

## Electric Radiant Ranges

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.

### 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.

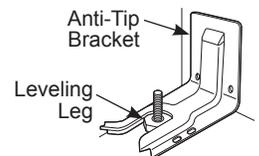
drawer or kick panel can be removed for easy inspection. If visual inspection is not possible, slide the range forward, confirm the anti-tip bracket is securely attached to the floor or wall, and slide the range back so the rear leveling leg is under the anti-tip bracket.

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.

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



## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

### **▲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. 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 [ItDoneYet.gov](http://ItDoneYet.gov) and [fsis.usda.gov](http://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

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

### **▲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. 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 CERAMA BRYTE<sup>®</sup>ceramic Cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE<sup>®</sup>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

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

### **⚠ 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.

## 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).

### USING THE COOKTOP

**⚠ CAUTION** FIRE HAZARD Never leave the range unattended with the cooktop ON. 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

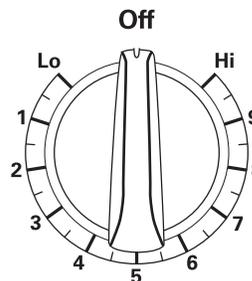
Push the knob in and turn in either direction to the setting you want.

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.

## USING THE COOKTOP (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.

### Cookware for Radiant Glass Cooktops

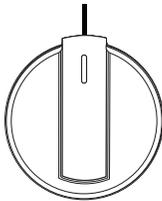
For recommended cookware to use on a radiant glass cooktop please see full Owner's Manual at [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca)

## 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	Oven Mode
Blue	APP
White	Steam Clean
Red	Fault
Orange	Bake/Broil
Yellow	Warm
Green	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.ca](http://Haierappliances.ca). 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 RANGE

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)

### ▲ WARNING

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.

---

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 abrasive cleaners, strong liquid cleansers, steel wool, scouring pads or cleaning powders 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)

Or by calling 1-877-561-3344 during regular business hours.

The following products and more are available at extra cost: Broiler Pan, Oven Racks and Cleaning Supplies

## TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible Cause	What To Do
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.
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.

# 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, or call Haier at 1-877-337-3639. Please have your serial number and your model number available when calling for service.

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

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

### What Haier will not cover:

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

### EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

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

This 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

## Gammes de rayonnemen électriques

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 completo 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.

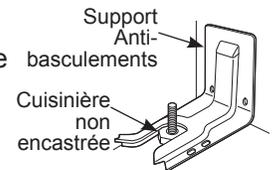
### DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



#### ⚠ 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

## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INNOCUITÉ

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Utiliser cet appareil uniquement aux fins prévues décrit dans le présent manuel du propriétaire.
- **RISQUE D'INCENDIE:** Ne jamais quitter le champ de tir sans surveillance la table de cuisson ON. Gardez les articles inflammables loin de la table de cuisson. Éteignez toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, blessures graves ou décès.
- Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un installateur qualifié conformément à la instructions d'installation fournies.
- Ne pas tenter de réparer ou de remplacer une partie de votre gamme sauf si elle est spécifiquement recommandée dans ce manuel. Tous les autres services d'entretien devraient être technicien qualifié.
- 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.
- Ne laissez pas les enfants seuls —les enfants ne devraient pas être laissés seul ou sans surveillance dans une zone où se trouve un appareil utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à monter, s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- **⚠ AVERTISSEMENT** Ne pas stocker les articles d'intérêt à les enfants au-dessus d'un champ de tir ou sur le dos d'un champ de tir... enfants grimper sur la gamme pour atteindre des objets pourrait être gravement blessé.
- Utiliser uniquement des porte-pots secs —des porte-pots humides ou humides sur les surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures par la vapeur. Faire ne pas laisser les porte-pots toucher les surfaces chaudes ou le chauffage éléments. Ne pas utiliser une serviette ou un autre tissu volumineux dans place des porte-pots.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour réchauffer salle.
- Ne pas toucher les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure de l'étuve. Ces assez chaud pour brûler même s'ils sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ou laisser les vêtements ou d'autres matières inflammables entrent en contact avec les unités de surface, à proximité des unités de surface ou de 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 plan de cuisson, zones orientées vers le plan de cuisson, orifice d'aération du four, les surfaces près de l'ouverture et les crevasses autour du four porte.
- Ne pas chauffer les contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium ou de revêtement pour couvrir le four fond ou n'importe où dans le four, sauf comme décrit dans ce manuel. Les chemises de four peuvent piéger la chaleur ou la fusion, résultant dommages au produit et risque de choc, de fumée ou feu. • Éviter de rayer ou de heurter les portes en verre, les plaques 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.
- Cuire les aliments à fond pour les protéger contre maladie d'origine alimentaire. Température minimale sécuritaire des aliments recommandations peuvent être trouvées à [isitdoneyet.gov](http://isitdoneyet.gov) et [fsis.usda.gov](http://fsis.usda.gov). Utiliser un thermomètre alimentaire pour prendre les aliments températures et vérifier plusieurs emplacements.

### ⚠ AVERTISSEMENT TENIR LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DU FOUR

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

- Ne pas entreposer ou utiliser de matières inflammables dans un four ou près de la table de cuisson, y compris le papier, le plastique, les porte-pots, draps, revêtements muraux, rideaux, rideaux et autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne jamais porter de vêtements amples ou suspendus pendant l'appareil. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils 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.
- Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation. La graisse ne doit pas pouvoir s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

## LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INNOCUITÉ

### **▲ 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. Étouffer 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 feu en fermant la porte du four et en éteignant le four ou à l'aide d'un produit chimique sec à usages multiples ou d'une mousse extincteur d'incendie.
- 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 d'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 unités de surface sans surveillance. Ébullition cause le tabagisme et les débordements graisseux qui peuvent attraper sur feu.
- Être toujours présent à la cuisinière lors de la cuisson à l'huile ou graisse. La cuisson en surface est une activité «fréquentée».
- Ne jamais laisser l'huile sans surveillance pendant la cuisson. Si on la laisse chauffer au-delà de son point de fumage, l'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peuvent s'étendre aux armoires environnantes. Utilisez un gras profond thermomètre autant que possible pour surveiller la température de l'huile.
- Pour éviter les déversements d'hydrocarbures et les incendies, utiliser une quantité minimale de l'huile lorsque poêlée peu profonde et éviter la cuisson congelée aliments ayant une quantité excessive de glace
- Utilisez la bonne taille de poêle: choisissez des ustensiles de cuisson plats fonds suffisamment grands pour couvrir le chauffage de surface élément. L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés exposera une partie de l'unité de surface au contact direct et peut provoquer l'inflammation des vêtements. La relation les ustensiles de cuisine à la surface amélioreront également l'efficacité
- Seulement certains types de verre, de verre/céramique, de faïence ou d'autres récipients vitrés sont adaptés pour la table de cuisson service; d'autres peuvent se casser en raison de la soudaine changement de température.
- Réduire au minimum les risques de brûlures, d'inflammation matières inflammables et le déversement, la poignée d'un doit être tourné vers le centre de la portée sans s'étendre sur des unités de surface voisines.
- Lorsque vous préparez des aliments enflammés sous un capot, tournez le ventilateur sur.
- Si l'électricité est perdue sur une table de cuisson électrique alors qu'une surface l'unité de surface sera réactivée dès quel'alimentation est rétablie. En cas de pour mettre tous les boutons de l'unité de surface en position OFF provoquer l'inflammation des articles sur la table de cuisson ou à proximité; entraînant des blessures graves ou la mort.

### **▲ AVERTISSEMENT** INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SUR LA TABLE DE CUISSON RADIANTE

- Faites attention lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson retiendra la chaleur après les contrôles ont été éteint.
- Ne pas cuire sur une plaque de cuisson cassée. Si la plaque de cuisson en verre doit les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer et de créer un risque de choc électrique. Contact un technicien qualifié immédiatement.
- Éviter de rayer la plaque de cuisson en verre. La plaque de cuisson peut être griffé avec des objets comme des couteaux, des instruments tranchants, bagues ou autres bijoux, et rivets sur les vêtements.
- Ne pas placer ou entreposer d'articles qui peuvent fondre ou prendre feu sur le plan de cuisson en verre, même lorsqu'il n'est pas utilisé. Si la table de cuisson est activée par inadvertance, elles peuvent s'enflammer. Chaleur de la cuisinière ou de l'évent du four après qu'il est éteint peut les faire s'enflammer aussi.
- Utiliser le nettoyant céramique pour table de cuisson CERAMA BRYTE® et Coussin de nettoyage CERAMA BRYTE® pour nettoyer la surface de cuisson. Attendre que la table de cuisson refroidisse et que l'indicateur s'allume avant le nettoyage. Une éponge humide ou un chiffon sur une surface chaude peut causer des brûlures à la vapeur. Certains nettoyeurs peut produire des émanations nocives si elles sont appliquées sur une surface chaude. REMARQUE : Les déversements de sucre sont une exception. Ils devraient être gratté alors qu'il est encore chaud à l'aide d'une mitaine de four et un grattoir. Voir la section Nettoyage de la plaque de cuisson en verre pour instructions détaillées.
- Lire et suivre toutes les instructions et tous les avertissements étiquette de crème de nettoyage.

## LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INNOCUITÉ

### ▲ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR

- 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 pas utiliser le four si un élément chauffant lumineux pendant l'utilisation ou montre d'autres signes de dommages. Un point lumineux indique que l'élément chauffant peut tomber en panne risque de brûlure, d'incendie ou de choc. Tourner le four immédiatement et avoir l'élément chauffant remplacé par un technicien de maintenance qualifié.
- Garder l'évent du four dégagé.
- Éviter l'accumulation de graisse dans le four. Graisser four peut s'enflammer.
- 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, ne pas laisser la casserole élément de chauffage chaud du support dans le four.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de cuisson au four, suivez les instructions les instructions du fabricant.
- Tirer la grille du four en position d'arrêt-verrouillage le chargement et le déchargement des aliments du four. Cela empêcher les brûlures de toucher les surfaces chaudes de la porte et murs de four.
- 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 jamais placer d'ustensiles de cuisine, de pizza ou de pierres, ou tout type de papier ou de revêtement sur le plancher du four. Ces éléments peuvent piéger la chaleur ou la fonte, entraînant des dommages à la produit et risque de choc, de fumée ou de feu.

## 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 votre numéro de modèle d'appareil a Haierappliance.ca

### BRÛLEURS DE SURFACE

**▲ AVERTISSEMENT** RISQUE D'INCENDIE: Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance, la table de cuisson étant allumée. Gardez les articles inflammables loin de la table de cuisson. Éteignez toutes les commandes lorsque la cuisson est terminée. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, des blessures graves ou la mort.

Tout au long de ce manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent varier de votre modèle.

#### Comment définir

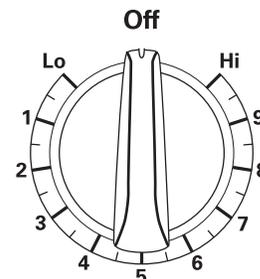
Pousser le bouton et tourner dans l'un ou l'autre sens jusqu'au réglage vous voulez.

Un voyant lumineux ON de surface s'allume lorsqu'une unité de surface est sur

#### Pour les surfaces vitrées:

Un voyant lumineux HOT TABLE DE CUISSON:

- S'allumer lorsque l'appareil est chaud au toucher.
- Rester allumé même après la mise hors tension de l'appareil.
- Rester allumé jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi à environ 150 °F.



À la fois OFF et HI la commande clique en position. Vous pouvez entendre léger cliquetis sons pendant la cuisson, indiquant que la commande est maintenir le réglage souhaité.

Assurez-vous d'éteindre le bouton de commande lorsque vous avez terminé la cuisson.

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON (suite)

### Table de cuisson en verre radiant

La table de cuisson radiante dispose d'unités de chauffage sous une surface en verre lisse.

REMARQUE: Une légère odeur est normale lorsqu'une nouvelle table de cuisson est utilisée pour la première fois. Il est causé par le chauffage de nouvelles pièces et matériaux isolants et disparaîtra en peu de temps.

REMARQUE: Sur les modèles avec des plans de cuisson en verre de couleur claire, il est normal pour les zones de cuisson de changer de couleur lorsqu'il est chaud ou refroidissement. C'est temporaire et disparaîtra comme le verre refroidit à la température ambiante.

L'unité de surface sera cycle on et off pour maintenir votre réglage de contrôle sélectionné.

Il est sûr de placer des ustensiles de cuisine chauds sur la surface en verre même quand le plan de cuisson est frais.

Même après que les unités de surface sont éteintes, le verre conserve suffisamment de chaleur pour poursuivre la cuisson. Pour éviter trop cuit, retirer les casseroles des unités de surface lorsque les aliments sont cuits. Éviter de placer quoi que ce soit sur l'unité de surface jusqu'à ce qu'il ait refroidi complètement.

- Les taches d'eau (dépôts minéraux) sont crème nettoyante ou vinaigre blanc pleine puissance.
- L'utilisation d'un nettoyant de fenêtre peut laisser un film irisé sur la table de cuisson. La crème nettoyante enlèvera ce film.
- Ne pas entreposer les articles lourds au-dessus de la table de cuisson. S'ils tombent sur la cuisinière, ils peuvent causer des dommages.
- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.

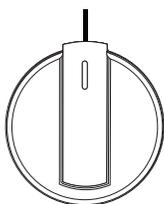
### Ustensiles de cuisson pour plaques radiantes en verre

Pour les ustensiles de cuisine recommandés à utiliser sur une table de cuisson en verre radiant, veuillez consulter le manuel du propriétaire complet à l'adresse [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca)

## 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 Grill. Voir la section Modes de cuisson et Nettoyez à la vapeur pour plus d'informations. Le bouton lumineux clignote orange pendant préchauffer et tourne orange solide lorsque le four est préchauffé. L'étalonnage de la température du four est contrôlé par l'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

Bleu  
Blanc  
Rouge  
Orange  
Jaune  
Vert

#### Mode four

APP  
Nettoyez à la vapeur  
Faute  
Cuisson/Grill  
Chaud  
Sabbat

## MODE SABBAT

Certains modèles sont conformes aux exigences du sabbat juif Star-K pour une utilisation pendant le sabbat et les vacances. Pour dernière liste de modèles, voir [www.star-k.org](http://www.star-k.org). Pour plus d'informations sur le mode Sabbath, voir le manuel du propriétaire complet à [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca). Pour placer le four en mode Sabbath, 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.

Une feuille d'aluminium peut être utilisée pour attraper les déversements en plaçant une feuille sur une grille inférieure, plusieurs pouces sous la nourriture. Ne pas utiliser plus de papier d'aluminium que nécessaire et ne recouvrez jamais entièrement une grille de four avec du papier d'aluminium. Gardez le papier d'aluminium à au moins 1 1/2 po des parois du four empêcher une mauvaise circulation de la chaleur. Ne jamais placer 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.

## NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

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. Lors de 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 GAMME

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)

### ▲ AVERTISSEMENT

Si votre gamme est retirée 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 le basculement de l'aire de répartition et peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez des enfants ou des adultes.

S'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie du four.

### Intérieur du four

L'intérieur de votre nouveau four peut être nettoyé manuellement ou par en utilisant la fonction Nettoyez à la vapeur. 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 la laine, les tampons à récurer ou les poudres de nettoyage à l'intérieur de le four. Nettoyer avec de l'eau et du savon doux ou 50/50 solution de vinaigre et de l'eau. Rincer à l'eau propre et tissu. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et non à la lumière directe du soleil.

#### Nettoyez à la vapeur

La fonction Nettoyez à la vapeur permet de nettoyer le sol four.

Pour utiliser la fonction Nettoyez à la vapeur:

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 Nettoyez à la vapeur 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!

To place an order visit us online at:

Pour passer une commande visitez-nous en ligne à: [Haierappliances.ca](http://Haierappliances.ca)  
ou composez le 1-877-561-3344 pendant les heures normales de bureau. Haier service sera toujours là après l'expiration de votre garantie.

Les produits suivants et plus sont disponibles à un coût supplémentaire: Broiler Pan, Fours Racks et Nettoyage

## DEPANNAGE

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 est trop 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