles. The round burner caps may also be cleaned in your dishwasher.

Cleaning the Burner Heads

Wash the burner heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the burner openings. Lift burners off when cool. Wash with hot, soapy water. Rinse with clean water. For more stubborn stains, use a brush with plastic bristles.

NOTE: Do not use steel wool or scouring pads to clean the burner parts as these may clog the openings. Never wash burner heads in your dishwasher as dishwasher. Doing so may cause them to discolor.

The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

Replacing Surface Burners

Before replacing the burner caps, heads and oval head/cap assembly, shake out excess water and allow them to dry thoroughly.

Replace burner heads in the correct locations according to size. Ensure each cap is properly seated on the burner head, as pictured below.



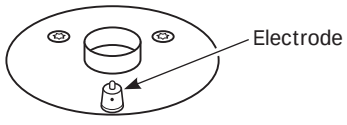
Burner cap is NOT properly seated.

Burner cap is NOT properly seated.

Burner cap is properly seated.

⚠CAUTION Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Avoid hitting the electrode with anything hard or it could be damaged.



The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on.

CARE AND CLEANING

COOKTOP (Cont)

Burner Grates

Grates should be washed in hot, soapy water and rinsed with clean water. To soften burned-on food, place grates in a solution containing ¼-cup of household ammonia for several hours. Afterward, scrub grates with a plastic scouring pad soaked in hot, soapy water. Rinse well and dry.

DOOR AND DRAWER

Cleaning the Oven Door

Cleaning the Door Interior

Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.

Wipe dish soap over any baked-on spatters on the glass. Use a single sided safety razor blade to clean it off. Then wipe over the glass with a soapy cloth to remove any residue and dry off.

The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad. Do not rub or clean the door gasket - it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the Door Exterior

If a stain on the door vent trim is persistent, use a mild abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results. Do not use this method on any other surface.

Stainless Steel Surfaces (on some models)

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing cleaning products including stainless steel appliance cleaner or polish, see the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

Removable Storage Drawer

The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics or flammable material in the drawer.

The storage drawer may be removed for cleaning under the range. Clean the storage drawer with a damp cloth or sponge. Never use harsh abrasives or scouring pads.

Your storage drawer may have plastic slides (shown to the right) or metal rails. Follow the respective removal and replacement instructions for your model's configuration.

Removing the Storage Drawer:

1. Pull drawer straight out until it stops.
2. Continue to pull the drawer until it is detached from the oven.

Replacing the Storage Drawer:

1. Rest the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly.
2. Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly.
3. Slide the drawer all the way in.

CARE AND CLEANING

OVEN LIGHT (Features and appearance may vary from your model)

⚠WARNING **SHOCK OR BURN HAZARD:** Before replacing oven light bulb, disconnect the electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠CAUTION **BURN HAZARD:** The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

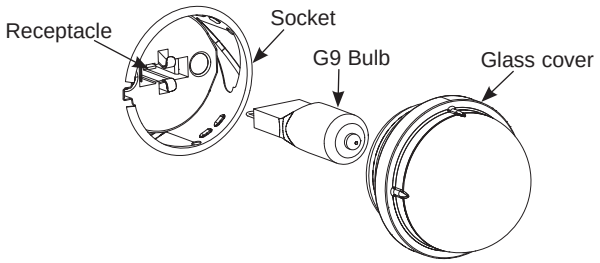
Oven Light Replacement (on some models)

To Remove the Light Bulb

1. Turn the glass cover counterclockwise until the glass is removed. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb by pulling it straight out.

To Replace the Light Bulb

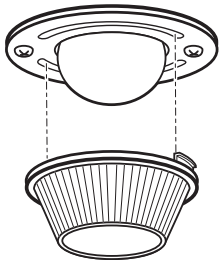
1. Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts) and has a G9 base.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch the bulb with bare fingers. Oil from skin will damage the bulb and shorten its life.
3. Push the bulb straight into the receptacle all the way.
4. Replace the glass cover. For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool and the light is off.
5. Reconnect electrical power to the oven.



Oven Light Replacement (on some models)

To remove:

1. Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Wearing latex gloves may offer a better grip.
2. Remove the bulb by turning it counter-clockwise.



To replace:

1. Replace bulb with a new 40-watt appliance bulb. Insert the bulb and turn it clockwise until it is tight.
2. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

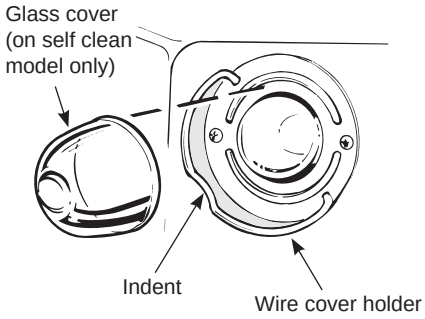
   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

Oven Light Replacement (on some models)

The oven light bulb is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire. Remove the oven door, if desired, to reach the cover easily. See the Lift-Off Oven Door section for detailed oven door removal instructions.

Replacing the Light Bulb:

1. Disconnect electrical power to the range.
2. Hold the glass cover stable, so it doesn't fall when released.
3. Slide near the indent of the cover holder until the cover is released. Do not remove any screws to release the glass cover.
4. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb. Do not touch hot bulb with hand or wet cloth. Only remove bulb when it is cool.
5. Hold glass cover stable over new bulb.
6. Pull the wire cover holder near the indent until the indent in the wire cover holder is located in the indent of the glass cover.
7. Connect electrical power to range.



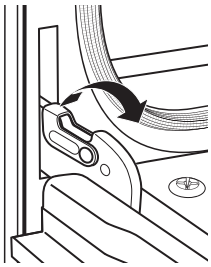
CARE AND CLEANING

OVEN DOOR

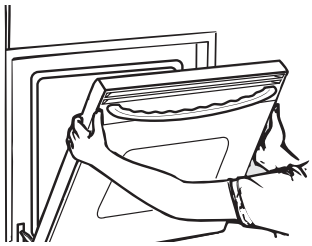
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

To Remove the Door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks up and away from the range frame to the unlocked position.
3. Firmly grasp both sides of the door near the top.
4. Close door until the top of the door is approximately 6" from the range frame.
5. Lift door up and away from the range until both hinge arms are clear of the slots in the range frame.



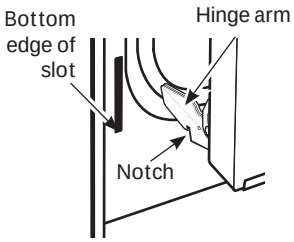
Pull hinge locks up to unlock



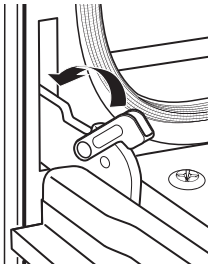
Removal position

To Replace the Door:

1. Firmly grasp both sides of the door near the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, rest the notch on the underside of the left hinge arm on the bottom edge of the left hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot. Repeat for the right side.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the notches in the bottoms of the hinge arms have not seated correctly in the bottom edge of the slot. Lift the door off the range and repeat previous step.
4. Push the hinge locks toward the range cavity and down to the locked position.
5. Close the oven door.



Rest notch on bottom edge of hinge slot



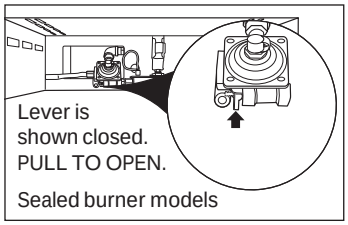
Push hinge locks down to lock

TROUBLESHOOTING TIPS

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
My new oven doesn't cook like my old one. Is something wrong with the temperature settings?	Your new oven has a different cooking system from your old oven and therefore may cook differently than your old oven.	For the first few uses, follow your recipe times and temperatures carefully and use rack positions recommended in the Cooking Guide. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the temperature yourself to meet your specific cooking preference. See the Oven Controls section.
Food does not bake properly	Oven controls improperly set.	See the Cooking Modes section.
	Rack position is incorrect or rack is not level.	See the Cooking Modes section and Cooking Guide.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	See the Cookware section.
	Oven temperature needs adjustment.	See the Oven Controls section.
Food does not broil properly	Oven controls improperly set.	Make sure you select the appropriate broil mode.
	Improper rack position being used.	See Cooking Guide for rack location suggestions.
	Cookware not suited for broiling.	Use a pan specifically designed for broiling.
	Aluminum foil on the broil pan has not been fitted properly or slit to drain grease.	If using aluminum foil on broil pan, wrap tightly and add slits conforming to those in the pan to allow grease to drain.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Oven Controls section.
Oven appears not to work	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	See the Using the Oven section.
	Oven is in Sabbath Mode.	Verify, that the oven is not in Sabbath Mode. See the Sabbath Mode section.
“Crackling” or “popping” sound	This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	This is normal.
Why is my range making a "clicking" noise when using my oven?	Your range has been designed to maintain a tighter control over your oven's temperature. You may hear your oven's heating elements "click" on and off more frequently than in older ovens to achieve better results during baking, broiling, and self-clean cycles.	This is normal.
Sometimes the oven takes longer to preheat to the same temperature	Cookware, food, and/or number of racks in oven.	Cookware, food, and racks in the oven will cause differences in preheat times. Remove excess items to reduce preheat time.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb. See the Oven Light section for instructions on how to replace the bulb.

TROUBLESHOOTING TIPS

Problem	Possible Cause	What To Do
Burners do not light	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Gas supply not connected or turned on.	See the Installation Instructions that came with your range.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Burner parts not replaced correctly.	See the Care and Cleaning of the range section.
	Burner slots near the electrode may be clogged.	Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the Care and Cleaning of the range section.
	Food residue on electrode	Lightly polish flat tip of electrode with nail file or sandpaper until shiny.
Top burners do not burn evenly	Improper burner assembly.	Make sure the burner caps are seated correctly. See the Care and Cleaning of the range section.
	Burner slots on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners for cleaning. See the Care and Cleaning of the range section.
Burner flames are very large or yellow	Improper air to gas ratio.	If range is connected to Propane gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but bake and broil burners do not.	Gas to the oven burners may have been shut off.	The oven gas shut-off is located on the gas regulator near the gas line attachment to your range. Locate it and flip the lever.  Sealed burner models
My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color.	The inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.	This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.
Drawer does not slide smoothly or drags	The drawer is out of alignment.	Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and Cleaning of the range section.
	Drawer is over-loaded or load is unbalanced.	Reduce weight or redistribute drawer contents.

LIMITED WARRANTY

Haierappliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **Haierappliances.com**, or call Haier at 1-877-337-3639. Please have your serial number and your model number available when calling for service.

Servicing your appliance may require the use of the onboard data port for diagnostics. This gives a Haier factory service technician the ability to quickly diagnose any issues with your appliance and helps Haier improve its products by providing Haier with information on your appliance. If you do not want your appliance data to be sent to Haier, please advise your technician not to submit the data to Haier at the time of service.

For the period of	Haier will replace
One year From the date of the original purchase	**Any part** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty**, Haier will provide, **free of charge**, all labor and in-home service to replace the defective part.

What Haier will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery, or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, modified, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods, or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a Haier is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Haier Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, *a* **Haier** *company*

Louisville, KY 40225

Extended Warranties: Purchase a Haier extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

Haierappliances.com

or call 1-877-337-3639 during normal business hours. Haier Service will still be there after your warranty expires.

ACCESSORIES

Looking For Something More?

Haier offers a variety of accessories to improve your cooking and maintenance experiences!

Refer to the Consumer Support page for phone numbers and website information.

The following products and more are available:

Accessories

- Small Broiler Pan (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½")

Parts

- Oven racks
- Oven burners
- Light bulbs

Cleaning Supplies

- CitruShine™ Stainless Steel Wipes
- CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner
- CERAMA BRYTE® Cleaning Pads for Ceramic Cooktops
- CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Cleaner
- CERAMA BRYTE® Ceramic Cooktop Scraper
- Kit (Kit includes cream and cooktop scraper)
- Graphite Lubricant

49-2001074 Rev. 2

ÍNDICE

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD **24**

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN **28**

En Caso de Corte de Corriente 28
Quemadores 28
Controles del Horno 29
Modo Sabático 30
Pautas de Uso de Utensilios 31
Modos de Cocción 31
Estantes del Horno 32
Ventilaciones de Aire del Horno 32
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno 32
Guía de Cocción 33

CUIDADO Y LIMPIEZA **34**

Horno 34
Placa de Cocción 34
Puerta y el Cajón 36
Luz del Horno 37
Puerta del Horno 38

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS **39**

GARANTÍA LIMITADA **41**

ACCESORIOS **42**

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, registre el modelo y número de serie ubicados en el frente, detrás del cajón de almacenamiento de la cocina, 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

SITIO WEB DE HAIER

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Haier las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de Haier y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia. En EE.UU.: **Haierappliances.com**

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

⚠ADVERTENCIA Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.

- **No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.**
- **QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS**
  - **No intente iluminar ningún electrodoméstico.**
  - **No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.**
  - **De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.**
  - **Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.**

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



⚠ADVERTENCIA

Riesgo de Caída

- **Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.**
- **Verifique que el soporte antivolcaduras se haya instalado y enganchado correctamente.**
- **Verifique que el soporte antivolcaduras vuelva a engancharse cuando se mueva la cocina.**
- **No utilice la cocina sin el soporte antivolcaduras en su lugar y enganchado.**
- **Si esto no se hace, se podrá producir la muerte o quemaduras graves en niños o adultos.**

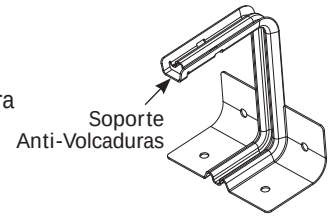
Para reducir el riesgo de volcar la cocina, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para Cocinas con Modo de Pie

Para controlar si el soporte se encuentra instalado, asegúrese de que no haya una superficie de cocción sobre la cocina y que todas las superficies se encuentren frías al tacto. Con cuidado, deslice la cocina aproximadamente tres pulgadas hacia afuera desde la pared. Controle que detrás de la cocina haya un soporte metálico adherido al piso o a la pared. Para controlar si el soporte se encuentra instalado correctamente, tome la parte trasera de la cocina, teniendo cuidado de no sujetar ni doblar la pieza del borde trasero. Incline la cocina levemente hacia adelante y confirme que el soporte anti volcaduras se encuentre asegurado a la parte trasera de la cocina, limitando la caída de la cocina hacia adelante. Si el soporte anti volcaduras no se adhiere a la cocina ni impide su caída, verifique que el mismo haya sido instalado de forma adecuada. Si esto no resuelve el problema o el soporte anti volcaduras no se encuentra presente, comuníquese al 800.626.8774 en EE.UU. o al 800.561.3344 en Canadá.

Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurado de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Nunca quite las patas de nivelación por completo ya que la cocina no quedará bien sujeta al dispositivo anti-volcaduras.



Cocinas con Modo de Pie

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ADVERTENCIA NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores calificados de cocinas a gas o técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas propano. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite ralladuras o impactos sobre las puertas de metal, cocinas o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- No deje a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **⚠ADVERTENCIA** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones de seguridad mínima sobre la temperatura de la comida en **IsItDoneYet.gov** y **fsis.usda.gov**. Utilice un termómetro para tomar la temperatura de la comida y haga controles en diferentes ubicaciones.
- No permita que nadie se trepe, pare o cuelgue de la puerta del horno, del cajón o la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.

ESPAÑOL

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables en un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la cocina. La grasa del horno o sobre la cocina se podrá incendiar.

⚠ADVERTENCIA EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un químico seco multipropósito o un extintor de incendio con espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el período de auto limpieza, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de auto limpieza podrá conducir a la producción de llamas en el horno.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

⚠ADVERTENCIA NUNCA utilice la sección superior de la superficie de cocción de este electrodoméstico sin dejar de prestarle atención.

- **No seguir esta advertencia podrá resultar en incendio, explosión, o riesgos de quemaduras que podrán ocasionar daños sobre la propiedad, lesiones personales o la muerte.**
- **Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y de inmediato llame al departamento de bomberos.**

NO INTENTE EXTINGUIR CON AGUA UN INCENDIO PRODUCIDO CON COMBUSTIBLE/ GRASA.

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite al usar una sartén poco profunda y evite la cocción de comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

49-2001074 Rev. 2

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA (Cont.)

- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.

- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Este ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje ningún producto sobre la superficie de cocción, cerca de la ventilación del horno. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

ESPAÑOL

FORMA ADECUADA DE DESCARTAR SU ELECTRODOMÉSTICO

Descarte o recicle su electrodoméstico de acuerdo con las Regulaciones Federales y Locales. Comuníquese con las autoridades locales para descartar o reciclar su electrodoméstico de forma ambientalmente segura.

Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Tenga en cuenta las opciones de reciclaje del material de embalaje de su electrodoméstico.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

EN CASO DE CORTE DE CORRIENTE

En el caso de un corte de luz, el horno quedará inoperable y no se deberá intentar usarlo. Sin embargo, los quemadores superficiales se podrán encender con un fósforo. Con extremo cuidado, sostenga un fósforo encendido cerca de los puertos debajo de la tapa del quemador superficial; luego de forma lenta gire la perilla hasta la posición LITE (Bajo). Una vez encendidos, los quemadores superficiales continuarán funcionando normalmente.

QUEMADORES

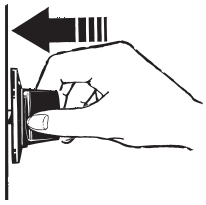
Iluminación de un Quemador Superficial

⚠ADVERTENCIA Los quemadores sólo deben ser usados cuando estén cubiertos por los utensilios. Las llamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Selección del Tamaño de la Llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador deberá ser equivalente al tamaño del utensilio de cocina que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.



Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

Uso de los Quemadores

NOTAS:

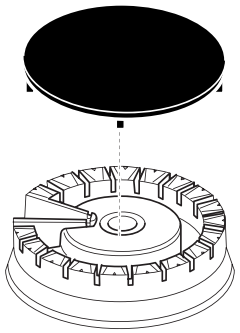
- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Su horno cuenta con quemadores de gas sellados que ofrecen conveniencia, higiene y flexibilidad para una amplia variedad de aplicaciones de cocción.

El quemador más pequeño es para fuego lento. Un quemador de fuego lento que se coloque en LO (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

Quemador de la Superficie

El quemador redondo es para realizar una cocción general. Olla de tamaño adecuado a las llamas.



ESPAÑOL

QUEMADORES (Cont.)

Utensilio sobre la Cocina

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

Parrillas para la Parte Superior de la Cocina

No use cualquier repuesto de rejilla para la parte superior de la cocina con sus quemadores de gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



No use rejillas para la parte superior de la cocina.

Cómo Usar un Wok

Use sólo woks con base plana de un diámetro de 14 pulgadas o menos. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la rejilla.

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.



Use un wok con fondo plano

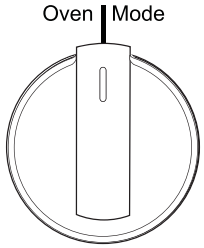


CONTROLES DEL HORNO

Perilla del Selector de Modo del Horno

Gire la perilla del Selector de Modo del Horno hacia el modo que desee. Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción: Bake (Hornear), Broil (Asar) y Convection Bake (Horneado por Convección). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción y Limpieza al Vapor.

- Hornear
- Asar
- Horneado por Convección
- Limpieza al Vapor



Perilla del Selector de Modo del Horno (la apariencia de la perilla puede variar)

Perilla de la Temperatura del Horno

Gire la perilla **Oven Temp (Temperatura del Horno)** hasta la configuración que desee, hasta que la luz de Oven/Cycle (Horno/ Ciclo) se apague.

La luz de Oven/Cycle (Horno/ Ciclo) se enciende cuando el quemador está encendido. La misma realizará un ciclo de encendido y apagado durante la cocción.

Para Ajustar el Termostato:

1. Empuje la perilla **Oven Temp (Temperatura del Horno)** fuera del rango y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera de la perilla hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con a otra.

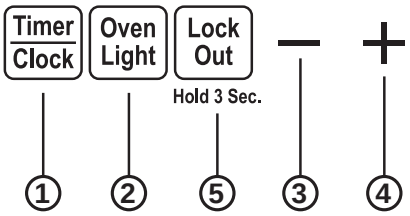
   Para incrementar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un sonido de clic por cada nivel en que mueva la perilla.

   Para reducir la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

   Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10º F. (El rango es de más 30º F o menos 60º F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.

CONTROLES DEL HORNO (Cont.)

Pantalla del Temporizador/ Reloj



1. **Timer/Clock (Temporizador/ Reloj):** Funciona como temporizador con cuenta regresiva y reloj.
   Para configurar el temporizador con cuenta regresiva, presione la tecla **Timer/ Clock (Temporizador/ Reloj)** y use las teclas **+** y **-** para configurar el tiempo en horas y minutos. Luego de ver el tiempo, presione la tecla **Timer/Clock (Reloj/ Temporizador)** nuevamente y el ":" dejará de parpadear, indicando que el temporizador se ha iniciado. Para cancelar el temporizador, presione la tecla **Timer/ Clock (Reloj/ Temporizador)** para asegurarse de que el ":" está parpadeando. Luego cambie la hora a 0:00 y presione la tecla **Timer/Clock (Temporizador/ Reloj)** volviendo a cambiar la misma a la hora del reloj.
   Para configurar el reloj, mantenga presionada la tecla **Timer/ Clock (Temporizador/ Reloj)** durante varios segundos y use las teclas **+** y **-** para configurar el reloj. Luego de modificar la hora, presione la tecla **Timer/Clock (Temporizador/ Reloj)** para finalizar de configurar la hora en el reloj.
2. **Oven Light(s) (Luz(es) del Horno):** Enciende o apaga la luz(es) del horno.
3. **- Pad (Botón -):** Use esta función para reducir el tiempo del temporizador con cuenta regresiva y el reloj. Golpecitos cortos a esta tecla reducirán el tiempo en pequeñas cantidades. Mantener presionada la tecla reducirá el tiempo en grandes cantidades.
4. **+ Pad (Botón +):** Use esta función para incrementar el tiempo del temporizador con cuenta regresiva y el reloj. Golpecitos cortos a esta tecla incrementarán el tiempo en pequeñas cantidades. Mantener presionada la tecla incrementará el tiempo en grandes cantidades.
5. **Lock Out (Bloqueo):** Bloquea la pantalla del temporizador y del reloj, de modo que al presionar sobre cualquiera de las teclas, éstas estarán bloqueadas. Mantenga presionada la tecla **Lock Out (Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear la pantalla.

MODO SABÁTICO

Ciertos modelos cumplen con los requisitos Sabáticos Judía para el uso durante el día sabático y feriados.

Inicio del Horneado

Para iniciar el horneado, simplemente gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada. Debido a que el modelo con termostato responderá con un sonido de clic cuando la perilla del mismo sea usada para encender el horno, esta operación debe tener lugar antes del comienzo del modo Sabbath (Sabático) o Holidays (Feriados).

Ajuste de Temperatura

Para ajustar la temperatura del horno mientras se cumple con los requisitos sabáticos, el usuario debe observar la luz indicadora ON (encendido) del horno:

- Para ajustar la temperatura del horno en un valor más alto, el usuario debe primero confirmar que la luz "OVEN ON" (horno encendido) esté activada. Sólo entonces, el usuario puede girar la perilla a una temperatura más alta que aquella configurada previamente.
- Para ajustar la temperatura del horno en un valor más bajo, el usuario debe primero confirmar que la luz "OVEN ON" (horno encendido) esté apagada. Sólo entonces, el usuario puede girar la perilla a una temperatura más baja que aquella configurada previamente.

Dejar de Hornear

Para dejar de hornear, simplemente gire la perilla del termostato a una posición de apagado. Debido a que el modelo con termostato responderá con un sonido de clic cuando la perilla del mismo sea usada para apagar el horno, esta operación debe tener lugar luego de la finalización del modo Sabbath (Sabático) o Holidays (Feriados).

Funcionamiento de la Luz del Horno

La luz del horno se puede encender o apagar antes del inicio del modo sabático o del feriado. Abrir y cerrar la puerta no cambiará el estado de la luz del horno.

Aviso de Corte de Luz durante el Modo Sabático

Si se produce un corte de luz mientras realiza un horneado sabático, la unidad regresará al modo de horneado sabático cuando el servicio sea reestablecido, y el horno regresará a la misma temperatura configurada antes del corte, sin ninguna intervención del usuario.

USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

PAUTAS DE USO DE UTENSILIOS

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa. Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25º F la próxima vez.

- Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.
- Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor. Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.
- Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.
- Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

MODOS DE COCCIÓN

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pu eda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

Bake (Hornear)

El modo de horneado es utilizado para hornear y dorar. Al preparar comidas horneadas tales como tortas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Para usar este modo, gire la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.

Convection Bake Multi Rack (Horneado por Convección en Estantes Múltiples)

Horneado por Convección en Estantes Múltiples

La función del modo Convection Bake (Honeado por Convección) es hornear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo usa el movimiento del aire desde el ventilador por convección para lograr una cocción más pareja. Baje la temperature 25 grados. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo. Es posible que los tiempos de horneado sean un poco más prolongados con estantes múltiples, en comparación con lo que se espera con un solo estante. Para usar este modo, gire la perilla de Oven Mode (Modo de Horno) a **Convection Bake (Horneado por Convección)** y la perilla de Oven Temperature (Temperatura del Horno) hasta la configuración de temperatura recomendada.

Warm (Calentar) (en algunos modelos)

El modo Warm (Calentar) fue diseñado para mantener calientes las comidas calientes. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deban quedar crocantes. No se requiere precalentar las mismas. No use la función Warm (Calentar) para calentar comida fría. Se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de 2 horas. Para usar este modo, gire la perilla del termostato hasta la configuración **Warm (Caliente)**.

Broil (Asar)

Siempre ase con la puerta del horno y el cajón cerrados. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida Coloque las comidas más cerca del quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y aquellas que se deben cocinar completamente se deberán asar en un estante de una posición más baja. Para usar este modo, gire la perilla del termostato hasta la configuración **Broil (Asar)**. **NOTA:** Retire del horno aquellos estantes que se encuentren en desuso para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y óptimo rendimiento.

ESTANTES DEL HORNO

Posiciones de los Estantes

Su horno cuenta con cuatro posiciones de estantes en el horno. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Se ajusta un estante en una dirección para afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

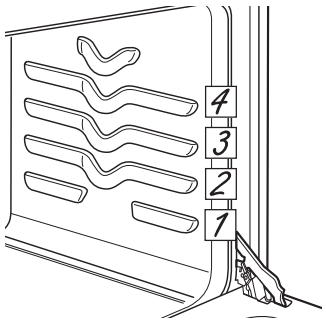
Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya suficiente espacio entre las ollas para que fluya el aire. Esto puede mejorar la cocción haciéndola más pareja.

Retiro y Reemplazo de los Estantes Planos

Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante.

Para retirar un estante, empuje el mismo hacia usted hasta alcanzar la posición donde se detiene, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

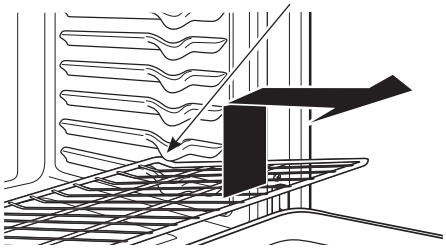
Para reemplazar un estante, coloque el extremo curvado del mismo sobre los soportes de los estantes. Incline el frente del estante hacia arriba y empuje el mismo hasta que se detenga. Luego apoye el estante y empuje el mismo hasta que entre completamente en el horno.



Posiciones de los Estantes

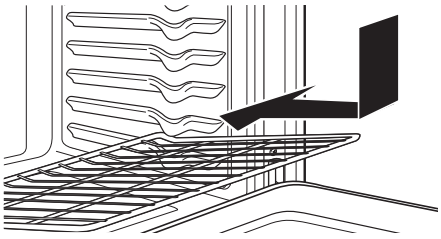
Es posible que resulte difícil deslizar los estantes. Para mejorar las condiciones de deslizamiento, use una tela suave o una toalla de papel para frotar aceite vegetal sobre los extremos izquierdo y derecho de los estantes y/o sobre los soportes del estante.

Posición de detención del estante



Retiro de los estantes

NOTA: Retire los estantes en desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.

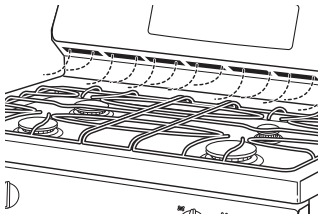


Reemplazo de los estantes

VENTILACIONES DE AIRE DEL HORNO

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina se mantenga fresca y funcione de forma correcta con la combustión adecuada.

Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.



La apariencia y la ubicación de la ventilación varían.

PAPEL DE ALUMINIO Y COBERTORES DEL HORNO

⚠PRECAUCIÓN **No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.**

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2” de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

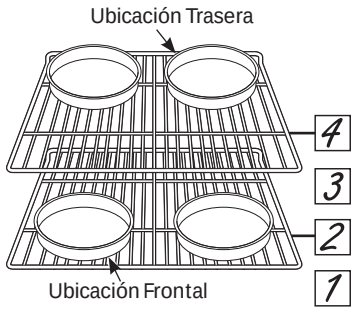
GUÍA DE COCCIÓN

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear Hornear por Convección	2 y 4	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	2	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Hornear por Convección Hornear	2 y 4	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar	4	Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador.
Bifes y Chuletas	Asar	4	Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador.
Dorados	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear	2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asar Hornear	2 o 3	Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil (Asar). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asar Hornear	2 o 3	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar.
Pavo entero	Hornear	1 o 2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear	2 o 3	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asar	4	Preste atención a la comida al asarla.
Cazuelas	Hornear	3	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza, productos con papas, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes.

*Al hornear cuatro capas de torta a la vez, tambalee las ollas como se muestra a la derecha, de modo que no quede una encima de la otra.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en **IsItDoneYet.gov**. Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.

NOTA: Retire los estantes en desuso al usar el horno para un precalentamiento más rápido, mayor eficiencia y un rendimiento óptimo de la cocción.



Posiciones de los Estantes

ESPAÑOL

CUIDADO Y LIMPIEZA

HORNO

Asegúrese que todos los controles estén apagados y que todas las superficies se enfríen antes de limpiar cualquier parte del horno.

Interior del Horno

El interior de su nuevo horno se podrá limpiar de forma manual o usando la función Steam Clean (Limpieza al Vapor).

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, ni almohadillas para fregar en el interior del horno. Para la suciedad de la parte inferior del horno y otras superficies esmaltadas, use un abrasivo suave que contenga ácido oxálico, tal como Bar Keepers Friend®, con una esponja antirayaduras. Tenga cuidado de no aplicar limpiadores abrasivos o esponjas sobre la puerta de vidrio, ya que estos rayarán el revestimiento reflectante. El interior del horno y la puerta de vidrio podrán ser limpiados con una tela suave, jabón suave y agua, o con vinagre y una solución de agua. Luego de la limpieza, enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

Limpieza al Vapor

La función Steam Clean (Limpieza al Vapor) es eliminar las suciedades suaves de su horno.

Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor):

1. Comience con el horno a temperatura ambiente.
2. Limpie la grasa excesiva y la suciedad del horno.
3. Vierta ½ taza de agua en la parte inferior del horno.
4. Cierre la puerta.
5. Gire tanto la Perilla del Modo de Horno como la Perilla de Temperatura del Horno a la Configuración **Steam Clean (Limpieza al Vapor)**.

No abra la puerta durante el ciclo de Steam Cleaning (Limpieza al Vapor). Al finalizar el ciclo de Steam Clean (Limpieza con Vapor), absorba el agua restante, y limpie la suciedad ablandada por la humedad de las paredes y la puerta del horno.

Exterior del Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

Estantes del Horno

Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta.

Luego de limpiar los estantes, use una tela suave o una toalla de papel para frotar una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre los extremos tanto izquierdo como derecho del estante. Esto asegurará que los estantes se puedan deslizar fácilmente hacia dentro y fuera del horno.

PLACA DE COCCIÓN

Panel de Control y Perillas

Limpie el panel de control luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Enjuague con agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas sobre la superficie. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda.

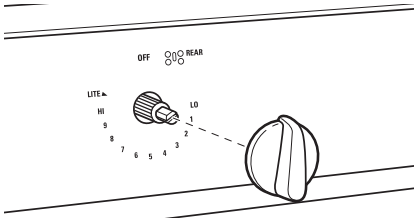
Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

Para una limpieza más fácil, las perillas del control pueden ser retiradas empujando las mismas directamente hacia fuera una vez que las mismas estén en la posición OFF (Apagado). No empuje las perillas hacia arriba o abajo ni sostenga objetos sobre las mismas. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas. Esto podrá dañar el eje de la válvula de gas. Al retirar las perillas de los quemadores de tres anillos (en algunos modelos) y el óvalo dual (en algunos modelos), recuerde sus ubicaciones. Mientras que todas las demás perillas son intercambiables, éstas deben ser colocadas en la misma ubicación luego de la limpieza. Para una vista detallada de estas perillas, consulte la sección del Quemador. Las perillas se podrán lavar a mano con agua y jabón o en un lavavajillas.

PLACA DE COCCIÓN (Cont)

Panel de Control y Perillas (Cont)

Para reemplazar las perillas luego de la limpieza, alinee el agujero de la perilla de la parte trasera con el eje de la válvula de gas y empuje hacia adentro hasta que la perilla esté ajustada de forma segura. Todas las perillas son intercambiables.



Perilla del quemador superficial

Base de la Superficie de Cocción

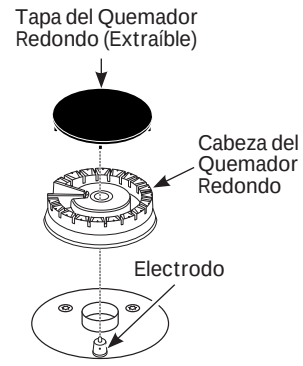
No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores sobre la base de la superficie de cocción. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

Si su modelo cuenta con una superficie de cocción de acero inoxidable, consulte las instrucciones de limpieza de la Superficie de Acero Inoxidable que aparecen en la sección del Panel de Control y Perillas.

Retiro de los Quemadores Superficiales para su Limpieza

Apague todos los controles. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de retirar las rejillas y las partes del quemador. Al retirar las tapas y cabezas de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en la misma ubicación luego de la limpieza.



Quemador Redondo

Limpieza de los Quemadores Superficiales

Limpieza de las Tapas de los Quemadores

Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con u na base de fregado plástica para eliminar partículas de comida quemadas. Las tapas redondas de los quemadores también se pueden limpiar en un lavavajillas.

Limpieza de las Cabezas de los Quemadores

Limpie las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas del quemador. Retire los quemadores cuando estén fríos. Lave los mismos con agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar las manchas más rebeldes, use un cepillo con cerda plástica.

NOTA: No use lana de acero ni estropajos para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear las aberturas. Nunca lave las cabezas de los quemadores en el lavavajillas. Esto podrá hacer que se descoloren.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.

Reemplazo de los Quemadores Superficiales

Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores y el ensamble de la cabeza/ tapa nuevamente, escurra el exceso de agua y luego seque las mismas totalmente.

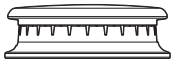
Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños. Asegúrese de que cada tapa quede correctamente apoyada sobre la cabeza del quemador, como se muestra a continuación.



La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



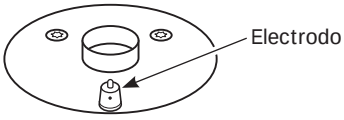
La tapa del quemador NO está correctamente colocada.



La tapa del quemador está correctamente colocada.

⚠PRECAUCIÓN **No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores y las parrillas estén en sus respectivos lugares.**

Cualquier derrame en o alrededor de un electrodo se deberá limpiar de forma cuidadosa. Evite golpear el electrodo con cualquier cosa dura, ya que podrá ser dañado.



El electrodo del encendedor de la chispa es expuesto cuando la cabeza del quemador es retirada. Cuando un quemador se gira a LITE, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido.

ESPAÑOL

PLACA DE COCCIÓN (Cont)

Parrillas de Quemadores

Las rejillas se deberán lavar con agua caliente y jabón y deberán ser enjuagadas con agua limpia. Para ablandar la comida quemada, coloque las rejillas en una solución con ¼ de taza de amoníaco hogareño durante varias horas. Luego, friegue las rejillas con un estropajo de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

PUERTA Y EL CAJÓN

Limpieza de la Puerta del Horno

Limpieza del Interior de la Puerta

No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.

Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.

El área que está fuera de la junta se puede limpiar con un estropajo de plástico con jabón. No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se empieza a gastar, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

Limpieza del Exterior de la Puerta

Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. No use este método sobre ninguna otra superficie.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

Cajón de Almacenamiento Extraíble

El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar utensilios de cocina y panadería. No guarde plásticos ni materiales inflamables en el cajón.

El cajón de almacenamiento se podrá retirar para limpiar debajo de la cocina. Limpie el cajón de almacenamiento con una tela o esponja húmeda. Nunca use abrasivos duros ni almohadillas para fregar.

Es posible que el cajón de almacenamiento cuente con varas deslizables de plástico (mostradas a la derecha) o rieles metálicos. Siga las instrucciones de retiro y reemplazo respectivamente para la configuración de su modelo.

Retiro del Cajón de Almacenamiento:

1. Empuje el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Continúe empujando el cajón hasta que salga del horno.

Reemplazo del Cajón de Almacenamiento:

1. Coloque el riel izquierdo del cajón alrededor de la guía del riel interior izquierdo y deslice el mismo lentamente.
2. Coloque el riel derecho del cajón alrededor de la guía del riel interior derecho y deslice el mismo lentamente.
3. Deslice el cajón totalmente hasta adentro.

LUZ DEL HORNO

⚠ADVERTENCIA **PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS:** Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

⚠CAUTION **RIESGO DE INCENDIO:** La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

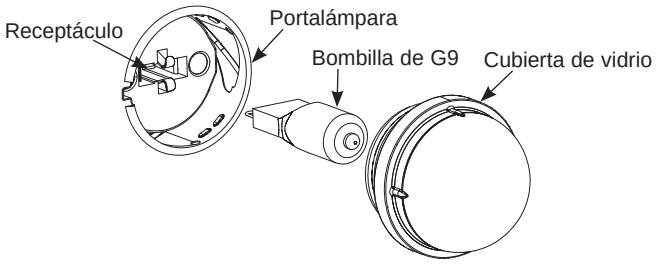
Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

Para quitar la bombilla:

1. Gire la tapa de vidrio en sentido antihorario hasta haber retirado el vidrio. Colocarse guantes de látex puede brindar un mejor agarre.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla jalándola en línea recta.

Para reemplazar la bombilla:

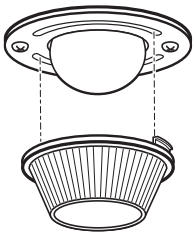
1. Utilice una nueva bombilla halógena de 120/130 voltios, no exceda 50 vatios. Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 volts o 130 volts (NO de 12 volts) y que posea una base G9.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva la bombilla de su paquete. No toque la bombilla con los dedos desnudos. El aceite para piel dañará la lámpara y acortará su tiempo de duración.
3. Empuje la bombilla en línea recta dentro del receptáculo hasta el tope.
4. Vuelva a colocar la tapa de vidrio. Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie frecuentemente la cubierta de vidrio utilizando un paño húmedo. Esto debería hacerse cuando el horno está completamente frío y la luz apagada.
5. Conecte nuevamente el suministro eléctrico al horno.



Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

Para quitar la tapa:

1. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en contra de las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio limpien las ranuras de la ficha. Si usa guantes de látex tendrá un mejor agarre.
2. Retire la lámpara girando la misma en dirección contraria a las agujas del reloj.



Para volver a colocar la tapa:

1. Reemplace la lámpara por una para electrodoméstico de 40 watts. Inserte la lámpara y gire la misma en dirección de las agujas del reloj, hasta que quede ajustada.
2. Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en dirección de las agujas del reloj.

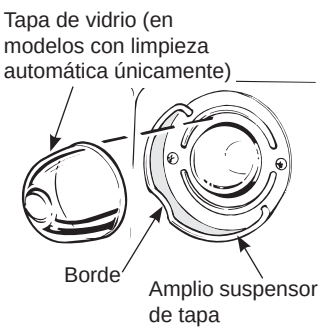
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.
3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

La lámpara de luz del horno está cubierta por una tapa de vidrio extraíble que es sostenida por un cable que la cruza. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente. Retire la puerta del horno, si lo desea, para llegar a la tapa fácilmente. Para acceder a instrucciones detalladas sobre el retiro de la puerta del horno, consulte la sección sobre Cómo Retirar la Puerta del Horno.

Reemplazo de la Lámpara:

1. Desconecte el cable de electricidad a la estufa.
2. Mantenga estable la tapa de vidrio, de modo que no se caiga al ser liberada.
3. Deslice la misma cerca del borde del suspensor de la tapa, hasta que la tapa sea liberada. No retire ningún tornillo para retirar la tapa de vidrio.
4. Reemplace la lámpara por una para electrodomésticos de 40 watts. No toque la lámpara caliente con la mano o una tela húmeda. Sólo retire la lámpara cuando esté fría.
5. Mantenga la tapa de vidrio estable sobre la lámpara nueva.
6. Empuje el suspensor de la tapa del cable cerca del borde, hasta que el borde del suspensor de la tapa del cable esté ubicado en el borde de la tapa de vidrio.
7. Conecte la electricidad a la estufa.



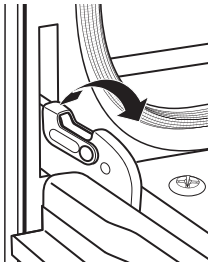
ESPAÑOL

PUERTA DEL HORNO

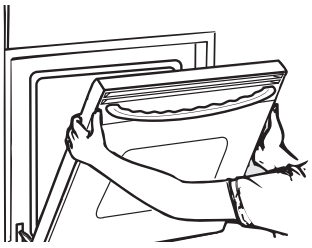
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia arriba y afuera de la estructura de la cocina, hasta la posición de desbloqueo.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 6" de la estructura de la cocina.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la cocina, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras de la estructura de la cocina.



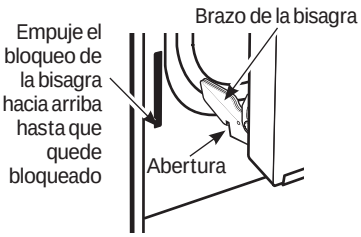
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



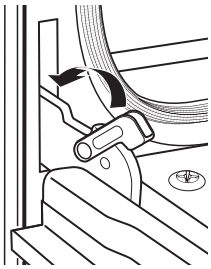
Posición de retiro

Para reemplazar la puerta:

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura sobre el fondo del brazo de la bisagra izquierda en el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre completamente, las aberturas en las partes inferiores de los brazos de las bisagras no se apoyaron de forma correcta sobre el extremo inferior de la ranura. Retire la puerta de la cocina y repita el paso anterior.
4. Empuje los bloqueos de las bisagras hacia la cavidad de la cocina y hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.



Apoye la abertura en el extremo inferior de la ranura de la bisagra



Empuje trabas de la bisagra hacia abajo para bloquear.

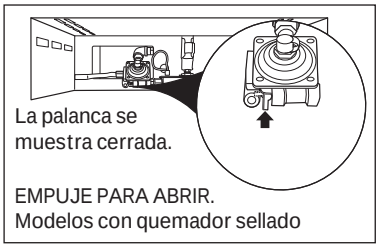
ESPAÑOL

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.	Durante los primeros usos, siga los tiempos y temperaturas de sus recetas atentamente y use las posiciones de los estantes recomendadas en la Guía de Cocción. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Consulte la sección de Controles del Horno.
La comida no se hornea de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	Consulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección de Controles del Horno.
La comida no asa de forma apropiada	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	Se usó una posición incorrecta del estante.	Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción.
	Utensilio de cocina inadecuado para asar.	Use una olla específicamente diseñada para asar
	El papel de aluminio sobre la olla para asar no fue ajustado de forma apropiada ni cortado apropiadamente para drenar la grasa.	Si usará papel de aluminio en la olla para asar, envuelva de forma ajustada y agregue cortes conforme con aquellos en la olla para permitir que la grasa sea drenada.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección de Controles del Horno.
El horno parece no funcionar	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Uso del Modo Sabático.
Sonido de “chisporroteo” o “traqueo”	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hagan sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado, asado, convección y limpieza automática.	Esto es normal.
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
La luz del horno no funciona	La lámpara está floja o presenta defectos.	Ajuste o reemplace la lámpara. Para acceder a instrucciones sobre cómo reemplazar la lámpara, consulte la sección de Luz del Horno.

CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
El quemador no se enciende	El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su cocina.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Las piezas del quemador no fueron reemplazadas correctamen.	Lea la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	Es posible que las hendiduras de los quemadores, o el puerto del encendedor redondo en el quemador oval, estén atascados.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Lea la sección de Cuidado y Limpieza de la cocina.
	Residuos de comida en el electrodo	Suavemente pula el extremo plano del electrodo con una lima de uñas o con una lija hasta que quede brilloso.
Los quemadores superiores no queman de forma pareja	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén instaladas correctamente. Consulte Cuidado y limpieza en la sección de la cocina.
	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores para su limpieza. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la cocina.
Llamas de los quemadores son muy grandes o amarillas	Promedio inadecuado de aire a gas.	Si la cocina es conectada a gas Propano, contacte al técnico que instaló la cocina o que hizo la conversión.
Los quemadores superficiales se iluminan pero los quemadores para hornear y asar no.	Es posible que los quemadores de gas del horno hayan sido apagados.	El apagado del gas del horno está ubicado en el regulador de gas cerca de la adherencia de la tubería de gas a la cocina. Ubique la misma y dé vuelta la palanca.  La palanca se muestra cerrada. EMPUJE PARA ABRIR. Modelos con quemador sellado
La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris".	El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.
El cajón no se desliza de forma pareja o se arrastra	El cajón está desalineado.	Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El cajón está sobrecargado o la carga está des balanceada.	Reduzca peso o redistribuya los contenidos de los cajones.

GARANTÍA LIMITADA

Haierappliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **Haierappliances.com**, o llame a Haier al 1-877-337-3639. Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y modelo disponibles.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de Haier la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a Haier a mejorar sus productos al brindarle a Haier la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a Haier, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a Haier en el momento del servicio.

Por el Período de	Haier reemplazará
Un Año Desde la fecha de la compra original	**Cualquier parte** de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta **garantía limitada de un año**, Haier también proveerá, **sin costo**, todo el trabajo y el servicio en el hogar para reemplazar la parte que presente defectos.

Qué no cubrirá Haier:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de Haier, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de Haier autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, *a* **Haier** *company*

Louisville, KY

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de Haier y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

Haierappliances.com

o llamando al 1-877-337-3639 durante el horario comercial. Los Servicios para los Haier aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

ACCESORIOS

¿Busca Algo Más?

¡Haier ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Para acceder a números telefónicos e información de sitios Web, consulte la página de Soporte para el Consumidor.

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

- Olla para Asar Pequeña (8 ¾ ” x 1 ¼” x 13 ½ “)

Piezas

- Estantes del horno
- Elementos del horno
- Lámparas de luz

Suministros de Limpieza

- Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine™
- Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable CeramaBryte®
- Almohadillas de Limpieza CERAMA BRYTE® para Placas de Cocción Cerámicas
- Limpiador de la Placa de Cocción de Cerámica CERAMA BRYTE®
- Espátula para Placa de Cocción Cerámica CERAMA BRYTE®
- Kit (el kit incluye crema y espátula para placa de cocción)

NOTAS

IMPORTANT

Do Not Return This Product To The Store

If you have a problem with this product, please call 1-877-337-3639 for the name and telephone number of the nearest authorized service center.

DATED PROOF OF PURCHASE REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE

IMPORTANTE

No regrese este producto a la tienda

Si tiene un problema con este producto, por favor comuníquese al 1-877-337-3639 para solicitar el nombre y número telefónico del centro de servicio al cliente autorizado más cercano.

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

Haier

49-2001074 Rev. 2 09-24