

# Haier

## Gas Ranges

Quick Guide

**Thank You! ...for your purchase of a Haier brand appliance.**

Register Your Appliance: Register your new appliance online at your convenience!

Haierappliances.ca

Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

For a full manual in English and Spanish visit  
(Para un manual completo en inglés y español)  
Haierappliances.ca

### IMPORTANT SAFETY INFORMATION

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

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

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

### ANTI-TIP DEVICE



#### ▲ WARNING

##### Tip-Over Hazard

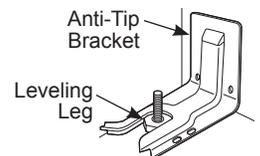
- A child or adult can tip the range and be killed.
- Install the anti-tip bracket to the wall or floor.
- Engage the range to the anti-tip bracket by sliding the range back such that the foot is engaged.
- Re-engage the anti-tip bracket if the range is moved.
- Failure to do so can result in death or 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.

To check if the bracket is installed and engaged properly, look underneath the range to see that the rear leveling leg is engaged in the bracket. On some models, the storage drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is reengaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and can result in death or serious burns to children or adults.

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



## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

295D1344P039 / 29-6359 Rev 0

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

### **⚠ WARNING** GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

**⚠ WARNING** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

### **▲WARNING** KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE RANGE

Failure to do so may result in fire or personal injury.

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

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

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

### **▲WARNING** COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the surface burners unattended. Foods, especially oily foods, may ignite resulting in fire that could spread to surrounding cabinets.
- Never leave oil unattended while frying. If allowed to heat beyond its smoking point, oil may ignite resulting in fire that may spread to surrounding cabinets. Use a deep fat thermometer whenever possible to monitor oil temperature.
- To avoid oil spillover and fire, use the minimum amount of oil when using a shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods with excessive amounts of ice.
- Use proper pan size and avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware that is matched to the size of the burner. Burner flames should be adjusted so that they do not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame may be hazardous.
- Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- When using glass/ceramic cookware, make sure it is suitable for cooktop service; others may break because of sudden change in temperature.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the range without extending over nearby burners.
- Do not use a wok with a round metal support ring. The ring may trap heat and block air to the burner resulting in a carbon monoxide hazard.
- Do not attempt to lift the cooktop. Doing so may damage the gas tubing to the surface burners resulting in a gas leak and risk of fire.
- Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop. Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

### **⚠ WARNING** OVEN SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

### USING YOUR NEW APPLIANCE

**NOTE:** Remove all protective packing before operating the oven.

The full owner's manual for your product includes additional information and cooking guides. Access the manual by searching for your appliance model number at [Haierappliances.com](http://Haierappliances.com).

#### In Case of a Power Failure

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

### SURFACE BURNERS

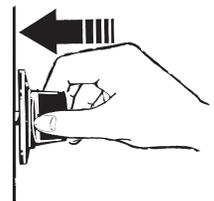
#### How to Light a Surface Burner

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

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

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

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



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

## SURFACE BURNERS

### How to Select a Flame Size

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

cookware will not heat faster and may be hazardous.



These flames are too large for the pot

## OVEN CONTROLS

### Oven Mode Selector Knob

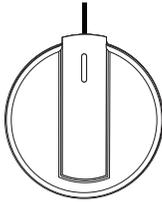
Turn the Oven Mode Selector knob to the mode you want. Your oven has the following cooking modes: Warm, Bake and Broil. See Cooking Modes section and Steam Clean for more information. The illuminated oven knob flashes orange during preheat and turns solid orange when the oven is preheated. The oven temperature calibration is controlled through the SmartHQ app. To adjust the oven temperature, download the app from the app store to access this feature.

#### Illuminated Color

Blue  
White  
Red  
Orange  
Yellow  
Green

#### Oven Mode

APP  
Steam Clean  
Fault  
Bake/Broil  
Warm  
Sabbath



Oven Mode Selector Knob

## SABBATH MODE

Certain models comply with the Star-K Jewish Sabbath requirements for use during the Sabbath and holidays. For the latest list of models, see [www.star-k.org](http://www.star-k.org). For more information about Sabbath Mode please see full Owner's Manual at [Haierappliances.com](http://Haierappliances.com). To place the oven in Sabbath Mode, the oven must be connected to the SmartHQ app.

## ALUMINUM FOIL AND OVEN LINERS

### ⚠ CAUTION

Do not use any type of foil or oven liner to cover the oven bottom. These items can melt, trap heat, or block airflow, resulting in damage to the product and risk of carbon monoxide poisoning, 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. Never put foil on the oven bottom/floor or lower drawer. Foil can melt and permanently damage the drawer bottom.

## 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. For more cooking modes, download the SmartHQ app from the app store.

### Bake

Place food in approximately the center of the oven. When baking on a single rack use position 3 or 4. When baking on multiple racks use positions 3 and 5. If baking on multiple racks in traditional bake mode, switch food location partially through cooking for more even results. When baking multiple items, ensure there is space between items.

### Broil

Always broil with the door closed. For better searing use the rack position that places food closest to the broil heater. Move food down for more doneness/less searing.

**NOTE:** Remove unused racks from oven for faster preheat, improved efficiency, and optimal performance.

## CLEANING THE COOKTOP

**For complete information about cleaning the cooktop, see the full owner's manual at [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca)**

Remove surface burners for cleaning as shown below. Wash burner caps and burner heads in hot soapy water and rinse with clean water. The ports in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame. Clogged or dirty burner ports will not allow burner to operate properly. Before putting burners back on the range, shake out any excess water and allow them to dry thoroughly.

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

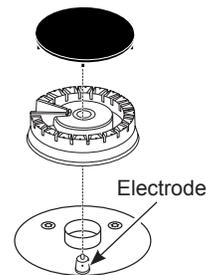
Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

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

### Removal of Surface Burners for Cleaning

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

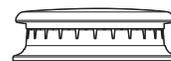
Round Burner Cap  
(Removable)



Round Burner



Burner cap is NOT properly seated.



Burner cap is properly seated.

## CLEANING THE OVEN

Be sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range. For more information about cleaning, see the full owner's manual at [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca)

### 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 abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool or scouring pads on the interior of the oven. Clean with mild soap and water or 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.

#### 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 your Oven Mode Knob to Steam Clean setting. The illuminated Oven Knob will turn white at the Steam Clean position.

Do not open the door during the 30 minute Steam Clean cycle. Turn the Oven Mode Knob to Off when the Steam Clean cycle is complete and you hear the continuous tone. Soak up the remaining water, and wipe the moisture-softened soil from the oven walls and door.

## ACCESSORIES

### Looking For Something More?

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

To place an order visit us online at: [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca)

## TROUBLESHOOTING

For additional troubleshooting tips, see the full owner's manual at [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca)

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. 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. NOTE: This adjustment affects Bake temperatures; it will not affect Broil.
Oven temperature too hot or too cold	Oven temperature needs adjustment.	See the Oven Controls section or adjust the thermostat.
Oven light does not work	Light bulb is loose or defective.	Tighten or replace bulb.
	The oven light is controlled through the SmartHQ app.	To manually use the oven light, download the SmartHQ app from the app store.
Top burners do not burn evenly	Improper burner assembly.	Make sure the burner caps are seated correctly. See the Cleaning the Cooktop section.
	Burner slots on the side of the burner may be clogged.	Remove the burners for cleaning. See the Cleaning the Cooktop section.

# LIMITED WARRANTY

## Haierappliances.ca

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service online, visit us at Haierappliances.ca

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

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

### What Haier will not cover:

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

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This warranty is offered to the original purchaser and to any subsequent owner for products purchased in Canada for home use. In-home warranty service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by MC Commercial INC.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, the above exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from one province to another. To find out about your legal rights in your province, consult your local consumer affairs office or provincial.

Warrantor: **MC Commercial**  
Burlington, ON, LR7 5B6

Extended Warranty: Purchase a Haier Extended Warranty and: inquire about special discounts available while your warranty is still in effect. You can buy it online anytime.

**Haierappliances.ca**

Or by calling 1-877-561-3344 during regular business hours. Haier Service will still be there after your warranty expires.

## Cuisinières à gaz

Merci! ... pour l'achat d'un appareil de marque Haier.

Haierappliances.ca

L'enregistrement en temps opportun du produit permettra une communication améliorée et un service rapide selon les termes de votre garantie, si le besoin se présente. Vous pouvez également poster la carte d'inscription pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage.

Pour un manuel complet en anglais et espagnol visitez  
(Para a manual complete en inglés y español)  
Haierappliances.ca

### RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INNOCUITÉ

**⚠ AVERTISSEMENT** Lire toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, un choc électrique, des blessures graves ou la mort.

**⚠ AVERTISSEMENT** Si les informations de ce manuel n'est pas suivi exactement, un incendie ou une explosion peut causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ LE GAZ
  - N'essayez pas d'allumer un appareil.
  - Ne touchez à aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans votre immeuble.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz du téléphone d'un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service d'incendie.
- L'installation et la maintenance doivent être effectuées par un technicien qualifié.

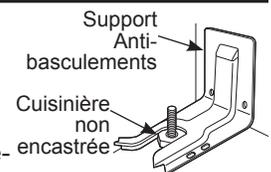
### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



#### ⚠ AVERTISSEMENT

- Un enfant ou un adulte peut faire basculer la plage et être tué.
- Installez le support anti-tip au mur ou au sol.
- Engager la plage sur le support anti-tip en faisant glisser la plage vers l'arrière de manière à ce que le pied soit engagé.
- Le défaut de le faire peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes.

Pour réduire le risque de basculement de la plage, celle-ci doit être sécurisée par un support antivol correctement installé. Voir les instructions d'installation fournies avec le support pour plus de détails avant de tenter l'installation. Pour vérifier si le support est correctement installé et engagé, regarder sous la plage



pour voir si le pied de nivellement arrière est engagé dans le support. Sur certains modèles, le tiroir de rangement ou le panneau de support peut être retiré pour faciliter l'inspection. Si l'inspection visuelle n'est pas possible, faire glisser la plage vers l'avant, vérifier que le support anti-tip est solidement fixé au sol ou au mur, et faire glisser la plage vers l'arrière de façon à ce que le pied de nivellement arrière soit sous le support anti-tip.

Si votre plage est supprimée pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-tip est réengagé correctement lorsque la plage est remplacée. Le fait de ne pas prendre cette précaution pourrait entraîner un basculement de l'aire de répartition et peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants ou les adultes. Ne jamais retirer complètement les pieds de mise à niveau ou la plage ne sera pas correctement fixée au dispositif anti-tip.

### LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

## ⚠️ AVERTISSEMENT CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

**⚠️ AVERTISSEMENT** NE JAMAIS utiliser cet appareil comme chauffage de l'espace pour chauffer ou réchauffer la pièce. Faire peut donc entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et la surchauffe du four.

- Utiliser cet appareil aux fins prévues décrites dans le manuel du propriétaire.
- Faire installer votre champ de tir et le mettre correctement à la terre un installateur qualifié conformément à la instructions d'installation.
- Tout ajustement et service doit être effectué uniquement par un installateur de gamme de gaz qualifié ou un technicien de service. Faire ne pas tenter de réparer ou de remplacer une partie de votre gamme sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Votre gamme est expédiée à partir de l'ensemble d'usine pour une utilisation avec gaz naturel. Il peut être converti en propane gaz. Au besoin, ces ajustements doivent être effectués par un technicien qualifié conformément à l'installation les instructions et les codes locaux. L'organisme ce travail assume la responsabilité de la conversion.
- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement de la plage vanne d'arrêt du gaz et comment l'éteindre si nécessaire
- Branchez votre gamme uniquement sur une prise de terre de 120 volts. Ne pas retirer la broche de mise à la terre ronde du fiche. En cas de doute sur la mise à la terre de la maison système électrique, il est de votre responsabilité et l'obligation pour avoir une sortie non arrondie remplacée par un mise à la terre, prise à trois broches conformément à la Code national de l'électricité. Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.
- Avant d'effectuer une intervention de maintenance, débrancher la plage ou débrancher l'alimentation électrique du ménage panneau de distribution en retirant le fusible ou en l'éteignant le disjoncteur.
- S'assurer que tous les matériaux d'emballage sont retirés de la plage avant de fonctionner pour empêcher l'inflammation de ces matériaux.
- Éviter de rayer ou de heurter les portes en verre, les plans de cuisson ou panneaux de contrôle. Cela peut entraîner des bris de verre. Faire ne pas cuire sur un produit avec du verre brisé. Choc, le feu, ou il peut y avoir des coupures.
- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone lorsqu'un appareil est utilisé. Il ne devrait jamais être autorisé à monter, s'asseoir ou se tenir debout sur une partie de l'appareil.
- **⚠️ MISE EN GARDE** Ne pas stocker les articles d'intérêt à les enfants dans les armoires au-dessus du four -les enfants grimant sur le four pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Ne jamais bloquer les événements (ouvertures d'air) du champ de tir. Ils fournir les entrées et les sorties d'air nécessaires pour la plage pour fonctionner correctement avec une combustion correcte. Les ouvertures d'air sont situées à l'arrière de la table de cuisson, à le haut et le bas de la porte du four, et en bas de la gamme sous le tiroir chauffant, four inférieur tiroir ou panneau de pied.
- Utiliser uniquement des porte-pots secs —des porte-pots humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures par la vapeur. Ne pas laisser les porte-pots toucher les brûleurs de surface, la grille du brûleur, ou élément de chauffage de four. Ne pas utiliser une serviette ou autre encombrant tissu à la place des porte-pots.
- Ne pas toucher les éléments chauffants ou l'intérieur-surface du four. Ces surfaces peuvent être chaudes assez pour brûler même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ou laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec toute le four; laisser suffisamment de temps pour refroidir d'abord. Autres les surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes brûlures. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent brûleurs, grilles, orifice d'aération du four, surfaces près du ouverture et crevasses autour de la porte du four.
- Ne pas chauffer les contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- Faire cuire les aliments à fond pour aider à protéger contre maladie d'origine alimentaire. Température minimale sécuritaire des aliments recommandations peuvent être trouvées à [www.IsItDoneYet.gov](http://www.IsItDoneYet.gov) et [www.fsis.usda.gov](http://www.fsis.usda.gov). Use un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments et vérifier plusieurs emplacements.
- Ne pas permettre à quiconque de grimper, de se tenir debout ou de s'accrocher au four porte, tiroir ou table de cuisson. Ils pourraient endommager la gamme ou la renverser causant des blessures graves ou la mort.

## LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INNOCUITÉ

### **⚠ AVERTISSEMENT** ÉLOIGNER LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES DE LA GAMME

Le défaut de le faire peut entraîner un incendie ou des blessures.

- 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.
- Ne jamais porter de vêtements amples ou suspendus pendant l'appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer
- s'il contact avec des surfaces chaudes causant des brûlures graves.
- Ne pas laisser de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumulent dans ou près de la plage. Graisser dans le four ou sur la table de cuisson peut s'enflammer.

### **⚠ AVERTISSEMENT** EN CAS D'INCENDIE, PRENDRE LES MESURES SUIVANTES BLESSURES ET PROPAGATION DE L'INCENDIE

- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse. Ne jamais ramasser une flamme pan. Éteignez les commandes. Éteindre un pan flamboyant sur une unité de surface en recouvrant complètement le moule avec un raccord de puits couvercle, plaque à biscuits ou plateau plat. Utilisez un sèche-cheveux polyvalent extincteur à poudre ou à mousse.
- S'il y a un feu dans le four pendant la cuisson, étouffer en fermant la porte du four et en éteignant le four ou à l'aide d'un feu à poudre ou à mousse à usages multiples extincteur.
- S'il y a un incendie dans le four pendant l'auto-nettoyage, tournez le bouton four éteint et attendre que le feu s'éteigne. Ne pas forcer la porte ouverte. Introduction de l'air frais à auto-propre les températures peuvent provoquer une explosion de flamme four. Le non-respect de cette instruction peut entraîner brûlures graves

### **⚠ AVERTISSEMENT** CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUR LA TABLE DE CUISSON

- Ne jamais laisser les brûleurs de surface sans surveillance. Aliments, particulièrement les aliments huileux, peuvent s'enflammer entraînant un incendie qui pourrait s'étendre aux armoires environnantes.
- Ne jamais laisser l'huile sans surveillance pendant la cuisson. Si chaleur au-delà de son point de fumer, l'huile peut s'enflammer dans le feu qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre à matières grasses profondes autant que possible pour surveiller l'huile température.
- Pour éviter les déversements d'hydrocarbures et les incendies, utiliser la quantité minimale d'huile lors de l'utilisation d'une poêle peu profonde et éviter la cuisson aliments congelés avec des quantités excessives de glace.
- Utiliser des bacs de taille appropriée et éviter les bacs instables ou facilement basculé. Sélectionnez les ustensiles de cuisine qui est adapté à la taille du brûleur. Les flammes du brûleur doivent être ajustées qu'ils ne s'étendent pas au-delà du fond de la casserole. Une flamme excessive peut être dangereuse.
- Toujours utiliser la position LITE pour enflammer la partie supérieure et s'assurer que les brûleurs se sont enflammés.
- Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine en verre ou en céramique, assurez-vous qu'ils sont convients pour le service de table de cuisson; d'autres peuvent se casser parce que de changement soudain de température.
- Réduire au minimum les risques de brûlures, d'inflammation matières inflammables et le déversement, la poignée d' doit être tournée vers le centre de la gamme sans s'étendre sur les brûleurs à proximité.
- Ne pas utiliser un wok avec un anneau de support en métal rond. Le anneau peut piéger la chaleur et bloquer l'air au brûleur résultant présentant un risque de monoxyde de carbone.
- Ne pas tenter de soulever la table de cuisson. Cela peut endommager la tubulure de gaz des brûleurs de surface, ce qui dans une fuite de gaz et risque d'incendie.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou la ligne toute partie de la table de cuisson. Cela peut entraîner des émissions de carbone empoisonnement au monoxyde, surchauffe de la cuisinière les surfaces ou un risque d'incendie potentiel.

## LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INNOCUITÉ

### ⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR

**⚠ AVERTISSEMENT** NE couvrez JAMAIS les fentes, les trous, ou des passages dans le fond du four ou couvrir un rack entier avec des matériaux tels que l'aluminium feuilles ou chemises de four. Ce faisant, bloque le flux d'air à travers le four et peut causer du carbone empoisonnement au monoxyde. Ne jamais placer de papier d'aluminium ou de four doublures sur le fond du four. Ils peuvent piéger la chaleur risque de fumée ou d'incendie.

- Se tenir à l'écart de la plage lors de l'ouverture du four porte. Air chaud ou vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Ne jamais placer d'ustensiles de cuisine, de pizza ou de pierres à cuisson; tout type de feuille ou de revêtement

sur le sol du four. Ces articles peuvent la chaleur ou la fonte du piège, entraînant des dommages au produit et risque de choc, de fumée ou de feu.

- Placer les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est frais. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, veiller à éviter de toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas laisser d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine, ou aliments dans le four lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Articles stockés dans un four peut s'enflammer.
- Ne pas laisser d'articles sur la table de cuisson près de l'évent du four. Les articles peuvent surchauffer et entraîner un risque d'incendie ou de brûlure. • Ne jamais griller avec la porte ouverte. La porte ouverte n'est pas permis en raison de la surchauffe des boutons de commande.

## LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

### UTILISATION DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

**REMARQUE:** Retirer toutes les garnitures de protection avant de les utiliser le four.

Le manuel complet du propriétaire pour votre produit comprend informations supplémentaires et des guides de cuisine. Accéder à la manuel en recherchant le numéro de modèle de votre appareil à [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca)

#### En cas de coupure de courant

En cas de panne de courant, le four est essayer de le faire fonctionner. Cependant, la surface brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. En utilisant la prudence extrême, tenir une allumette allumée près des orifices sous le brûleur de surface puis tourner lentement le bouton en position LITE. Une fois allumé, les brûleurs de surface continueront de fonctionner normalement.

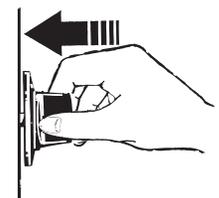
### BRÛLEURS DE SURFACE

#### Comment allumer un brûleur de surface

**⚠ AVERTISSEMENT** Les brûleurs ne devraient fonctionner que lorsque couverts par des ustensiles de cuisine. Flammes de brûleur non couvertes par risques d'incendie ou d'inflammation des vêtements. Ne jamais laisser flammes s'étendent au-delà des côtés de la batterie de cuisine. Défaut de se conformer peut entraîner des blessures graves.

Assurez-vous que tous les brûleurs sont à leur bon emplacement et entièrement assemblés avant d'essayer de faire fonctionner un brûleur. Sélectionnez un brûleur et de trouver son bouton de commande. Appuyez sur le bouton dans et le mettre en position LITE.

Vous entendrez un bruit de clic le son de l'étincelle électrique allumer le brûleur. Quand un brûleur est tourné sur LITE, tous brûleurs vont étinceler. Étincelant sera continuer aussi longtemps que le bouton reste à LITE. Une fois que le gaz est enflammé, tourner le bouton pour régler la taille de la flamme.



Poussez le bouton de commande et tournez-le sur la position LITE

## BRÛLEURS DE SURFACE

Sélection d'une taille de flamme Surveillez la flamme, pas le bouton, que vous ajustez la chaleur. Lorsque rapide chauffage est souhaité, la taille de la flamme doit correspondre à la taille de la batterie de cuisine que vous utilisez.

Flammes plus grandes que le fond de la ne chauffera pas plus vite et mai être dangereux.

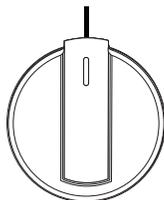


Ces flammes sont trop grosses pour le pot

## COMMANDES DU FOUR

### Sélecteur de mode four

Tourner le bouton de sélection de mode de four vers le mode souhaité. Votre four a les modes de cuisson suivants: Warm, Cuisson et Griller. Voir la section Modes de cuisson et SteamClean pour plus informations. Le bouton lumineux clignote orange pendant préchauffer et tourner orange solide lorsque le four est préchauffé. L'étalonnage de la température du four est contrôlé par le Application SmartHQ. Pour régler la température du four, télécharger l'application de l'appstore pour accéder à cette fonctionnalité.



Bouton de sélection du mode du four

Couleur illuminée	Mode four
Bleu	APP
Blanc	Steam Clean
Rouge	Faute
Orange	Cuisson/Griller
Jaune	Chaud
Vert	Sabbat

## MODE SABBAT

Certains modèles sont conformes aux exigences du Star-K Jewish Sabbath pour une utilisation pendant le sabbat et les jours fériés. Pour le dernière liste de modèles, voir [www.star-k.org](http://www.star-k.org). Pour plus d'informations sur le mode Sabbat, veuillez consulter le manuel du propriétaire complet à l'adresse [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca). Pour placer le four en mode Sabbat, le four doit être connecté à l'application SmartHQ.

## FEUILLES D'ALUMINIUM ET GARNITURES DE FOUR

**⚠ AVERTISSEMENT** Ne pas utiliser n'importe quel type de feuille ou de revêtement de four pour couvrir le fond du four. Ces articles peuvent fondre, piéger la chaleur, ou bloquer le flux d'air, causant des dommages au produit et un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone, de choc, de fumée ou d'incendie. Les dommages causés par une utilisation inappropriée de ces articles ne sont pas couverts par la garantie du produit.

On peut utiliser du papier d'aluminium pour attraper les déversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, à quelques pouces sous la nourriture. N'utilisez pas plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne jamais couvrir entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'au moins 1-1/2 po des murs du four à éviter une mauvaise circulation de la chaleur. Ne jamais mettre de papier d'aluminium sur le fond/plancher du four ou sur le tiroir inférieur. Le papier d'aluminium peut fondre et fondre en permanence endommager le fond du tiroir.

## COOKING MODES

Votre nouveau four a une variété de modes de cuisson pour vous aider à obtenir les meilleurs résultats. Ces modes sont décrits ci-dessous. Se référer à la section Guide de cuisson pour les recommandations concernant des aliments spécifiques. Rappelez-vous que votre nouveau four peut fonctionner différemment que le four qu'il remplace. Pour plus de modes de cuisson, téléchargez l'application Smarthq depuis l'appstore.

### Cuisson

Placez la nourriture dans environ le centre du four. Lorsque cuisson sur une seule grille utiliser la position 3 ou 4. Lors de la cuisson sur plusieurs grilles utilisent les positions 3 et 5. Si la cuisson sur plusieurs racks en mode traditionnel de cuisson, changer l'emplacement des aliments en partie par la cuisson pour plus de résultats. Lorsque la cuisson multiple articles, s'assurer qu'il y a de l'espace entre les articles.

### Grill

Toujours griller avec la porte fermée. Pour mieux saisir le position du support qui place les aliments les plus près du chauffe-grille. Déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de cuisson. **REMARQUE:** Retirer les grilles inutilisées du four pour une préchauffage plus rapide, amélioration de l'efficacité et rendement optimal.

## NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

**Pour obtenir des renseignements complets sur le nettoyage de la table de cuisson, consultez le manuel complet du propriétaire à [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca).**

Retirer les brûleurs de surface pour les nettoyer comme indiqué ci-dessous. Laver les bouchons de brûleur et les têtes de brûleur dans de l'eau chaude savonneuse et rincer à l'eau propre. Les orifices des têtes de brûleur doivent être maintenus propres en tout temps pour une flamme uniforme et non chauffée. Les ports de brûleur obstrués ou sales ne permettent pas au brûleur de fonctionner correctement. Avant de remettre les brûleurs sur la plaque, secouez tout excès d'eau et les laissez sécher à fond.

### ⚠ AVERTISSEMENT

**Ne pas utiliser la table de**

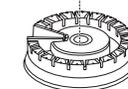
**cuisson sans tout les pièces du brûleur et les grilles en place.** Tout déversement sur ou autour d'une électrode doit être soigneusement nettoyé. Prendre soin de ne pas frapper une électrode avec quoi que ce soit dur ou il pourrait être endommagé.

L'électrode de l'allumeur est exposée lorsque tête de brûleur est retiré. Lorsqu'un brûleur est LITE, tous les brûleurs d'étincelle. Ne pas essayer de démonter ou nettoyer autour de n'importe quel brûleur pendant qu'un autre brûleur est allumé. Le produit peut être endommagé.

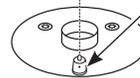
### Enlèvement des brûleurs de surface pour le nettoyage

Éteindre toutes les commandes. Laisser la surface de cuisson refroidir avant d'enlever les grilles et les pièces du brûleur. Lors du retrait de la tête et les capuchons du brûleur, se souvenir de leur taille et de leur emplacement. Les remplacer au même endroit après le nettoyage.

Chapeau de brûleur rond  
(Amovible)



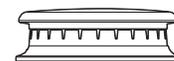
Électrode



Brûleur rond



Le chapeau du brûleur  
n'est pas correctement installé



Le chapeau du brûleur  
est correctement installé

## NETTOYAGE DU FOUR

Assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont fraîches avant de nettoyer une partie de la gamme. Pour plus d'informations sur nettoyage, consultez le manuel d'utilisation complet à [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca).

### Intérieur du four

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou par en utilisant la fonction SteamClean. Déversement de marinades, jus de fruits, sauces à la tomate et arrosage liquides contenant des acides peut causer une décoloration et devrait être essuyé dès que les surfaces chaudes refroidissent, puis nettoyer et rincer.

#### Nettoyage manuel

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, d'acier à l'intérieur du four. Nettoyer avec de l'eau et du savon doux ou une solution de vinaigre 50/50 et eau. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux. Lors du nettoyage des surfaces, s'assurer qu'elles sont dans la pièce température et non en plein soleil.

#### SteamClean

La fonction SteamClean permet de nettoyer le sol four. Pour utiliser la fonction SteamClean:

1. Commencer par le four à température ambiante.
2. Essuyer l'excès de graisse et de terre du four.
3. Verser 1/2 tasse d'eau dans le fond du four.
4. Fermez la porte.
5. Tournez votre bouton de mode de four sur le réglage de nettoyage à la vapeur. Le bouton lumineux du four deviendra blanc au SteamClean position.

Ne pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes cycle. Tournez le bouton de mode de four à Off lorsque la vapeur Le cycle de nettoyage est terminé et vous entendez le ton continu. Imbiber le reste de l'eau et essuyer l'humidité ramollie le sol des murs et de la porte du four.

## ACCESSOIRES

Vous cherchez autre chose?

Haier offre une variété d'accessoires pour améliorer vos expériences de cuisine et d'entretien!

Pour passer une commande visitez-nous en ligne à: [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca)

## DÉPANNAGE

Pour obtenir d'autres conseils de dépannage, consultez le manuel complet du propriétaire à [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca)

Problème	Possible Cause	Quio faire
Mon nouveau four ne cuisiner comme mon ancien. Quelque chose ne va pas avec la température paramètres?	Votre nouveau four a une cuisine différente système de votre ancien four et donc cuire différemment de votre ancien four.	Pour les premières utilisations, suivez vos heures de recette et températures soigneusement. Si vous pensez toujours que votre nouveau four estrop chaud ou trop froid, vous pouvez régler la température vous-même pour répondre à vos préférences culinaires. <b>REMARQUE:</b> Cette Le réglage affecte les températures de cuisson; il n'affectera pas Broil.
Température du four aussi chaud ou trop froid	La température du four doit être ajustée.	Voir la section Commandes du four ou régler le thermostat.
La lumière du four ne travail	L'ampoule est desserrée ou défectueuse.	Serrer ou remplacer l'ampoule.
	La lumière du four est contrôlée par le SmartHQapp.	Pour utiliser manuellement la lumière du four, téléchargez l'application SmartHQ de l'appstore.
Les brûleurs supérieurs ne brûlent pas uniformément	Improper burner assembly	S'assurer que les capuchons du brûleur sont correctement positionnés. Voir le Nettoyage de la section Cooktop.
	Emplacements du brûleur sur le côté du brûleur peut être bouché.	Retirer les brûleurs pour le nettoyage. Voir la section Section de la table de cuisson.

# GARANTIE LIMITÉE

## Haierappliances.ca

Tout le service de garantie est fourni par nos centres de service d'usine ou par un technicien Customer Care®. Planifier le service en ligne, visitez-nous à Haierappliances.ca

L'entretien de votre appareil peut nécessiter l'utilisation du port de données embarqué pour les diagnostics. Cela donne un technicien de maintenance d'usine Haier la capacité de diagnostiquer rapidement tout problème avec votre appareil et aide Haier à améliorer ses produits en lui fournissant informations sur votre appareil. Si vous ne voulez pas que les données de votre appareil soient envoyées à Haier, s'il vous plaît aviser votre technicien de ne pas soumettre les données à Haier au moment du service.

Pour la période de	Haier va remplacer
Un an À partir de la date de L'original achat	Toute partie de la gamme qui échoue en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication. Pendant cette période limitée un an de garantie, Haier fournira, gratuitement, toute la main-d'œuvre et le service à domicile pour remplacer la pièce défectueuse.

### Ce que Haier ne couvrira pas:

- Voyages de service à la maison pour vous apprendre à utiliser le produit.
- Installation, livraison ou entretien inappropriés.
- Échec du produit s'il est abusé, mal utilisé, modifié, ou utilisés à des fins autres que celles prévues ou utilisées commercialement.
- Remplacement des fusibles de la maison ou réinitialisation du circuit disjoncteurs.
- Dommages causés au produit par un accident, un incendie, une inondation ou actes de Dieu.
- Dommages au fini, comme la rouille de surface, le ternissement ou les petites défauts non signalés dans les 48 heures suivant la livraison.
- Dommages accidentels ou consécutifs causés par une possibilité de défauts de cet appareil.
- Dommages causés après la livraison.
- Produit non accessible pour fournir le service requis.
- Service de réparation ou de remplacement des ampoules, à l'exception des DEL lampes

### EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit tel que prévu dans cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permis par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent pour les produits achetés au Canada pour un usage domestique au Canada. Le service de garantie à domicile sera fourni dans les zones où il est disponible et jugé raisonnable par MC Commercial INC.

Certains provinces n'autorisant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître vos droits légaux dans votre province, consultez votre bureau des affaires de consommation local ou provincial.

**Garante: MC Commercial,**

Burlington, ON, LR7 5B6

Prolongation de garantie: Achetez une garantie prolongée Haier et: renseignez-vous sur les remises spéciales disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment sur.

**Haierappliances.ca**

Ou en composant le 1-877-561-3344 pendant les heures normales de bureau. Haier Service sera toujours là après l'expiration de votre garantie