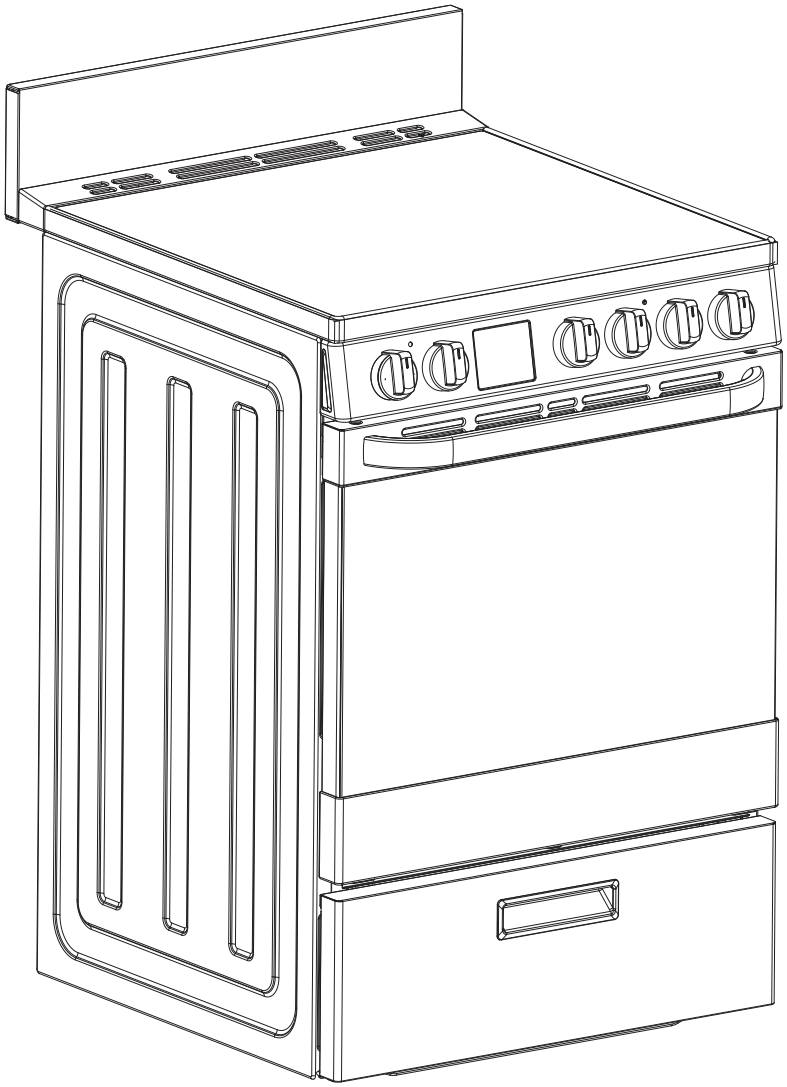
Haier

User Manual
Manual del usuario
QAS740

# Electric Compact Ranges
# Cocina Eléctricas compactas



49-2001024 Rev. 5 10-26

# TABLE OF CONTENTS

**SAFETY INFORMATION** . . . . . **4**

**USING THE RANGE** . . . . . **8**

Surface Units . . . . . 8

Oven Controls . . . . . 11

Sabbath Mode . . . . . 12

Cookware Guidelines. . . . . 13

Cooking Modes . . . . . 13

Oven Racks . . . . . 14

Aluminum Foil and Oven Liners . . . . . 14

Cooking Guide . . . . . 15

**CARE AND CLEANING** . . . . . **16**

Oven . . . . . 16

Cooktop . . . . . 16

Glass Cooktop . . . . . 17

Door and Drawer. . . . . 18

Oven Light. . . . . 19

Oven Door. . . . . 20

**TROUBLESHOOTING TIPS** . . . . . **21**

**LIMITED WARRANTY** . . . . . **22**

**ACCESSORIES** . . . . . **23**

## 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.

### 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.**

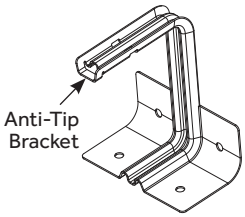
To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

**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

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- **FIRE HAZARD:** Never leave the range unattended with the cooktop ON above a Lo setting. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified installer in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be transferred to a qualified technician.
- 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.
- Do not leave children alone—children should not be left 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 above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- 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 hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not touch the surface units, 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 the surface units, areas nearby the surface units or 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 cooktop, areas facing the cooktop, 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.
- Do not use any type of foil or liner to cover the oven bottom or anywhere in the oven, except as described in this manual. Oven liners can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke or fire.
- Avoid scratching or impacting glass doors, cook tops 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.
- 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.

### ⚠WARNING KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE OVEN

**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.
- Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# SAFETY INFORMATION

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION
## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

**⚠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**

- Never leave the surface units unattended with the cooktop ON above a Lo setting. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Always be present at the range when cooking with oil or grease. Surface cooking is an "attended" activity.
- 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 a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size—select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to surface unit will also improve efficiency.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service; others may break because of the 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 surface units.
- When preparing flaming foods under a hood, turn the fan on.
- If power is lost to an electric cooktop while a surface unit is ON, the surface unit will turn back on as soon as power is restored. In the event of power loss, failure to turn all surface unit knobs to the OFF position may result in ignition of items on or near the cooktop, leading to serious injury or death.

**⚠WARNING** **RADIANT COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS**

- Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- Do not cook on a broken cooktop. If glass cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as knives, sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used. If the cooktop is inadvertently turned on, they may ignite. Heat from the cooktop or oven vent after it is turned off may cause them to ignite also.
- Use ceramic cooktop cleaner and non-scratch cleaning pad to clean the cooktop. Wait until the cooktop cools and the indicator light goes out before cleaning. A wet sponge or cloth on a hot surface can cause steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. **NOTE:** Sugar spills are an exception. They should be scraped off while still hot using an oven mitt and a scraper. See the Cleaning the glass cooktop section for detailed instructions.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# SAFETY INFORMATION

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION
## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

### ⚠WARNING OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.
- Do not use the oven if a heating element develops a glowing spot during use or shows other signs of damage. A glowing spot indicates the heating element may fail and present a potential burn, fire, or shock hazard. Turn the oven off immediately and have the heating element replaced by a qualified service technician.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup. Grease in the oven may ignite.
- Place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let pot holder contact hot heating element in oven.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pull the oven rack to the stop-lock position when loading and unloading food from the oven. This helps prevent burns from touching hot surfaces of the door and oven walls.
- 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.
- 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.

### 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.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# USING THE RANGE

## SURFACE UNITS

**⚠WARNING** **FIRE HAZARD:** Never leave the range unattended with the cooktop ON above a Lo setting. Keep flammable items away from the cooktop. Turn off all controls when done cooking. Failure to follow these instructions can result in fire, serious injury or death.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

### How to Set

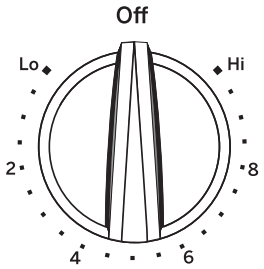
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

A surface ON indicator light will glow when any surface unit is on.

**For glass cooktop surfaces:**

A **HOT COOKTOP** indicator light will:

- come on when the unit is hot to the touch.
- stay on even after the unit is turned off.
- stay on until the unit is cooled to approximately 150°F.




At both **OFF** and **HI** the control clicks into position. You may hear slight clicking sounds during cooking, indicating the control is maintaining your desired setting.

Be sure you turn the control knob to **OFF** when you finish cooking.

### Coil Cooktops

Each coil surface unit uses "SENSI-TEMP TECHNOLOGY" to reduce the risk of cooktop oil and grease fires. This feature is located in the center of each surface unit. Power to the surface unit is temporarily interrupted when a pot or pan exceeds expected cooking temperatures. Even after the surface units are turned off, the surface unit retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

### Cookware for Coil Cooktops

The following information will help you choose cookware which will give good performance on coil cooktops.

**NOTE:** Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the coil cooktop.

## Recommended

### Stainless Steel

Thin unclad stainless steel will give poor performance.

### Aluminum

Heavy weight recommended.

Good conductivity. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

### Copper Bottom

### Enamel (painted) on Cast Iron

### Cast Iron

## Avoid/Not Recommended

### Enamel (painted) on Steel

### Glass-ceramic

Poor performance.

### Stoneware

Poor performance.

# USING THE RANGE

## SURFACE UNITS (Cont.)

### Radiant Glass Cooktop

The radiant cooktop features heating units beneath a smooth glass surface.

**NOTE:** A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

**NOTE:** On models with light-colored glass cooktops, it is normal for the cooking zones to change color when hot or cooling down. This is temporary and will disappear as the glass cools to room temperature.

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

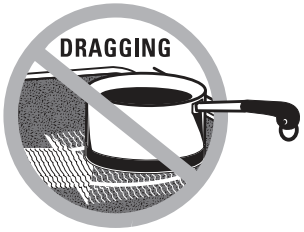
It is safe to place hot cookware on the glass surface even when the cooktop is cool.

Even after the surface units are turned off, the glass cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full-strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this film.
- Don't store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.
- Do not use the surface as a cutting board.

Never cook directly on the glass. Always use cookware.

Always place the pan in the center of the surface unit you are cooking on.




Do not slide cookware across the cooktop because it can scratch the glass—the glass is scratch-resistant, not scratch proof.

### Temperature Limiter on Radiant Glass Cooktops

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the surface units off for a time if:

- the pan boils dry.
- the pan bottom is not flat.
- the pan is off-center.
- there is no pan on the unit.

# USING THE RANGE

## SURFACE UNITS (Cont.)

### Cookware for Radiant Glass Cooktops

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.

**NOTE:** Follow all cookware manufacturer's recommendations when using any type of cookware on the ceramic cooktop.

## Recommended

### Stainless Steel

### Aluminum

Heavy weight recommended.

Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

### Copper Bottom

Copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

### Enamel (painted) on Cast Iron

Recommended if bottom of pan is coated.

## Avoid/Not Recommended

### Enamel (painted) on Steel

Heating empty pans can cause permanent damage to cooktop glass. The enamel can melt and bond to the ceramic cooktop.

### Glass-ceramic

Poor performance. Will scratch the surface.

### Stoneware

Poor performance. May scratch the surface.

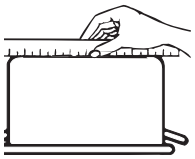
### Cast Iron

Not recommended—unless designed specifically for glass cooktops.

Poor conductivity and slow to absorb heat. Will scratch the cooktop surface.

### More about Cookware

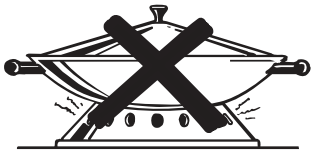
- Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids. Wet pans and lids may stick to smooth surface when cool.
- Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on the cooktop.
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
- Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers or deep-fat fryers. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.



Check pans for flat bottoms by using a straight edge. You should not be able to pass a US nickel coin under the straight edge.

Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

Do not place wet pans on the glass cooktop.



Do not use woks with support rings on the glass cooktop.

Use flat-bottomed woks on the glass cooktop.

# USING THE RANGE

## SURFACE UNITS (Cont.)

### Home Canning Tips

Be sure the canner is centered over the surface unit.

Make sure the canner is flat on the bottom.

To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.

Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.

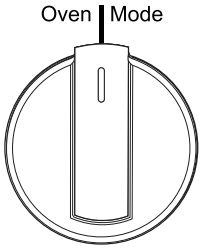
Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring the water to a boil.

## 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



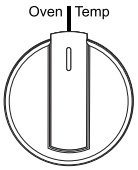

Oven Mode Selector Knob (knob appearance may vary)

### Oven Temperature Knob

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

Preheat the oven for 10 minutes for baking.

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




Front of OVEN TEMP knob
(knob appearance may vary)

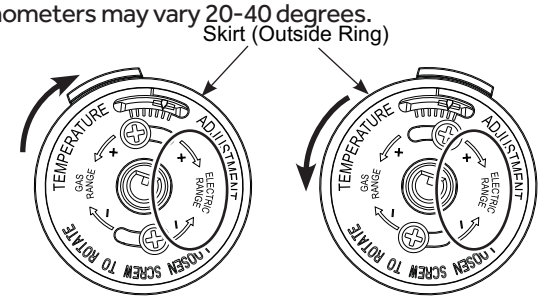
**To Adjust the Thermostat:**

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 with the other hand rotate the skirt.

   Rotate the skirt clockwise to increase and counterclockwise to decrease the oven temperature. You'll hear a click for each notch you move the knob.

   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.
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.




Clockwise to Increase Temperature
(Shown at highest setting)

Counterclockwise to Decrease Temperature
(Shown at lowest setting)

Back of OVEN TEMP knob

# USING THE RANGE

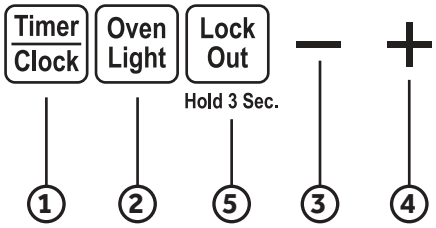
## OVEN CONTROLS (Cont.)

### 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.

# 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 25° 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**.

### Convection Bake

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.

### 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.

### Pre-Heat

Proper preheating ensures that the oven is hot enough to begin baking. Improper preheating (that is, cooking in the oven that has not come up to set temperature) can negatively affect cooking. Depending on the recipe recommendations, the temperature of your foods when they go into the oven may determine your final baking time and baking results; if you put your food, such as biscuits or breads, in during Pre-heat, they may over brown on top or burn.

**IMPORTANT:** The more items to be heated in the oven during preheat (this includes multiple racks, baking stones, etc.) will affect the length of your pre-heat time. For best results, turn the oven On before you begin your prep work.

# 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.

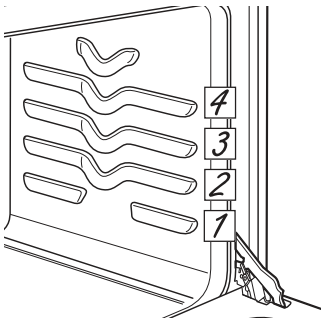
When baking with multiple pans and on multiple racks, ensure there is sufficient space between pans to allow air to flow. This may improve cooking evenness.

### Removing and Replacing Flat Racks

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

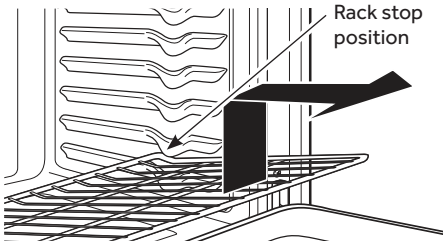
To remove a rack, pull it toward you until it reaches the stop position, tilt up the front of the rack and pull it out.

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.



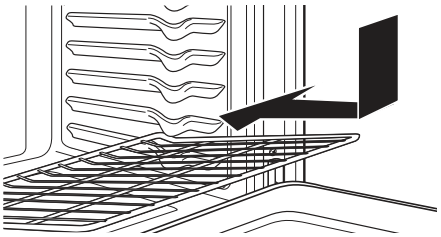

Rack positions

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

## 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

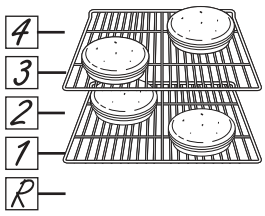
## COOKING GUIDE

| 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 | 2 | Use shiny cookware. |
| Layer cakes* on Multiple Racks | Bake<br>Convection Bake | 1 and 3 | Ensure adequate airflow (see illustration below). |
| Chiffon cakes (angel food) | Bake | 1 | Use shiny cookware. |
| Cookies, biscuits, scones on a Single Rack | Bake | 3 | Use shiny cookware. |
| Cookies, biscuits, scones on Multiple Racks | Convection Bake<br>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 | 1 or 2 | 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<br>Bake | 1 or 2 | If breaded or coated in sauce avoid Broil modes. Broil skin side down first. Watch food closely when broiling. |
| Boneless chicken breasts | Broil<br>Bake | 1 or 2 | 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 | 1 or 2 | Leave uncovered, use a low sided pan such as a broil pan. |
| **Fish** | Broil | 4 | Watch food closely when broiling. |
| **Casseroles** | Bake | 2 or 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 position for baking 4 layer cakes.

# 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.

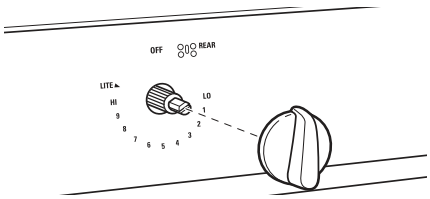
To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

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.

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.

# CARE AND CLEANING

## GLASS COOKTOP

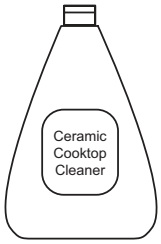
### Normal Daily Use Cleaning

ONLY use Ceramic Cooktop Cleaner on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
2. Before using the cooktop for the first time, clean it with ceramic cooktop cleaner. This helps protect the top and makes cleanup easier.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of ceramic cooktop cleaner directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or non-scratch cleaning pad ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
5. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

**NOTE:** it is very important that you do not heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.



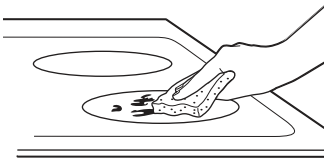

Clean your cooktop after each spill. Use a ceramic cooktop cleaner.

For cleaning videos and instructions, scan the QR code with your device.

### Burned-On Residue

**NOTE:** DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

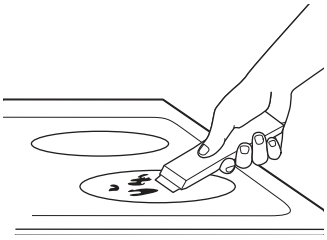
1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



Use a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

### Heavy, Burned-On Residue

1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a non-scratch cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with ceramic cooktop cleaner and a paper towel.



The ceramic cooktop scraper and all recommended supplies are available through our Parts Center. See the Accessories and Consumer Support sections at the end of this manual.

NOTE: Do not use a dull or nicked blade.

### Metal Marks and Scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

   These marks are removable using the ceramic cooktop cleaner with a non-scratch cleaning pad for ceramic cooktops.

2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

**NOTE:** Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.

3. Be careful not to place aluminum baking sheets or aluminum frozen entrée containers on a hot cooktop surface. It will leave shinny dots or markings on the cooktop surface. These markings are permanent and cannot be cleaned off.

# CARE AND CLEANING

## GLASS COOKTOP (Cont.)

### Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface**. Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Be sure to use a new, sharp razor scraper.

Do not use a dull or nicked blade.

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
   a. Use a single-edge razor blade scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
   b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

**NOTE:** If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

## 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.

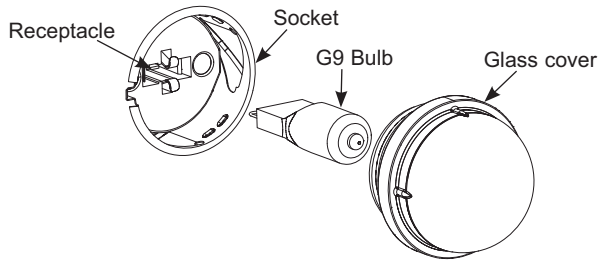
### Oven Light Replacement (on some models)

**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**

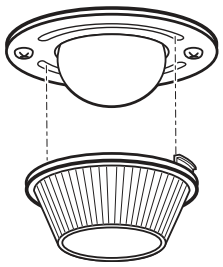
1. Use a new 120/130-volt halogen bulb, not to exceed 50 watts. Replace the bulb with the same type of bulb that was removed. Be sure the replacement bulb is rated 120 volts or 130 volts (NOT 12 volts) and has a G9 base.
2. Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. Do not touch 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.

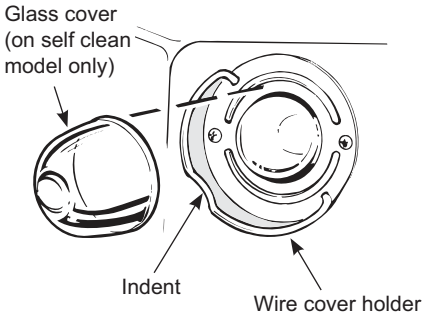
   For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.
3. Reconnect electrical power to the oven.

### 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.



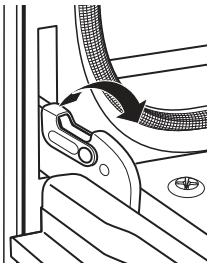
# NOTES

## OVEN DOOR

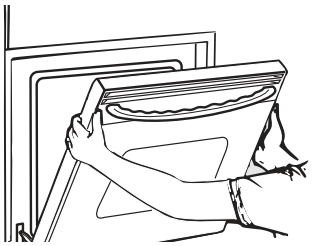
The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door. Do not lift door by the handle.

**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.



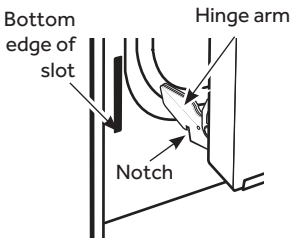
Pull hinge locks up to unlock



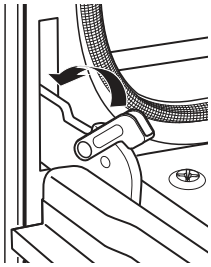
Removal position

**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 |
|---|---|---|
| **Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough** | Improper cookware being used. | Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected. |
| | In some areas, the power (voltage) may be low. | Cover pan with a lid until desired heat is obtained. |
| **Surface units do not work properly** | A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. | Replace the fuse or reset the circuit breaker. |
| | Cooktop controls improperly set. | Check to see the correct control is set for the surface unit you are using. |
| **Surface unit stops glowing when turned to a lower setting** | The unit is still on and hot. | This is normal. |
| **Scratches (may appear as cracks) on cooktop glass surface** | Incorrect cleaning methods being used. | Scratches are not removable. Tiny scratches will become less visible in time as a result of cleaning. |
| | Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface. | To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms. |
| **Areas of discoloration on the cooktop** | Food spillovers not cleaned before next use. | See the Cleaning the glass cooktop section. |
| | Hot surface on a model with a light-colored cooktop. | This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools. |
| **Plastic melted to the surface** | Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop. | See the Glass surface—potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section. |
| **Pitting (or indentation) of the cooktop** | Hot sugar mixture spilled on the cooktop. | Call a qualified technician for replacement. |
| **Frequent cycling off and on of surface units** | Improper cookware being used. | Use only flat cookware to minimize cycling. |
| **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. |
| **Steam from the vent** | When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase. | This is normal. |

# LIMITED WARRANTY

## Haierappliances.com

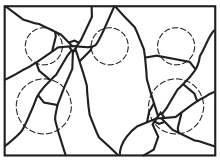
All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at **bodewell.com/schedule-repair-service**, or call 800.833-4BODEWELL (833-426-3393). Please have your serial number and your model number available when 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**<br>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.
- Cosmetic damage to the glass cooktop such as, but not limited to, chips, scratches, or baked on residue not reported within 90 days of installation.
- Camage to the glass cooktop due to impact or misuse. See example.



## 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

**bodewellcareplan.com**

or call 866-884-5646 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
- Stainless Steel Appliance Cleaner
- Non-scratch Cleaning Pads for Ceramic Cooktops
- Ceramic Cooktop Cleaner
- Ceramic Cooktop Scraper
- Kit (Kit includes cream and cooktop scraper)
- Graphite Lubricant

# ÍNDICE

**INFORMACIÓN DE SEGURIDAD** ..... **26**

**USO DE LA PLACA DE COCCIÓN** ..... **30**

Unidades de superficie ..... 30

Controles del Horno ..... 33

Modo Sabático ..... 34

Pautas de Uso de Utensilios ..... 35

Modos de Cocción ..... 35

Estantes del Horno ..... 36

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno ..... 36

Guía de Cocción ..... 37

**CUIDADO Y LIMPIEZA** ..... **38**

Horno ..... 38

Placa de Cocción ..... 38

Estufa de Vidrio ..... 39

Puerta y el Cajón ..... 40

Luz del Horno ..... 41

Puerta del Horno ..... 42

**CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS** ..... **43**

**GARANTÍA LIMITADA** ..... **44**

**ACCESORIOS** ..... **48**



## 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.

### 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.**

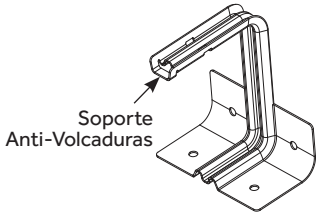
Para reducir el riesgo de volcar la cocina, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

**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 Sin Apoyo y Deslizables

ESPAÑOL

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

**⚠ADVERTENCIA** **INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.
- **⚠PRECAUCIÓN** No almacene elementos de interés para niños sobre una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.
- No toque las unidades de superficie, los elementos calentadores o la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con unidades de superficie, áreas cercanas a las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.

  No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas.
- 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.

**⚠ADVERTENCIA** **MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA**
**Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.**

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

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

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, apáguelo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el incendio se consuma. No abra la puerta del horno a la fuerza. El ingreso de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas desde el horno. No seguir esta instrucción puede provocar quemaduras graves.

**⚠ADVERTENCIA** **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA**

- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la cocina sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- Si se produce un corte de luz en una cocina eléctrica mientras la unidad superficial está en ON (Encendido), la unidad se volverá a encender cuando regrese la luz. En caso de falta de corriente, si no se giran todas las perillas de la unidad de superficial a la posición OFF (Apagado) se podrán incendiar artículos en o cerca de la estufa, lo cual podrá producir lesiones graves o la muerte.



## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

**⚠ADVERTENCIA** **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA RADIANTE**

- Tenga cuidado al tocar la estufa. La superficie de vidrio de la estufa retendrá calor después de que los controles se hayan apagado.
- No cocine sobre una estufa rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con un técnico calificado de inmediato.
- Evite rayar la estufa de vidrio. La estufa puede rayarse con elementos tales como cuchillos, instrumentos filosos, anillos u otras joyas, y remaches de la ropa.
- No coloque o almacene elementos que pueden derretirse o prenderse fuego sobre la estufa de vidrio, aún cuando no la esté usando. Si la estufa se enciende en forma accidental, pueden prenderse fuego. El calor proveniente de la estufa o de la ventilación del horno también puede prenderlos fuego, aún si el aparato está apagado.
- Use el limpiador para superficies de cocción cerámicas y la almohadilla de limpieza anti rayaduras para limpiar la superficie de cocción. Espere hasta que la estufa se enfríe y la luz indicadora se apague antes de limpiar. Una esponja o un paño húmedos sobre una superficie caliente pueden provocar quemaduras de vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. **NOTA:** Los derrames de azúcar son la excepción. Éstos deben quitarse mientras están calientes utilizando una agarradera y un raspador. Para instrucciones detalladas, ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio.
- Lea y cumpla con todas las instrucciones y advertencias de la etiqueta de la crema de limpieza.

**⚠ADVERTENCIA** **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO**

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use el horno si un elemento de calentamiento genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que el elemento para calentar puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento para calentar.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada mientras éste se encuentra frío. Si es necesario mover el estante mientras el horno está caliente, evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el horno.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando éste no se encuentre en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

### 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.

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

## UNIDADES DE SUPERFICIE

**⚠ADVERTENCIA** **RIESGO DE INCENDIO:** Nunca pierda de vista la cocina cuando la superficie de cocción se encuentre en ON (Encendida) y en configuraciones superiores a Lo (Baja). Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

### Cómo Configurar

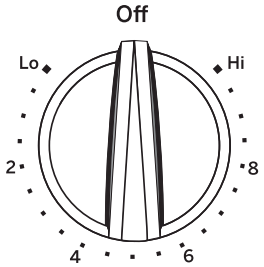
Presione la perilla hacia adentro y gire en cualquiera de las direcciones hasta la configuración que desee.

Una luz indicadora de de superficie en ON (Encendido) brillará cuando una unidad superficial esté encendida.

**Para superficies de vidrio de la estufa:**

Una luz indicadora de **ESTUFA CALIENTE**:

- se encenderá cuando la unidad esté caliente al tact.
- permanecerá encendida incluso luego de que la unidad esté apagada.
- permanecerá encendida hasta que la unidad se enfríe a aproximadamente 150° F.




Tanto en **Off (Apagado)** como en **Hi (Alto)**, el control se ajusta en la posición. Es posible que escuche leves sonidos de ajuste durante la cocción, indicando que el control está manteniendo su configuración deseada.

Asegúrese de girar la perilla de control a **Off (Apagado)** cuando finalice la cocción.

### Superficies de Cocción con Bobinas

Cada unidad de la superficie con bobinas utiliza "SENSI-TEMP TECHNOLOGY" a fin de reducir el riesgo de incendios con aceite y grasa en la superficie de cocción. Esta función se encuentra ubicada en el centro de cada unidad de la superficie. La corriente a la unidad de la superficie se encontrará temporariamente interrumpida cuando una olla o cacerola supere las temperaturas de cocción esperadas. Aunque las unidades de superficie se hayan apagado, la unidad de superficie retiene suficiente calor para continuar la cocción. Para evitar la sobrecocción, quite las ollas de las unidades de superficie cuando los alimentos estén cocidos. No coloque nada sobre la unidad de superficie hasta que se haya enfriado por completo.

### Utensilio para Superficies de Cocción con Bobinas

La siguiente información le ayudará a elegir utensilios que le permitirán un buen desempeño en las superficies de cocción con bobinas.

**NOTA:** Siga todas las recomendaciones del fabricante de utensilios al usar cualquier tipo de utensilio en la superficie de cocción con bobinas.

## Recomendado

### Acero inoxidable

El acero inoxidable delgado y sin cobertura tendrá un rendimiento de bajo nivel.

### Aluminio

Se recomienda de capa gruesa.

Buena conductividad. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de capa fina.

### Base de cobre

### Esmalte (pintado) sobre hierro fundido

### Hierro fundido

## Evitar/No se recomienda

### Esmalte (pintado) sobre acero

### Vidrio-cerámico

Desempeño pobre.

### Cerámica

Desempeño pobre.

ESPAÑOL

## UNIDADES DE SUPERFICIE (Cont.)

### Estufa de Vidrio Radiante

La estufa radiante cuenta con unidades calentadoras debajo de una superficie lisa de vidrio.

**NOTA:** Un ligero olor es normal cuando una estufa nueva se utiliza por primera vez. Es provocado por el calentamiento de piezas nuevas y materiales aislantes y desaparecerá en poco tiempo.

**NOTA:** En modelos con estufas de vidrio de color claro, es normal que las zonas de cocción cambien de color cuando están calientes o enfriándose. Esto es temporal y desaparecerá a medida que el vidrio se enfríe a temperatura ambiente

La unidad superficial seguirá un ciclo de encendido y apagado para mantener su configuración de control seleccionada.

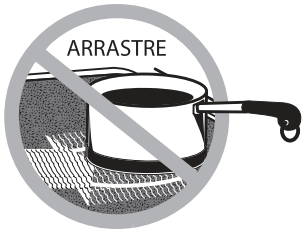
Es seguro colocar utensilios calientes en la superficie de vidrio, incluso cuando la estufa esté fría.

Aunque las unidades de superficie se hayan apagado, la estufa de vidrio retiene suficiente calor para continuar la cocción. Para evitar la sobrecocción, quite las ollas de las unidades de superficie cuando los alimentos estén cocidos. No coloque nada sobre la unidad de superficie hasta que se haya enfriado por completo.

- Las manchas de agua (depósitos minerales) pueden quitarse utilizando crema limpiadora o vinagre blanco sin diluir.
- El uso de limpiador de ventanas puede dejar una película iridiscente sobre la estufa. La crema limpiadora quitará esta decoloración.
- No almacene elementos pesados sobre la estufa. Si caen sobre la estufa, podrían provocar daños.
- No utilice la superficie como una tabla para cortar.

Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Siempre utilice recipientes de cocción.

Siempre coloque el recipiente en el centro de la unidad de superficie sobre la que está cocinando.




No deslice los recipientes de cocción a través del control y la superficie de la estufa porque puede rayar el vidrio. El vidrio es resistente a los rayones, pero no a prueba de los mismos.

### Limitador de Temperatura en Estufas de Vidrio Radiante

Cada unidad de superficie radiante cuenta con un limitador de temperatura.

El limitador de temperatura evita que la estufa de vidrio se caliente en exceso.

El limitador de temperatura podrá apagar las unidades superficiales por ciclos durante un tiempo si:

- la olla hierve hasta secarse.
- el fondo de la olla no es plano.
- la olla está fuera del centro.
- no hay olla en la unidad.

## UNIDADES DE SUPERFICIE (Cont.)

### Utensilio para Placa de Cocción para Vidrio Radiante

La siguiente información lo ayudará a elegir los recipientes de cocción que brindan un buen desempeño en estufas de vidrio. Ver el folleto sobre recipientes para usar con estufas de inducción.

**NOTA:** Siga todas las recomendaciones del fabricante de recipientes cuando utilice cualquier clase de recipiente de cocción sobre la estufa cerámica.

## Recomendado

### Acero inoxidable

### Aluminio

Se recomienda de capa gruesa.

Buena conductividad. Los residuos de aluminio a veces parecen rayones sobre la estufa pero pueden quitarse si se los limpia de inmediato. Debido a su bajo punto de fusión, no debe utilizarse aluminio de capa fina.

### Base de cobre

El cobre puede dejar residuos que pueden parecer rayones. Los residuos pueden eliminarse, siempre y cuando la estufa se limpie de inmediato. Sin embargo, no permita que estas ollas hiervan en seco. El metal sobrecalentado puede adherirse a las estufas de vidrio. Si no se elimina de inmediato, una olla con la base de cobre sobrecalentado dejará un residuo que manchará la estufa en forma permanente.

### Esmalte (pintado) sobre hierro fundido

Se recomienda si la base de la olla se encuentra revestida.

## Evitar/No se recomienda

### Esmalte (pintado) sobre acero

Calentar recipientes vacíos puede provocar daños permanentes al vidrio de las estufas. El esmalte puede derretirse y adherirse a la estufa cerámica.

### Vidrio-cerámico

Desempeño pobre. Raya la superficie.

### Cerámica

Desempeño pobre. Puede rayar la superficie.

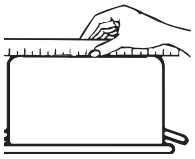
### Hierro fundido

No se recomienda, a menos que se encuentre específicamente diseñado para estufas de vidrio.

Pobre conductividad y lentitud para absorber el calor. Raya la superficie de la estufa.

### Más sobre Utensilios

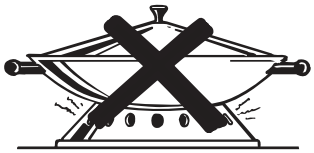
- Coloque sólo recipientes secos sobre los elementos de superficie. No coloque tapas sobre los elementos de superficie, en especial tapas mojadas. Es posible que las ollas y tapas mojadas se adhieran a la superficie plana cuando se enfríen.
- No use woks con anillos de soporte. Tste tipo de wok no se calentará sobre la superficie de cocción.
- Recomendamos el uso de woks de base plana solamente. Se encuentran disponibles en su negocio minorista local. La base del wok debe tener el mismo diámetro que el elemento de superficie para asegurar un contacto adecuado.
- Algunos procedimientos de cocción especiales requieren recipientes de cocción específicos, como ollas a presión, freidoras, etc. Todos los recipientes de cocción deben tener bases planas y ser del tamaño correcto.



Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla. Usted no debería poder pasar una moneda de 5 centavos estadounidense por debajo del borde recto.

No se recomiendan recipientes con bases redondeadas, curvadas, con rebordes o torceduras.

No coloque recipientes mojados sobre la estufa de vidrio.



No use woks con anillos de soporte sobre la estufa de vidrio.

Utilice woks de base plana sobre la estufa de vidrio.

ESPAÑOL

## UNIDADES DE SUPERFICIE (Cont.)

### Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

Asegúrese que el producto enlatado se encuentre sobre la unidad superficial.

Asegúrese de que el producto enlatado sea plano en su parte inferior.

Para evitar quemadoras de vapor o calor, tenga cuidado al enlatar el producto.

Use recetas y procedimientos de fuentes confiables. Estos se encuentran disponibles a través de fabricantes como Ball® y Kerr® y el Department of Agriculture Extension Service (Servicio del Departamento de Agricultura).

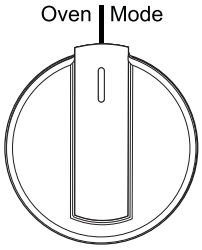
El uso de enlatados cerrados a baño maría con fondos ondeados podrán extender el tiempo requerido para traer el agua al punto de hervor.

## 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
- Limpia a vapor



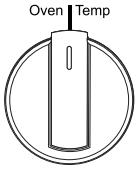

Perilla de selección del modo del horno
(la apariencia del mando puede variar)

### 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.

Precaliente el horno durante 10 minutos para hornear.

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.




Frente de la Perilla OVEN TEMP
(Temperatura del Horno) (la apariencia
de la perilla puede variar)

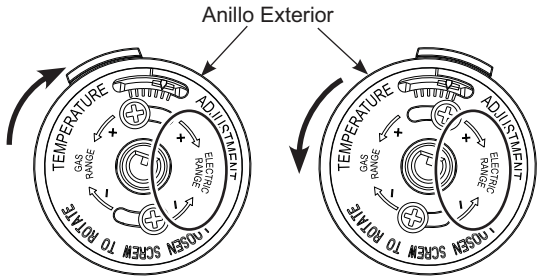
**Para Ajustar el Termostato:**

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 ésta con una mano y gire el anillo exterior de la perilla con la otra.

   Gire el anillo exterior en sentido horario para incrementar la temperatura del horno y en sentido antihorario para reducir la misma. Escuchará un sonido de clic por cada nivel en que mueva la perilla.

   Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10° F. (El rango es de más 60° F o menos 30° 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.
3. Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar los tornillos de modo que estén firmes, pero tenga cuidado de no ajustarlos en exceso.
4. Reemplace la perilla, enlazando el área plana de la misma con el hueco, y controle el funcionamiento.

No use termómetros, tales como los que se encuentran en tiendas de comestibles, para controlar la configuración de la temperatura del horno. Estos termómetros pueden variar entre 20 y 40 grados.




En Sentido Antihorario para Incrementar la Temperatura (se muestra en la configuración más alta)

En Sentido Antihorario para Reducir la Temperatura (se muestra en la configuración más baja)

Parte trasera de la perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno)

ESPAÑOL

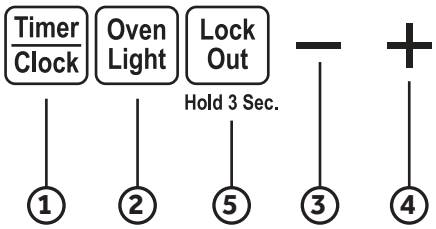
## CONTROLES DEL HORNO (Cont.)

### Timer/Clock (Temporizador/ Reloj) monitor

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 la hora, presione la tecla Timer/ Clock (Temporizador/ Reloj) nuevamente y el ":" dejará de parpadear, indicando que el temporizador se ha iniciado. Para cancelar el temporizador, presione la tecla Timer/ Clock (Temporizador/ Reloj) 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.

   To set the clock, press and hold the **Timer/Clock** pad several Para configurar el reloj, mantenga presionada la tecla Timer/ Clock (Hora/ 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 de la función Sabbath (Sabático), el usuario deberá observar la luz indicadora de ON (Encendido) del horno:

- Para ajustar la temperatura del horno en un valor más alto, el usuario deberá primero confirmar que la luz de "OVEN ON" (Horno Encendido) se encuentra encendida. Sólo entonces, el usuario podrá girar la perilla hacia una temperatura más alta que aquella configurada previamente.
- Para ajustar la temperatura del horno en un valor más bajo, el usuario deberá primero confirmar que la luz de "OVEN ON" (Horno Encendido) se encuentra apagada. Sólo entonces, el usuario podrá girar la perilla hacia 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 25° 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.

### 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 del 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 cálido está diseñado para mantener calientes los alimentos calientes. Cubra los alimentos que necesitan permanecer húmedos y no cubren los alimentos que deben estar crujientes. No se requiere precalentamiento. No use Warm para calentar alimentos fríos. Se recomienda que los alimentos no se mantengan calientes durante más de 2 horas. Para usar este modo, gire la perilla del termostato a Warm.

### Horneado por convección

El modo de horneado por convección está diseñado para hornear en múltiples parrillas al mismo tiempo. Este modo utiliza el movimiento de aire del ventilador de convección para mejorar la uniformidad de cocción. Baje la temperatura 25 grados. Siempre precaliente cuando use este modo. Los tiempos de horneado pueden ser un poco más largos para bastidores múltiples de lo que se esperaría para un solo estante. Para usar este modo, gire la Perilla del Modo del Horno al Horno de Convección y la Perilla de la Temperatura del Horno a la configuración de temperatura recomendada.

### 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, las salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

Haga la prueba de asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor en 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.

### Precalentamiento

Un precalentamiento adecuado asegura que el horno esté suficientemente caliente como para comenzar a hornear. Un precalentamiento inadecuado (es decir: cocinar cuando el horno aún no alcanzó la temperatura configurada) podrá afectar la cocción de forma negativa. Dependiendo de las recomendaciones de la receta, la temperatura de las comidas al ingresar al horno podrán determinar el tiempo de horneado final y los resultados del mismo; si introduce comidas tales como galletas o panes durante la función Pre-heat (Precalentamiento), se podrán dorar en exceso en su parte superior o quemarse.

**IMPORTANTE:** Agregar mayor cantidad de ítems para calentar en el horno durante el precalentamiento (esto incluye muchos estantes, piedras de horneado, etc.) afectará la duración del precalentamiento. Para obtener mejores resultados, encienda el horno antes de comenzar con el trabajo de preparación.

# 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.

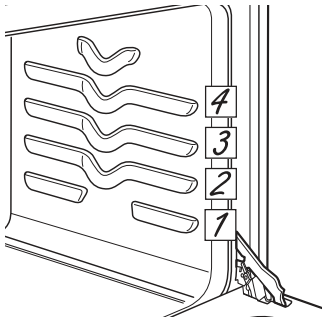
Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya suficiente espacio entre las ollas para que fluya el aire. Esto puede mejorar la cocción haciéndola más pareja.

## 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.

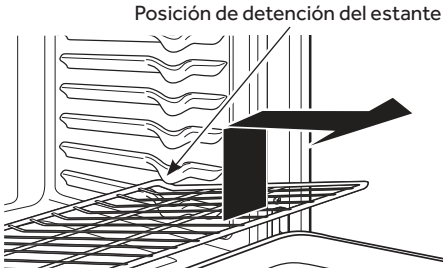
Para retirar un estante, empuje el mismo hacia usted hasta alcanzar la posición donde se detiene, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

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.



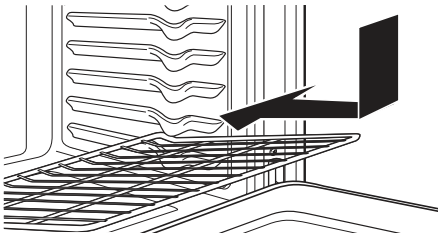
Posiciones de los Estantes

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.



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

# 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.

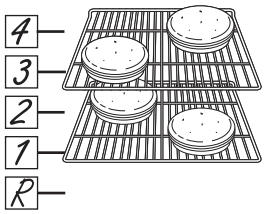
## GUÍA DE COCCIÓN

| 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 | 2 | Use utensilios brillantes. |
| Tortas con capas* en Múltiples Estantes | Hornear<br>Hornear por Convección | 1 y 3 | Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración). |
| Tortas de grasa (pastel de ángel) | Hornear | 1 | Use utensilios brillantes. |
| Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante | Hornear | 3 | Use utensilios brillantes. |
| Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes | Hornear por Convección<br>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 | 1 o 2 | Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.<br>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<br>Hornear | 1 o 2 | 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<br>Hornear | 1 o 2 | 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 | 1 o 2 | 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 | 2 o 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.




Posición del estante para hornear tortas de 4 capas.

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 puede limpiar manualmente o mediante la función Steam Clean.

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.

**Limpia a vapor**

La función Steam Clean es para limpiar el suelo liviano 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 1/2 taza de agua en el fondo del horno.
4. Cierre la puerta.
5. Gire tanto la Perilla del Modo del Horno como la Perilla de la Temperatura del Horno a la Configuración de Limpieza con Vapor.

No abra la puerta durante el ciclo de Limpieza con 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.

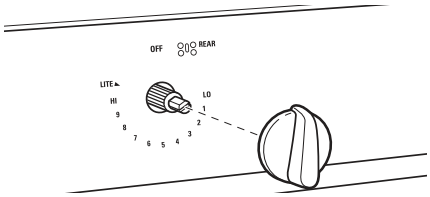
Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

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.

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.

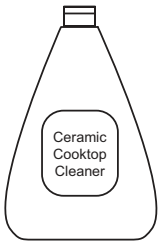
# ESTUFA DE VIDRIO

## Limpieza normal de uso diario

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con el limpiador de estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas cerámicas ayudará a que la estufa quede como nueva.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de estufas cerámicas directamente sobre la estufa.
4. Utilice una toalla de papel o un paño de limpieza para estufas cerámicas para limpiar toda la superficie de la estufa.
5. Use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador. No hace falta enjuagar.

**NOTA:** Es muy importante que NO CALIENTE la estufa hasta que la haya limpiado por completo.



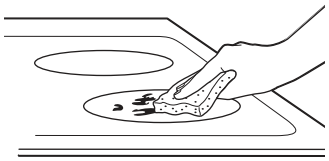

Limpie la estufa después de cada derrame. Utilice el limpiador de estufas cerámicas

Para acceder a videos de limpieza e instrucciones, escanee el código QR con su dispositivo.

## Residuos pegados

**NOTA:** Se podrán producir DAÑOS sobre la superficie de vidrio si utiliza estropajos que no sean los recomendados.

1. Deje enfriar la estufa.
2. Coloque unas gotas del limpiador de estufas cerámicas sobre toda el área de residuos pegados.
3. Utilizando un paño de limpieza para superficies de cocción de cerámica, frote el área sucia aplicando presión según sea necesario.
4. Si quedan restos, repita los pasos indicados con anterioridad.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas y una toalla de papel.



Utilice un paño de limpieza para estufas cerámicas.

## Residuos pegados rebeldes

1. Deje enfriar la estufa.
2. Utilice el raspador de filo único a un ángulo aproximado de 45 degrees contra la superficie del vidrio y raspe la suciedad. Puede ser necesario aplicar presión al raspador para quitar la suciedad.
3. Después de utilizar el raspador, coloque unas gotas de limpiador de estufas cerámicas sobre toda el área de suciedad quemada. Utilice el paño de limpieza para quitar la suciedad restante.
4. Para protección adicional, después de haber quitado todos los restos, pula toda la superficie con limpiador de estufas cerámicas y una toalla de papel.

## Marcas de metal y rayones

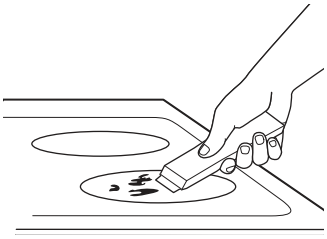
1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa.

   Estas marcas pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas con el paño de limpieza para estufas cerámicas.
2. Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa.

   Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

**NOTA:** Verifique con detenimiento que la base de las ollas no sea áspera para no rayar la estufa.

3. Tenga cuidado de no colocar bandejas de horneado de aluminio ni recipientes de platos principales congelados de aluminio sobre una superficie caliente de la placa de cocción. Éstas dejarán puntos brillantes o marcas sobre la superficie de cocción. Estas marcas son permanentes y no se podrán eliminar.



La espátula para superficies de cocción de cerámica y todos los elementos recomendados se encuentran disponibles a través de nuestro Centro de Piezas. Consulte las secciones de Accesorios y Soporte al Consumidor al final de este manual.

**NOTA:** No utilice hojas desafiladas o dañadas.

# ESTUFA DE VIDRIO (Cont.)

## Daños por derrames azucarados y plástico derretido

Se deberá tener especial cuidado al eliminar sustancias calientes, **a fin de evitar daños permanentes sobre la superficie de vidrio**. Los derrames azucarados (como gelatinas, dulce, caramelo, jarabes) o plásticos derretidos pueden marcar la superficie de la estufa (no cubierto por la garantía) a menos que el derrame se quite mientras está caliente. Debe tenerse mucho cuidado al remover sustancias calientes.

Asegúrese de utilizar un raspador nuevo y afilado.

No utilice hojas desafiladas o dañadas.

1. Apague todas las unidades de superficie. Quite las ollas calientes.
2. Utilizando un guante de cocina:
   a. Use un raspador de filo único para desplazar el derrame a un área fría de la estufa.
   b. Quite el derrame con toallas de papel.
3. Cualquier derrame restante debe dejarse hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado.
4. No use las unidades de superficie de nuevo hasta que todos los restos se hayan eliminado por completo.

**NOTA:** Si la superficie de vidrio ya ha sufrido marcas o hendiduras, el vidrio de la estufa deberá cambiarse. En ese caso, será necesaria la atención de un técnico.

# 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.

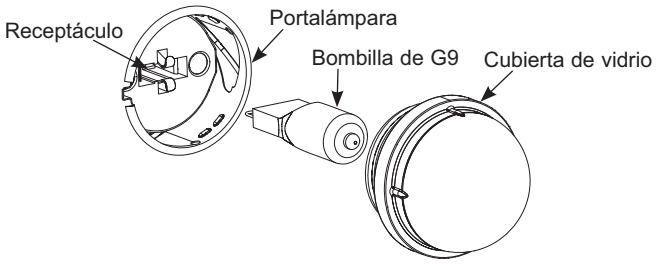
## Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

**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:**

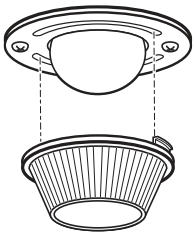
1. Utilice una nueva bombilla halógena de 120/130 voltios, no exceda 50 vatios. Reemplace la lámpara de luz con el mismo tipo de lámpara que se retiró. Asegúrese al reemplazar la lámpara que sea de 120 volts o 130 volts (NO de 12 volts) y que posea una base G9.
2. Utilizando guantes o un paño seco, remueva 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.

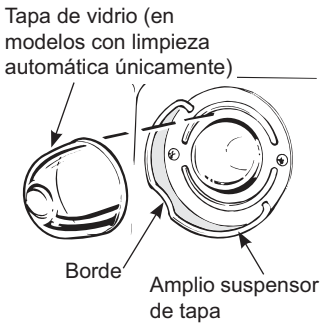
   Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.
3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.

## 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.

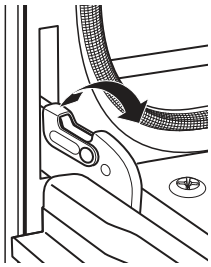


## PUERTA DEL HORNO

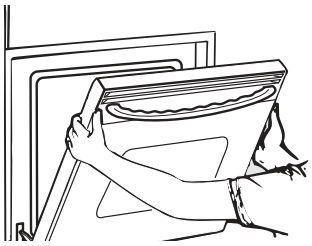
La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

**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.



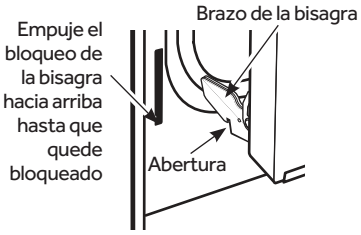
Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



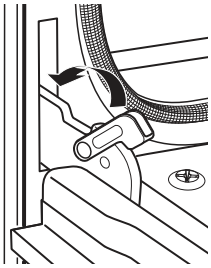
Posición de retiro

**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. | En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. 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. **NOTA:** Este ajuste afecta las temperaturas de Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección); no afectará las funciones Convection Roast (Dorar por Convección), Broil (Asar), o Clean (Limpiar). |
| **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 Funciones Especiales. |
| | Sustitución de ingredientes | Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta. |
| **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. |
| | Se cocinó comida en una olla caliente. | Asegúrese de que el utensilio esté frío |
| | Utensilio de cocina inadecuado para asar. | Use una olla específicamente diseñada para asar |
| | El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado. | Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla. |
| | En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo. | Precaliente el elemento para asar durante 10 minutos. |
| **La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría** | La temperatura del horno debe ser ajustada. | Consulte la sección Funciones Especiales o ajuste el termostato (en modelos con perilla de temperatura del horno). |
| **El horno no funciona o 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 Funciones Especiales. |
| **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. | Esto es normal. |
| **A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura** | Utensilio o comida en el horno. Número de estantes 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. 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. |
| | La luz de funcionamiento del interruptor está rota. | Llame al servicio técnico. |

# CONSEJOS PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|---|---|---|
| **Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta** | Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados. | Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida. |
| | En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja. | Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener el calo deseado. |
| **Los elementos de superficie no funcionan bien** | El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. | Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos. |
| | Los controles de la estufa están mal configurados. | Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando. |
| **La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor** | La unidad sigue encendida y caliente. | Esto es normal. |
| **Rayones (pueden parecer como roturas) en la superficie de vidrio de la estufa** | Se están usando métodos de limpieza incorrectos. | Los rayones no pueden removerse. Los rayones más pequeños se volverán menos visibles como resultado de la limpieza. |
| | Se están usando recipientes con bases ásperas o hay partículas gruesas (sal o arena) entre el recipiente y la superficie de la estufa. Se ha deslizado un recipiente a través de la superficie de la estufa. | Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Verifique que las bases de los recipientes estén limpias antes del uso, y utilice recipientes con bases lisas. |
| **Áreas de decoloración en la estufa** | No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente. | Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio. |
| | Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro. | Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio. |
| **Plástico derretido sobre la superficie** | La estufa caliente entró en contacto con plástico colocado sobre la misma. | Ver la sección Superficie de vidrio: posibilidades de daño permanente en la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio. |
| **Marcas (o hendiduras) en la estufa** | Se ha derramado una mezcla azucarada caliente en la estufa. | Llame a un técnico calificado para el reemplazo. |
| **Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia** | Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados. | Use sólo recipientes de base plana para minimizar el encendido y apagado. |
| **La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris". ¿Es esto un defecto?** | No. 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. |
| **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. Redistribute drawer contents. |
| **Steam from the vent** | When using the ovens, it is normal to see steam coming out of the oven vents. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase. | This is normal. |

ESPAÑOL

# GARANTÍA LIMITADA

## Haierappliances.com

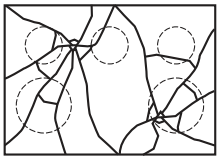
Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Customer Care®. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **bodewell.com/schedule-repair-service**, o llame a Haier al 800.833-4BODEWELL (833-426-3393). 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**<br>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.
- Daños estéticos sobre la placa de cocción de vidrio tales como, pero sin limitarse a, astillas, rayones, o residuos horneados que no se hayan reportado dentro de los 90 días desde el momento de la instalación.
- Daños sobre la placa de cocción de vidrio debido a impactos o uso inadecuado. Vea el ejemplo.



## 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

**bodewellcareplan.com**

o llamando al 866-884-5646 durante el horario comercial. Los Servicios para los Haier aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

ESPAÑOL

# 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 para Electrodomésticos de Acero Inoxidable
- Almohadillas de Limpieza no Abrasivas para Superficies de Cocción de Cerámica
- Limpiador para Superficies de Cocción de Cerámica
- Espátula para Superficies de Cocción de Cerámica
- Kit (el kit incluye crema y espátula para placa de cocción)

# NOTAS

ESPAÑOL

# 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

© 2026 GE Appliances, a Haier company

**49-2001024 Rev. 5 10-26**