

Haier

User Manual
Guide de l'utilisateur
Manual del usuario
HCC2430AGS
HCC3430AGS
HCC6430AGS

24", 30" and 36" Gas Cooktops

Tables de cuisson à gaz de 24", 30" et 36"

Superficies de cocción a gas de 24", 30" y 36"

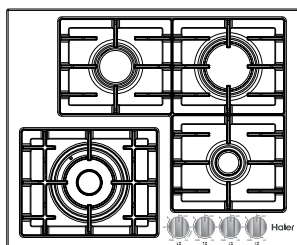
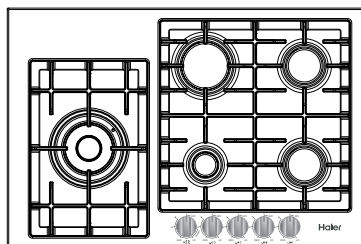
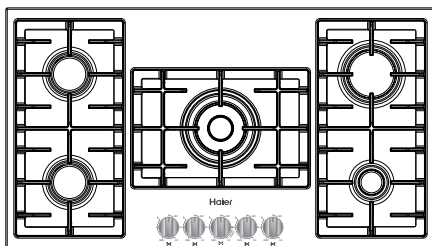


TABLE OF CONTENTS

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS	2
MODELS AND PART IDENTIFICATION	8
Models	8
GAS COOKTOP OPERATION	9
Gas Control Knob Setting	9
COOKWARE	14
Cookware Characteristics	14
CLEANING THE COOKTOP	16
Cooktop Part / Material Suggested Cleaners	17
TROUBLESHOOTING	19
LIMITED WARRANTY	20

RECORD KEEPING

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

For future reference, record the model and serial number located on underside of the cooktop, and the date of purchase.

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

Model number

Serial number

Date of purchase

COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

These words mean:

DANGER

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

WARNING

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

CAUTION

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

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

WARNING



Fire Hazard

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.

WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn of potential exposure to such substances.

This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. This appliance can cause low-level exposure to some of the substances listed, including benzene, formaldehyde, carbon monoxide, toluene, and soot.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance is intended for normal family household use only.
 - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.
 - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
 - For proper lighting and performance of the burners, keep the igniters clean and dry.
 - In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop.
 - Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
 - Do not use aluminium foil to line any part of the cooktop.
 - If the cooktop is near a window, be certain that curtains or any other window covering do not blow over or near the burners.
 - Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.
- To reduce the risk of injury to persons, in the event of a grease fire, observe the following:**
- Flaming grease outside of utensil can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam type extinguisher.
 - Never pick up a flaming pan. Smother or use dry chemical or foam type extinguishers.
 - Wipe up spill over immediately.
 - Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface.
 - Always have a working smoke detector near the kitchen.
- For Units with Ventilating Hoods:**
- When flambé cooking under the vent hood, turn on the fan.
 - Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Do Not Leave Children Alone

- Children or pets should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop or on the blackguard of a cooktop; children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

When using the cooktop

- Do not touch the burner grates or the immediate surrounding area. Surface areas may become hot enough to cause burns.
- Do not allow pans to boil dry.
- Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite. A spill on a burner can smother all or part of the flame or hinder spark ignition. If a boilover occurs, turn off burner and check operation. If burner is operating normally, turn it back on.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.

- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.

Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Use Only Dry Pot holders

- Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth.

Wear Proper Apparel

- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.

Storage in or on Appliance

- Flammable materials should not be stored near surface units.

Do Not Use Water on Grease Fires

- Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Use Proper Pan Size and Type

- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.

When Cleaning the Cooktop:

- Make sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.
- Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNINGS FOR GAS AND ELECTRIC INSTALLATION

WARNING

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

In case of Propane gas installation

- The cooktop is ready for use with natural gas. It may be converted for use with propane gas using the propane conversion kit supplied with the cooktop.
- Be sure the unit being installed is correct for the type of gas being used.
- Refer to the rating plate located on the underside burner box (see installation instruction).
- When connecting the unit to propane gas, make certain the propane tank is equipped with its own high pressure regulator.
- In addition, the pressure regulator supplied with the cooktop must be on the inlet gas pipe of this unit.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove the ground prong from the power cord plug.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

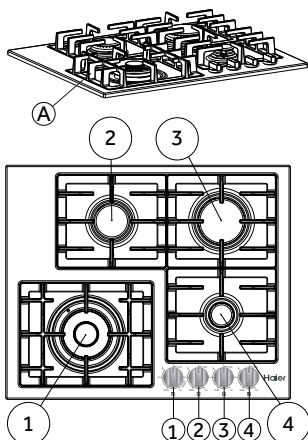
In case of electrical failure

- If for any reason a gas control knob is turned ON and there is no electric power to operate the electronic igniter of the cooktop, turn OFF all gas control knobs and wait 5 minutes for the gas to dissipate before lighting the burner manually.
- To light the burner manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and push and turn the gas control knob to HI until it lights and then turn the knob to desired setting.

MODELS AND PART IDENTIFICATION

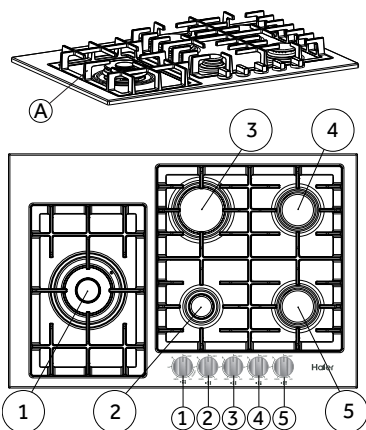
MODELS

24"



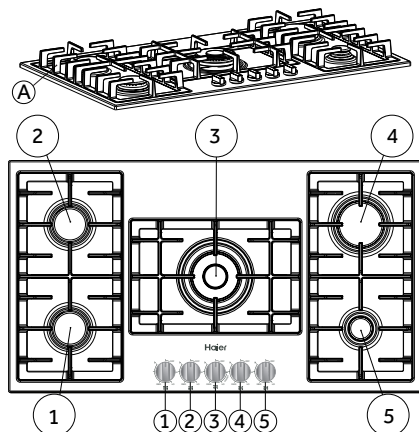
1. Left Front (700 to 18000 Btu/h burner & control knob)
2. Left Rear (1,300 to 6,300 Btu/h burner & control knob)
3. Right Rear (2,200 to 12,000 Btu/h burner & control knob)
4. Right Front (1,000 to 4,000 Btu/h burner & control knob)

30"



1. Left (700 to 18000 Btu/h burner & control knob)
2. Center Front (1,000 to 4,000 Btu/h burner & control knob)
3. Center Rear (2,200 to 12,000 Btu/h burner & control knob)
4. Right Rear (1,300 to 9,000 Btu/h burner & control knob)
5. Right Front (1,300 to 6,300 Btu/h burner & control knob)

36"

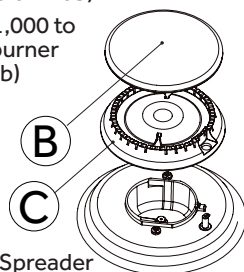


1. Left Front (1,300 to 6,300 Btu/h burner & control knob)
2. Left Rear (1,300 to 9,000 Btu/h burner & control knob)
3. Center (700 to 18,000 Btu/h burner & control knob)
4. Right Rear (2,200 to 12,000 Btu/h burner & control knob)
5. Right Front (1,000 to 4,000 Btu/h burner & control knob)

(A) Grates

(B) Burner Cup

(C) Burners Gas Spreader



Appliance installed over 2,000 feet (610m) De-rate effect					
Cooktop	Nominal values Btu/h from 0 to 2,000 (610)	Elevation from 2,000 (610) to 4,000 (1220)	Elevation from 4,000 (1220) to 6,000 (1829)	Elevation from 6,000 (1829) to 8,000 (2438)	Elevation from 8,000 (2438) to 10,000 (3048)
24" 4 burners	40,300	37,076	34,109	31,381	28,870
30" 5 burners	49,300	45,264	41,643	38,311	35,246
36" 5 burners	49,300	45,264	41,643	38,311	35,246
(De-rate 4% per 1000 feet)					

GAS COOKTOP OPERATION

WARNING



Fire Hazard

Do not operate a burner using empty cookware or without cookware on the grate.

Do not touch the burner when the igniters are clicking (sparking).

Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.

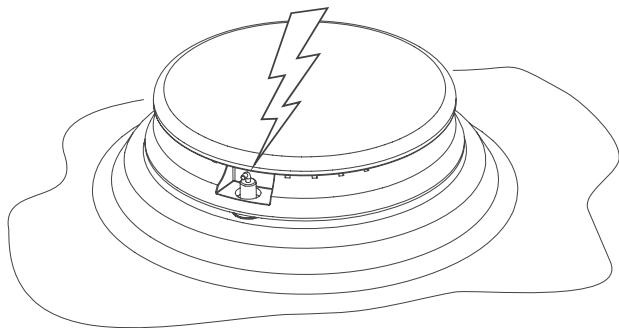
Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

GAS CONTROL KNOB SETTING

ELECTRIC GAS IGNITION

The gas burner uses an electric ignition device located near each burner that by means of spark igniters ensure its surface lights automatically.



The electronic auto re-ignition, lights the surface burners when the control knobs are turned at any valve rotation that admits sufficient gas flow to support a flame.

If any burner flame goes out due to a draft or other reason, the igniter automatically sparks on all burners to relight the flame.

NOTE: This feature is provided as a convenience and is not intended as a safety feature.

To set:

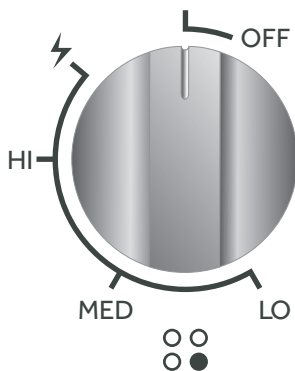
Push and turn knob counterclockwise, all (4 or 5) spark plugs will generate a clicking sound (spark), however only the burner with the control knob turned from HI _ LO will produce a flame and reignite automatically if the flame goes out.

GAS BURNERS

The gas burners design of these cooktop models, allow a pleasing option for cooking where size, power and simmering are a primary concern.

BURNERS WITH ONE-RING FLAME

This gas burner is designed for a wide range of pan sizes. The use of this burner is very simple; just push and turn the knob counterclockwise and set to the desired position from HI to LO heat level (see chart guide when setting heat level). Its ignition device is automatic re-ignition.



BURNERS WITH TWO-RING FLAME

This special burner has two separate flame rings to provide a real full heat regulation from high power to simmering.

To set:

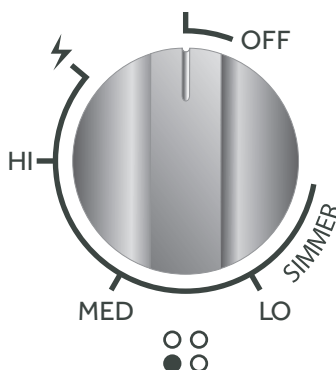
1. Push and turn counterclockwise the knob between HI-LO main flame, when the burner is turned on, the main flame and the Simmer flame will always light and stay on.
2. Setting heat level main flame from HI-LO power.

Simmer setting

Turn the knob counterclockwise on HI-LO simmering position. The simmer flame setting will use only the center flame.

Turn off the burner

Turn the knob clockwise as far as it will go to the off position.



BURNER USE SUGGESTIONS

- Use the right front, right rear or left rear burners for simmering, or for cooking smaller quantities of food requiring small cookware.
- Use the left front POWER burner for bringing liquids to a rapid boil, cooking large quantities of food, or for deep-fat frying requiring large cookware.

The Burner Flames

Turn each burner on. Flames should be blue in color with no trace of yellow. The burner flames should not flutter or blow away from the burner. The inner cone of the flame should be between $\frac{1}{2}$ " and $\frac{3}{4}$ " long.

SUPER SEALED SURFACE BURNERS

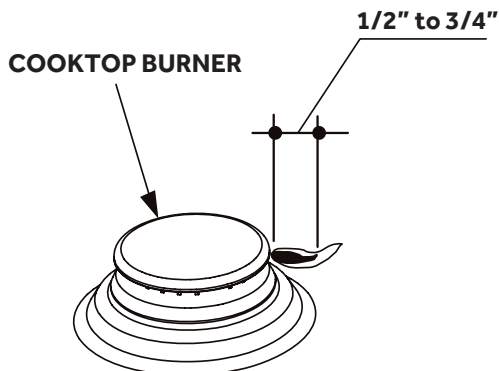
IMPORTANT: Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

Burner cap and gas spreader

Always keep the burner cap and gas spreader in place when using a surface burner. A clean burner cap and spreader will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the part after a spillover and routinely remove and clean according to the "General Cleaning" section.

Burner base and injector

Gas must flow freely throughout the injector orifice to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the injector orifice opening. Protect it during cleaning.



Be sure when lighting the burner:

- Gas spreader pin is properly aligned with burner base slot.
- Cap pin is properly aligned with gas spreader slot.

Burner ports

Check burner flames occasionally. A good flame is blue in color, not yellow.

Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

To clean gas burner:

⚠ CAUTION

Toxic Fume Hazard

Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

Failure to do so can result in moderate or minor bodily injury.

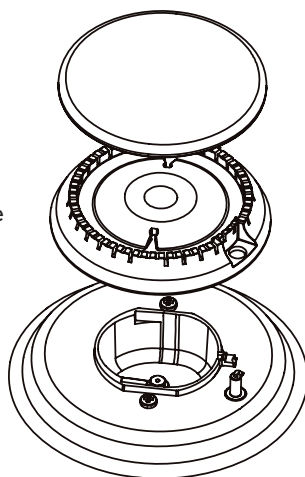
⚠ WARNING



Burn Hazard

Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Failure to do so can result in serious bodily injury.

1. Remove the burner cap from the burner base and clean according to cleaning section.
2. Remove the burner spreader. Clean the gas tube opening and burner port according to cleaning section.
3. Clean the burner base with a damp cloth (keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice).
4. Replace the burner spreader and cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the slots.
5. Turn on the burner. If the burner does not light, check cap and spreader alignment. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself. Contact a qualified repair technician.



COOKWARE

IMPORTANT: Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner. Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness. Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates. Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.

For example, aluminum cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

COOKWARE CHARACTERISTICS

Aluminum: Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.

Cast Iron: Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.

Ceramic or Ceramic glass: Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

Copper: Heats very quickly and evenly.

Earthenware: Follow manufacturer's instructions. Use on low heat settings.

Porcelain enamel on steel or cast Iron: See stainless steel or cast iron.

Stainless steel: Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

MATCH PAN DIAMETER TO FLAME SIZE

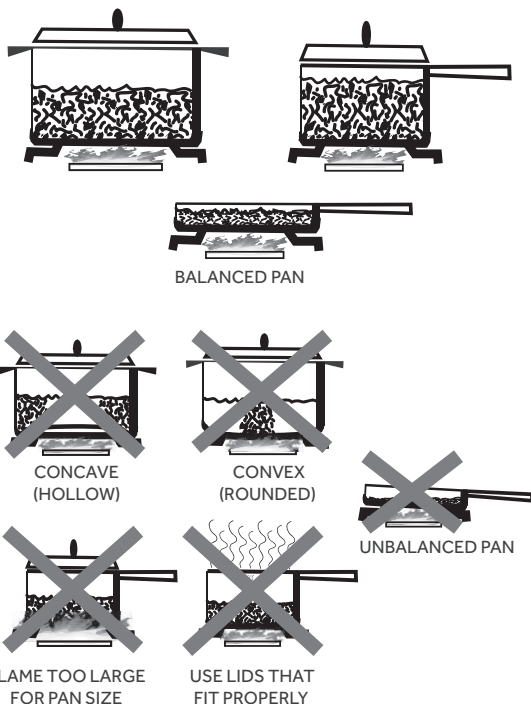
The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan. Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side.

Use Balanced Pans

Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center the pan over the burner.

Use a Lid That Fits Properly

A well-fitting lid helps shorten the cooking time. Flat, heavy bottom pans provide even heat and stability.



Canners and pressure cookers must meet the same requirements as described above. After bringing contents to a boil, use lowest heat setting possible to maintain a boil or pressure (for pressure canners/cookers).

CLEANING THE COOKTOP

⚠ CAUTION

Toxic Fume Hazard

Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.

Failure to do so can result in moderate or minor bodily injury.

⚠ WARNING

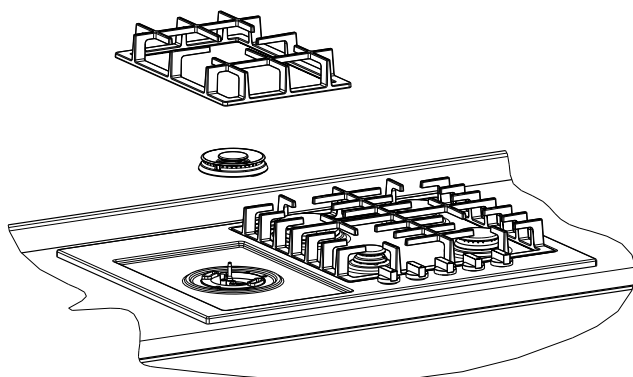


Burn Hazard

Before cleaning make sure the burners are turned off and the grates are cool.

Failure to do so can result in serious bodily injury.

The entire cooktop can be safely cleaned by wiping it with a soapy sponge, and then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.



- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.

- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.

The cleaners recommended below and on the following page indicate cleaner types and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.

COOKTOP PART / MATERIAL SUGGESTED CLEANERS

Parts and Materials	Suggested Cleaners	Suggestions/Reminders
Burner Base (Cast Aluminum)	<ul style="list-style-type: none"> • Damp cloth 	<ul style="list-style-type: none"> • Keep the gas injector area free of cleaning agents and any other material from entering the injector orifice.
Gas Spreader (Cast Aluminum)	<ul style="list-style-type: none"> • Detergent and hot water; rinse and dry. • Stiff nylon bristle toothbrush to clean port openings. • Abrasive cleansers: Revere ware[®] metal polish. Following package directions Use Brillo[®] or S.O.S.[®] pads. Rinse and dry. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rub lightly, in a circular motion. • Aluminum cleaners may dull the surface. • To clean port opening, use a tooth brush or straightened paper clip.
Burner cap and grate (Porcelain enamel on cast iron)	<ul style="list-style-type: none"> • Non abrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic, Formula 409. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami[®] and Soft Scrub[®]. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad. 	<ul style="list-style-type: none"> • The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel.
Exterior finish (Porcelain enamel)	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water: rinse and dry thoroughly. • Non abrasive cleansers: Ammonia, Fantastic[®], Formula 409[®]. • Mild abrasive cleansers: Bon Ami[®], Ajax[®], Comet[®]. • Liquid cleaners: Kleen King[®], Soft Scrub[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. • Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners.

Parts and Materials	Suggested Cleaners	Suggestions/Reminders
Control knobs (Metal)	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water: rinse and dry immediately. • If necessary, remove knobs (lift straight up). 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not soak knobs. • Do not use abrasive scrubbers or cleansers. • Do not force knobs onto valve shaft. • Pull knobs straight away from control panel to remove. • When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position. • Do not remove seats under knobs.
Exterior finish (Stainless Steel)	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent. Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household white vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminum & stainless steel cleaner, Bon Ami®. • Heat discoloration: Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of polish lines. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. • Check ingredients on label before using. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners especially on graphics.
Igniters (Ceramic)	<ul style="list-style-type: none"> • Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. • Gently scrape soil off with a toothpick. 	<ul style="list-style-type: none"> • Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. • Remove any lint that may remain after cleaning.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

IGNITION WILL NOT OPERATE

- **Is the power supply cord unplugged?**
Plug into a grounded 3 prong outlet.
- **Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit.

SURFACE BURNERS WILL NOT OPERATE

- **Is this the first time the surface burners have been used?** Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- **Is the control knob set correctly?** Push in knob before turning to a setting.
- **Are the burner ports clogged?** See "Super Sealed Surface Burners" section.

SURFACE BURNER FLAMES ARE UNEVEN YELLOW AND/OR NOISY

- **Are the burner ports clogged?** See "Super Sealed Surface Burners" section.
- **Are the burner caps positioned properly?** See "Super Sealed Surface Burners" section.
- **Is propane gas being used?** The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician.

SURFACE BURNER MAKES POPPING NOISES

- **Is the burner wet?** Let it dry.
- **Is the cap and gas spreader positioned correctly?** Make sure the alignment pins are properly aligned see "Super Sealed Surface Burners" section.

EXCESSIVE HEAT AROUND COOKWARE ON COOKTOP

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than 1" (2.5 cm) outside the cooking area.

COOKTOP COOKING RESULTS NOT WHAT EXPECTED

- **Is the proper cookware being used?** See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?** See "Setting the Control Knobs" section.

FOR MORE HELP, VISIT HAIER.COM OR CALL THE CONSUMER HELP LINE AT 1-877-377-3639.

LIMITED WARRANTY

IN-HOME SERVICE

FULL TWO YEAR WARRANTY

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

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

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

LIMITED WARRANTY

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

Exceptions: Commercial Use Warranty

90 days labor from date of original purchase

90 days parts from date of original purchase

No other warranty applies.

FOR WARRANTY SERVICE

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

Before calling please have available the following information:

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

A clear description of the problem.

A proof of purchase (sales receipt).

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

What is not covered by this warranty:

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

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

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

Damage to clothing.

Damage incurred in shipping.

Damage caused by improper installation or maintenance.

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

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

Damage from incorrect electrical current, voltage or supply.

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

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

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

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

Damage from other than normal household use.

Any transportation and shipping charges.

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

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

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

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

Haier America
Wayne, NJ 07470

TABLE DES MATIERES

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON	22
MODÈLES ET IDENTIFICATION DES PIÈCES.....	29
Modèles.....	29
FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON À GAZ.....	31
Réglage du Bouton de Commande du Gaz.....	31
BATTERIE DE CUISINE.....	35
Caractéristiques des Matériaux	35
NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON	37
Table de Cuisson / Produits d'Entretien Conseillés	38
SOLUTION AUX PROBLÈMES	40
GARANTIE LIMITÉE.....	42

DOCUMENTS À CONSERVER

Merci d'avoir acheté ce produit Haier.
Ce manuel d'utilisation vous aidera
à obtenir la meilleure performance
possible de votre nouvelle table de
cuisson.

Pour référence ultérieure, inscrire le
numéro de plaque signalétique situé
sur le dessous de la table de cuisson,
ainsi que la date d'achat.

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

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

Ces mots signifient :

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

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

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

La loi de l'eau potable et des substances toxiques de la Californie oblige le Gouverneur de Californie à publier une liste des substances chimiques connues dans l'état de Californie comme causes de cancer, malformations congénitales ou sources d'autres risques pour la reproduction et oblige les sociétés à prévenir du danger lié aune exposition potentielle à ces substances.

Ce produit contient une substance chimique qui figure sur la liste des substances dangereuses en Californie et est connue pour être la cause de cancer, de malformations congénitales ou source d'autres risques pour la reproduction. Cet appareil électroménager peut provoquer une faible exposition à certaines de ces substances, y compris le benzène, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène et la suie.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil est conçu uniquement à des fins d'usage domestique familial normal.
 - S'assurer que l'appareil est correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié. Demander à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt du gaz.
 - Ne pas réparer ou remplacer une pièce quelconque de l'appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
 - Pour un allumage et un rendement adéquats des brûleurs, garder les allumeurs propres et secs.
 - Dans l'éventualité où un brûleur se délogerait et que du gaz s'en échapperait, ouvrir une fenêtre ou une porte. Attendre au moins 5 minutes avant d'utiliser la table de cuisson.
 - Ne pas obstruer le flux de combustion et de l'air de ventilation.
 - Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir toute partie de la table de cuisson.
 - Si la table de cuisson se trouve près d'une fenêtre, s'assurer que le vent ne poussera pas les rideaux ou tout autre couvre-fenêtres par-dessus ou à proximité des brûleurs.
 - Ne jamais utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Ceci pourrait causer un empoisonnement par le monoxyde de carbone.
- Pour réduire le risque de dommages corporels après le déclenchement d'un feu de graisse sur la cuisinière, appliquer les recommandations suivantes :**
- De la graisse enflammée en dehors de l'ustensile peut être éteinte à l'aide de bicarbonate de soude ou, si disponible, d'un extincteur polyvalent avec agent chimique sec ou moussoux.
 - Ne jamais saisir un récipient enflammé. Éteuffer la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou moussoux.
 - Essuyer les renversements immédiatement.
 - Ne pas laisser du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou un chiffon entrer en contact avec une surface chaude.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Pour les appareils équipés de hotte d'aspiration :

- Lors du flambage d'aliments sous la hotte, mettre en marche le ventilateur.
- Nettoyer fréquemment la hotte d'aspiration, la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

Ne pas laisser les enfants seuls

- Les enfants ou des animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ni à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Ne pas entreposer d'articles représentant un intérêt pour les enfants dans les placards se trouvant au-dessus de la table de cuisson ou sur le dossier de la table de cuisson; les enfants grimper sur la table de cuisson pour attraper ces objets pourraient se blesser gravement.

Lors de l'utilisation de la table de cuisson

- Ne pas toucher les grilles des brûleurs ou les surfaces adjacentes. La surface peut devenir suffisamment chaude pour provoquer des brûlures.
- Ne pas laisser les ustensiles sur le feu jusqu'à ce que le liquide qu'ils contiennent s'évapore.

- Ne jamais laisser la table de cuisson sans surveillance lors de l'utilisation. Les débordements par bouillonnement provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses peuvent s'enflammer. Un renversement sur un brûleur peut étouffer entièrement ou en partie la flamme ou entraver l'allumage par étincelle. En cas de renversement, éteindre le brûleur et vérifier son fonctionnement. Si le brûleur fonctionne normalement, le rallumer.
- Durant la cuisson, régler la commande du brûleur de manière à ce que la flamme chauffe uniquement le fond de l'ustensile et ne s'étende pas au-delà du fond de l'ustensile.
- S'assurer que les courants d'air comme ceux qui s'échappent des ventilateurs ou de la ventilation forcée ne soufflent pas de matières inflammables en direction des flammes, ou ne poussent pas les flammes au-delà des bords de l'ustensile.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des unités de surface de cuisson adjacentes

- Pour éviter le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables et d'éclaboussures dues à un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit toujours être positionnée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des surfaces de cuisson adjacentes.

Utiliser uniquement des mitaines de four sèches

- Utiliser des mitaines de four humides ou trempées pour manipuler des ustensiles de cuisson chauds peut entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser la mitaine de four entrer en contact avec les éléments chauffants lorsqu'ils sont chauds. Ne pas utiliser de chiffon ou tout autre tissu encombrant.

Porter des vêtements adaptés

- Le port de vêtements pendants ou non ajustés est déconseillé lors de l'utilisation de l'appareil.

- Ne jamais laisser un vêtement, des mitaines de four ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs chauds ou les grilles de brûleurs chaudes.

Entreposage à l'intérieur ou sur l'appareil ménager

- Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées près des unités de surface.

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture

- Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou moussoux.

Utiliser un ustensile de taille et de type appropriés

- N'utiliser que certains types d'ustensile en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres ustensiles émaillés convenant à l'utilisation avec une table de cuisson.

Lors du nettoyage de la table de cuisson :

- S'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que toutes les surfaces sont froides avant le nettoyage d'une quelconque partie de la table de cuisson.
- Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS POUR INSTALLATIONS AU GAZ ET À L'ÉLECTRICITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être exécutés par un installateur qualifié, un bureau technique ou le fournisseur de gaz.

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

Dans le cas d'une installation au gaz propane

- La table de cuisson est conçue pour une utilisation au gaz naturel. Elle peut être convertie pour utilisation au gaz propane à l'aide de l'ensemble de conversion au gaz propane fourni avec la table de cuisson.
- S'assurer que l'appareil à installer correspond au type de gaz utilisé.
- Consulter la plaque signalétique située sur le dessous du logement du brûleur (voir les instructions d'installation).
- Lors du raccordement de l'appareil au gaz propane, s'assurer que la bouteille de propane est équipée de son propre régulateur de pression.
- De plus, le régulateur de pression fourni avec la table de cuisson doit se trouver sur la canalisation d'entrée de gaz de cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Toujours débrancher la prise électrique de la prise murale avant toute intervention sur l'appareil.

Brancher sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.

Ne pas ôter la broche de terre de la prise du cordon d'alimentation.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge.

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

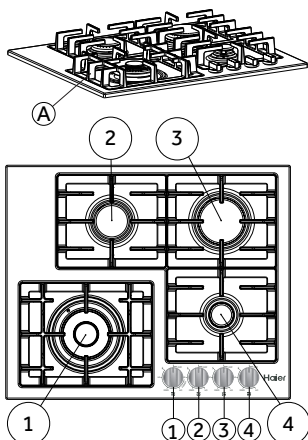
En cas de panne de courant

- En cas de panne de courant. Si pour une quelconque raison un bouton de commande est allumé mais il n'y a pas de courant pour que l'allumeur électrique de la table de cuisson fonctionne, ÉTEINDRE la table de cuisson, attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe, puis allumer manuellement.
- Pour allumer le brûleur manuellement, portez avec précaution la flamme d'une allumette à la hauteur des orifices du brûleur, enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position HI jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

MODÈLES ET IDENTIFICATION DES PIÈCES

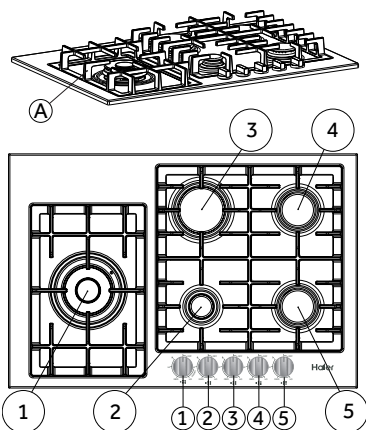
MODÈLES

24"



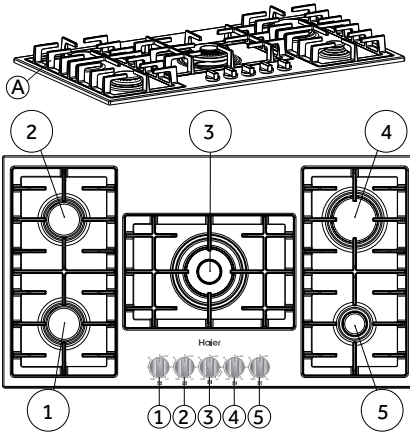
1. Avant gauche (Brûleur de 700 à 18 000 Btu/h et bouton de commande)
2. Traserà izquierda (Brûleur de 1 300 à 6 300 Btu/h et bouton de commande)
3. Arrière droite (Brûleur de 2 200 à 12 000 Btu/h et bouton de commande)
4. Avant droite (Brûleur de 1 000 à 4 000 Btu/h et bouton de commande)

30"



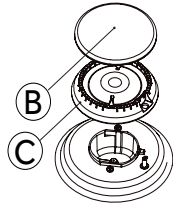
1. Gauche (Brûleur de 700 à 18 000 Btu/h et bouton de commande)
2. Avant centre (Brûleur de 1 000 à 4 000 Btu/h et bouton de commande)
3. Central arrière (Brûleur de 2 200 à 12 000 Btu/h et bouton de commande)
4. Arrière droite (Brûleur de 1 300 à Btu/h et bouton de commande)
5. Avant droite (Brûleur de 1 300 à 6 300 Btu/h et bouton de commande)

36"



1. Avant gauche (Brûleur de 1 300 à 6 300 Btu/h et bouton de commande)
2. Trasera izquierda (Brûleur de 1 300 à 9 000 Btu/h et bouton de commande)
3. Centre (Brûleur de 700 à 18 000 Btu/h et bouton de commande)
4. Arrière droite (Brûleur de 2 200 à 12 000 Btu/h et bouton de commande)
5. Avant droite (Brûleur de 1 000 à 4 000 Btu/h et bouton de commande)

- (A) Grilles
- (B) Brûleur coupe
- (C) Brûleurs épandeur de gaz



FRANÇAIS

Appareil installé sur 2 000 pieds (610mt) Effet de réduction

Table de cuisson	Valeurs nominal Btu/h de 0 à 2 000 (610)	Altitude de 2 000 (610) à 4 000 (1220)	Altitude de 4 000 (1 220) à 6 000 (1 829)	Altitude de 6 000 (1 829) à 8 000 (2 438)	Altitude de 8 000 (2 438) à 10 000 (3 048)
24" 4 brûleurs	40 300	37 076	34 109	31 381	28 870
30" 5 brûleurs	49 300	45 264	41 643	38 311	35 246
36" 5 brûleurs	49 300	45 264	41 643	38 311	35 246

(Effet de réduction 4% par 1000 pieds)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Ne faites pas fonctionner un brûleur en utilisant une casserole vide ou sans casserole sur la grille.

Ne touchez pas le brûleur lorsque les allumeurs cliquent (étincellent).

Ne laissez pas la flamme du brûleur s'étendre au-delà du bord de la casserole.

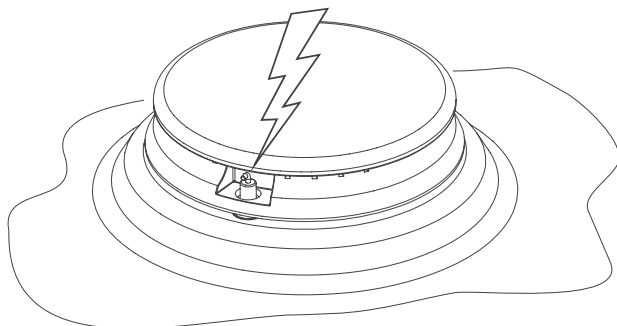
Eteignez tous les contrôles lorsque vous ne cuisinez pas.

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

RÉGLAGE DU BOUTON DE COMMANDE DU GAZ

ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE DU GAZ

Le brûleur à gaz utilise un appareil à allumage électrique situé près de chaque brûleur par un allumeur à étincelle qui allume la surface automatiquement.



L'auto rallumage électronique allume la surface des brûleurs lorsque le bouton de commande est tourné sur n'importe quelle rotation de soupape qui permette un flux de gaz suffisant pour supporter une flamme.

Si la flamme du brûleur s'éteint à cause d'un courant d'air ou une autre mauvaise condition, l'allumeur provoque une étincelle automatiquement sur tous les brûleurs pour rallumer la flamme.

REMARQUE : Cet élément est fourni comme une commodité et il n'est pas conçu comme un élément de sécurité.

Pour régler :

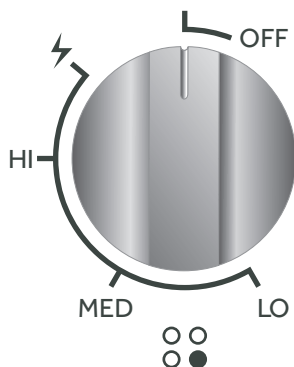
Poussez et tournez le bouton dans les sens inverse aiguilles d'une montre dans n'importe quelle position, la surface des quatre ou cinq brûleurs va cliquer (faire une étincelle). Uniquement le brûleur avec le bouton de commande tourné entre HI-LO (fort-doux) produira une flamme et se rallumera automatiquement si la flamme s'éteint

BRÛLEURS À GAZ

La conception des brûleurs à gaz de ces modèles de table de cuisson permettant d'adapter votre cuisine selon la taille, la puissance et la cuisson douce est une de nos préoccupations premières.

BRÛLEURS AVEC UN ANNEAU DE FLAMME

Cette ligne de brûleurs à gaz est conçue pour correspondre à une large gamme de taille et de capacité de puissance. L'utilisation de ce brûleur est très simple, il suffit de pousser et de tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et de régler sur la position désirée entre les niveaux de chaleur de HI et LO (fort et doux) (voir le tableau lorsque vous réglez le niveau de chaleur). Son élément d'allumage peut être standard ou à rallumage automatique.



BRÛLEURS AVEC DEUX ANNEAUX DE FLAMME

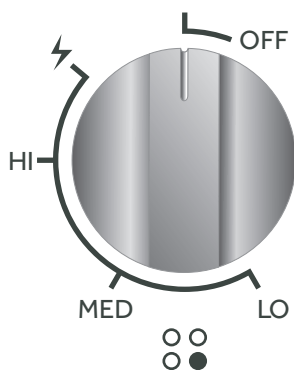
Ce brûleur spécial a deux anneaux de flamme séparés pour fournir une régulation de chaleur complète entre la puissance élevée et la cuisson douce.

Pour régler :

1. Poussez et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre entre HI-LO (fort-doux) de la flamme principale, lorsque le brûleur est allumé, la flamme principale et la flamme de cuisson douce vont toujours s'allumer et le rester
2. Réglage du niveau de chaleur de la flamme principale de HI-LO (fort-doux).

Réglage de cuisson douce

Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton sur la position de cuisson douce HILO (fort-doux), la flamme de cuisson douce n'utilisera que la flamme centrale.



Arrêt du brûleur

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin que possible sur la position off (éteint).

SUGGESTIONS D'UTILISATION DES BRÛLEURS

- Utilisez les brûleurs avant droit, arrière droit et arrière gauche pour mijoter ou cuire des petites quantités d'aliments dans de petites casseroles.
- Utilisez le brûleur POWER situé à l'avant gauche de la table pour porter des liquides à une ébullition rapide, pour cuisiner de grandes quantités de nourriture ou pour frire des aliments qui requièrent de grandes casseroles.

Flammes des Brûleur

Allumez chacun des brûleurs. Les flammes doivent être bleues sans trace de jaune. Les flammes du brûleur ne doivent pas trembler ni se souffler. Le cône intérieur de la flamme doit avoir une longueur entre 1/2" et 3/4" long.

BRÛLEURS DE SURFACE ETANCHES

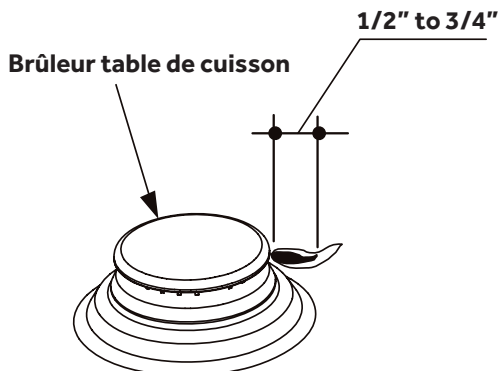
IMPORTANT : Ne pas obstruer le flux de l'air de combustion et de ventilation autour des bords de la grille du brûleur.

Chapeau du brûleur et diffuseur de gaz

Maintenez toujours le chapeau du brûleur et le diffuseur de gaz en place lorsque vous utilisez un brûleur de surface. Ces deux éléments doivent toujours être propres si vous voulez pouvoir allumer facilement et avoir une flamme constante. Bien nettoyer ces éléments après chaque débordement et effectuer un nettoyage périodique selon la section "Nettoyage général."

Base du brûleur et injecteur

Pour allumer correctement, le gaz doit circuler librement à travers l'orifice de l'injecteur. Maintenez cette zone propre sans restes alimentaires et veillez à ce que ni des restes, ni des détergents ou autres matériaux n'obstruent l'ouverture de l'orifice. Le protéger durant le nettoyage.



Avant d'allumer le brûleur, vous assurer que :

- Le pivot du diffuseur de gaz est bien aligné avec la rainure de la base du brûleur.
- Le pivot du chapeau est bien aligné avec la rainure du diffuseur de gaz.

Orifices du brûleur

Contrôlez périodiquement les flammes du brûleur. La couleur d'une flamme normale est bleue et non pas jaune.

Maintenez cette zone propre sans restes alimentaires et veillez à ce que ni des restes, ni des détergents ou autres matériaux n'obstruent les orifices du brûleur.

Comment nettoyer le brûleur à gaz :

⚠ ATTENTION

Risque d'émanation de fumées toxiques

N'utiliser aucun type de nettoyant sur le verre pendant que la surface est chaude; utiliser uniquement le grattoir à lame de rasoir.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure modérée ou légère.

⚠ AVERTISSEMENT



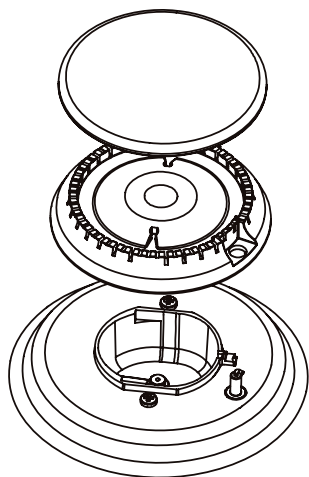
Risque de brûlures

Avant de nettoyer, bien vérifier que tous les boutons de commande sont éteints et que la table de cuisson est froide.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure grave.

1. Enlevez le chapeau du brûleur de la base du brûleur et nettoyez en suivant les instructions de la section de nettoyage.

2. Enlevez le diffuseur du brûleur. Nettoyez l'ouverture du tuyau de gaz ainsi que la rainure du brûleur en suivant les instructions de la section de nettoyage.
3. Nettoyez la base du brûleur avec un chiffon humide. Il est important que l'orifice de l'injecteur ne s'obstrue pas avec des produits détergent ou autres.
4. Remettez en place le diffuseur et le chapeau du brûleur en veillant à ce que les pivots soient bien dans l'alignement des rainures.
5. Allumez le brûleur. S'il ne s'allume pas, vérifiez que le chapeau et le diffuseur sont bien alignés. Si le brûleur ne devrait toujours pas s'allumer, ne pas effectuer la réparation vous-même mais contactez un réparateur spécialisé.



BATTERIE DE CUISINE

IMPORTANT : Ne jamais laisser des casseroles vides cuire sur une surface de cuisson chaude ou sur un brûleur chaud. Le récipient idéal pour cuisiner a une base plate, des bords droits et un couvercle qui ferme hermétiquement. Il doit avoir une épaisseur de moyenne à large. Des finitions rugueuses peuvent rayer la table de cuisson. Les récipients de cuisine peuvent être en aluminium ou en cuivre, cependant si leur base est en aluminium ou en cuivre, ils peuvent laisser des marques indélébiles sur la table de cuisson ou sur les grilles. Selon le matériau du récipient, la chaleur se transmet plus ou moins vite et de manière plus ou moins égale ce qui évidemment affecte les résultats de cuisson. Une finition anti-adhérente a les mêmes caractéristiques que le matériau de la base.

Par exemple, un récipient en aluminium avec une finition anti-adhérente prendra les propriétés de l'aluminium.

Consultez la liste suivante pour reconnaître les caractéristiques de chaque type de matériau.

CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX

Aluminium : chauffe rapidement et de façon uniforme. Convient à tous les types de cuisine. Une épaisseur moyenne à large est parfaite pour la plupart des tâches de cuisson.

Fer forgé : chauffe lentement et de manière uniforme. Idéal pour dorer et frire, il maintient bien la chaleur pour les plats devant cuire à feu lent.

Céramique ou vitrocéramique : suivre les instructions du fabricant. Chauffe lentement mais de manière irrégulière. Donne les meilleurs résultats à des températures basses ou moyennes.

Cuivre : chauffe très rapidement et de manière uniforme.

Faïence : suivre les instructions du fabricant. L'utiliser sur feu bas.

Porcelaine émaillée sur acier ou acier inoxydable : voir acier inoxydable ou fer forgé.

Acier inoxydable : chauffe rapidement mais de manière inégale. La base ou le noyau en aluminium sur de l'acier inoxydable permet un réchauffement uniforme.

LE DIAMÈTRE DE LA CASSEROLE DOIT CORRESPONDRE AU DIAMÈTRE DE LA FLAMME

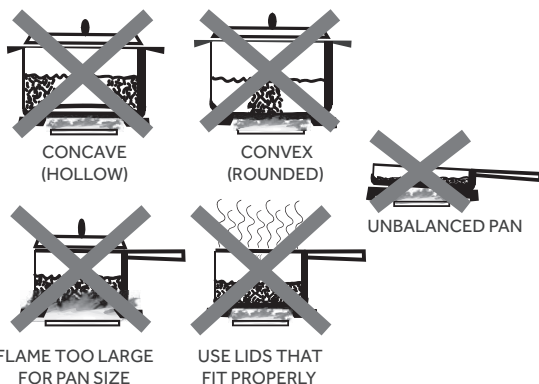
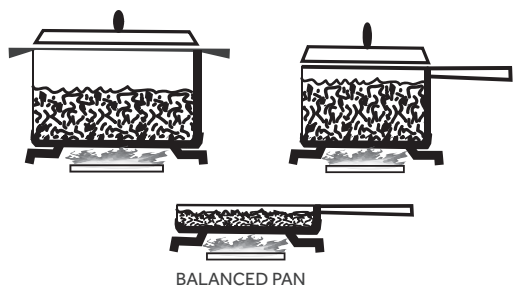
La flamme devrait avoir le même diamètre (ou un petit peu moins) que la base du récipient. Ne pas utiliser des petits récipients sur une flamme haute car les flammes pourraient brûler les côtés du récipient. Des récipients hors-mesure qui occupent deux brûleurs, doivent être placés de l'avant vers l'arrière et non pas sur deux brûleurs côte à côte.

Utiliser des récipients équilibrés

Les casseroles doivent être stables sur les grilles de la table de cuisson, elles ne doivent pas osciller. Centrer le récipient sur le brûleur.

Utiliser un couvercle qui s'adapte parfaitement sur le récipient

Un couvercle qui ferme hermétiquement signifie une durée de cuisson plus courte. Des casseroles à la base plate et lourde fournissent une chaleur uniforme et stable.



Les cocottes minutes et cuiseurs sous pression doivent répondre aux mêmes exigences que celles décrites ci-dessus. Après avoir mené les aliments à ébullition, utilisez la chaleur la plus faible possible pour maintenir l'ébullition ou la pression (pour les cocottes minutes ou les cuiseurs sous pression).

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ ATTENTION

Risque d'émanation de fumées toxiques

N'utiliser aucun type de nettoyant sur le verre pendant que la surface est chaude; utiliser uniquement le grattoir à lame de rasoir.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure modérée ou légère.

⚠ AVERTISSEMENT

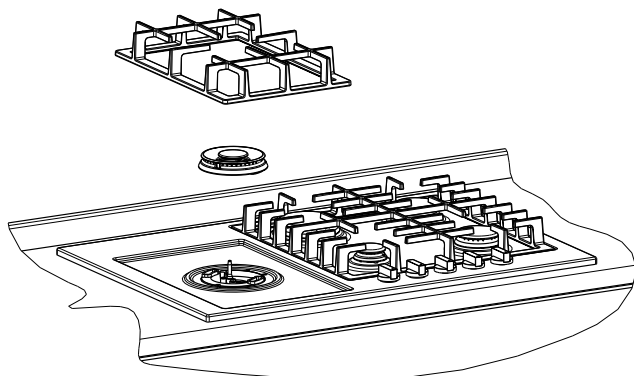


Risque de brûlures

Avant de commencer à nettoyer, vous assurer que les brûleurs sont bien éteints et que les grilles sont froides.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure grave.

Vous pouvez en toute sûreté nettoyer la table de cuisson à l'aide d'une éponge humide et savonneuse, puis la rincer et l'essuyer. Dans le cas de taches tenaces, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.



- Parmi les détergents adaptés, toujours choisir le plus doux. Utilisez des chiffons doux, des éponges ou des serviettes en papier propres.
- Frottez les finitions de l'acier inoxydable dans le sens du grain. Bien sécher afin d'éviter les taches d'eau.

- Ne jamais nettoyer les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.
- Après avoir fini de nettoyer et avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson, remettez les pièces à leur place.

Les produits d'entretien conseillés ci-dessous et à la page suivante indiquent le type de détergents et ne constituent en aucune façon une forme de publicité d'une marque en particulier. Lisez les instructions d'emploi de chaque produit avant de l'utiliser.

TABLE DE CUISSON / PRODUITS D'ENTRETIEN CONSEILLÉS

Pièces et matériaux	Produits conseillés	Suggestions/rappels
Base du brûleur (alliage aluminium)	<ul style="list-style-type: none"> • Chiffon humide 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenez l'injecteur de gaz propre et empêchez les produits nettoyants ou d'autres matériaux d'entrer dans l'orifice de l'injecteur.
Diffuseur de flamme (alliage aluminium)	<ul style="list-style-type: none"> • Détergent et eau chaude : rincez et séchez. • Brosse à dent nylon à poils durs pour nettoyer les orifices. • Produits nettoyants abrasifs : <i>revere ware</i>® metal polish. Suivre les instructions sur la boîte. Utilisez <i>Brillo</i>® ou des tampons <i>S.O.S.</i>®. Rincer et sécher. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frottez doucement en un mouvement circulaire. • Des produits nettoyants pour aluminium peuvent dépolir la surface. • Pour nettoyer l'orifice du diffuseur, utilisez une brosse à dent ou une agrafe ouverte.
Chapeau du brûleur et grille (porcelaine émaillée sur fer forgé)	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non-abrasifs : eau chaude et détergent, <i>Fantastic</i>, <i>Formula 409</i>. Rincez et séchez immédiatement. • Produits nettoyants doux : <i>Bon Ami</i>® et <i>Soft Scrub</i>®. • Produits nettoyants abrasifs pour taches rebelles : paillettes métalliques imbibées de savon. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles sont lourdes : les soulever avec précaution, les placer sur une surface protégée. • Il est normal de trouver boursoufflures/ craquelures/ éclats étant donné les températures extrêmes sur les tiges de la grille et les rapides changements de température. • Des débordements de substances acides ou sucrées peuvent détériorer l'émail. Nettoyez tout de suite. • Des produits nettoyants abrasifs, si utilisés trop souvent ou trop vigoureusement peuvent à la longue endommager l'émail.

Pièces et matériaux	Produits conseillés	Suggestions/rappels
Finition externe (porcelaine émaillée)	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse. Rincez et • Produits nettoyants non-abrasifs : ammoniaque, Fantastic[®], Formula 409[®]. • Produits nettoyants abrasifs doux : Bon Ami[®], Ajax[®] et Comet[®]. • Produits nettoyants liquides : Kleen King[®], Soft Scrub[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les débordements de substances acides ou sucrées endommagent l'émail. Nettoyez immédiatement. • Ne pas utiliser une éponge ou un chiffon mouillé sur la porcelaine chaude. • Quand vous utilisez des produits abrasifs, toujours les appliquer en exerçant une pression minimum.
Boutons de commande (plastique)	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez tout de suite. • Si nécessaire, retirez les boutons (tirer vers le haut). 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas faire tremper les boutons. • Ne pas utiliser des produits pour nettoyer ou frotter qui sont abrasifs. • Ne pas remettre les boutons en forçant sur le pivot de la soupape. • Pour extraire les boutons du panneau de commande, les tirer droit vers soi. • Lorsque vous remettez les boutons, vous assurer qu'ils sont en position OFF. • Ne pas enlever le tampon d'étanchéité sous les boutons.
Finition externe (acier inoxydable)	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non-abrasifs : eau chaude et détergent, Fantastic[®], Formula 409. Rincez et essuyez tout de suite. • Crème nettoyante Stainless Steel Magic[®] pour protéger la finition contre les taches et les marques et rehausser l'aspect. • Taches d'eau rebelles : vinaigre blanc de cuisine. • Produits nettoyants abrasifs doux : Kleen King[®] stainless steel liquid cleaner, Cameo[®] aluminium & stainless steel, Bon Ami[®]. • Contre la décoloration due à la chaleur : Bar Keepers Friend[®] 	<ul style="list-style-type: none"> • L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches et des marques aussi longtemps que vous nettoyez bien et protégez la surface. • Ne jamais laisser des taches d'aliments ou de sel sur l'acier inoxydable, même un court instant. • Frottez légèrement dans le sens de la finition. • Le chlore ou certains composants de chlore dans les détergents sont corrosifs pour l'acier inoxydable. • Avant d'utiliser un détergent, vérifier sa composition sur l'étiquette. • Appliquez les produits nettoyants abrasifs avec le minimum de pression possible, particulièrement sur les lignes dessinées.

Pièces et matériaux	Produits conseillés	Suggestions/rappels
Allumeurs (céramique)	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez avec précaution à l'aide d'un bout de coton humidifié avec de l'eau, de l'ammoniaque ou Formula 409®. Enlevez la saleté en frottant doucement avec un cure-dent. 	<ul style="list-style-type: none"> Évitez d'utiliser trop d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. Enlevez tout reste de tissu qui serait resté accroché après le nettoyage.

SOLUTION AUX PROBLÈMES

Si vous avez quelques problèmes, essayez les solutions proposées ci-dessous. Ceci pourrait vous éviter des frais de service inutiles.

L'ALLUMAGE NE FONCTIONNE PAS

- **Le câble électrique est-il bien branché?** Branchez l'appareil à une prise à 3 fils reliée à la terre.
- **Est-ce un fusible ou le disjoncteur différentiel qui a sauté?** Remplacez le fusible ou ré-enclencher le disjoncteur.

LES BRÛLEURS DE SURFACE NE FONCTIONNENT PAS

- **Est-ce la première fois que les brûleurs sont utilisés?** Allumez n'importe quel brûleur de surface afin de libérer l'air dans les conduites de gaz.
- **Le bouton de commande est-il sur la bonne position?** Enfoncez le bouton avant de le tourner vers la position désirée.
- **Les orifices du brûleur sont-ils obstrués?** Lire la section "Brûleurs de surface étanches".

LES FLAMMES DES BRÛLEURS SONT INÉGALES, JAUNES ET/OU FONT DU BRUIT

- **Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?**
Lire la section "Brûleurs de surface étanches".
- **Les chapeaux des brûleurs sont-ils bien en place?**
Lire la section "Brûleurs de surface étanches".
- **Vous utilisez du gaz propane?**
L'appareil a peut-être été mal converti. Contactez un technicien d'entretien.

LES BRÛLEURS FONT UN BRUIT SEC

- **Le brûleur est-il humide?**
Le laisser sécher.
- **Le chapeau et le diffuseur de gaz sont-ils bien en place?**
Assurez-vous que les pivots sont bien alignés et lisez la section "Brûleurs de surface étanches".

CHALEUR EXCESSIVE AUTOUR DES RÉCIPIENTS UTILISÉS

- **Le récipient a-t-il la bonne taille?** Utilisez un récipient qui ait plus ou moins le même diamètre que celui de l'aire de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. Les récipients ne devraient pas dépasser de plus de 1 in. (2,5 cm) l'aire de cuisson.

LES RÉSULTATS DE CUISSON NE SONT PAS CEUX ESCOMPTÉS

- **Utilisez-vous le bon récipient?**
Lire la section "Batterie de cuisine".
- **Avez-vous mis le bouton sur la position correcte?**
Lire la section "Utilisation des boutons de commande".

POUR OBTENIR DE L'AIDE SUPPLÉMENTAIRE, VISITER HAIER.COM OU CONTACTER LA LIGNE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE AU 1-877-377-3639.

GARANTIE LIMITÉE

SERVICE À DOMICILE

GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE

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

Exceptions : Garantie à usage commercial

90 jours sur la main-d'œuvre à compter de la date d'achat d'origine

90 jours sur les pièces à compter de la date d'achat d'origine

Aucune autre garantie ne s'applique.

SERVICE AU TITRE DE LA GARANTIE

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

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

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

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

Cette garantie ne couvre pas :

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

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

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

Vêtements endommagés.

Les dommages liés à l'expédition.

Les dommages liés à une installation ou un entretien inadapté.

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

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

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

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

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

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

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

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

Tout frais de transport et d'expédition.

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

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

Cette garantie ne couvre pas les dommages fortuits ou indirects; aussi les limitations décrites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Certains États ne permettent pas de limitation sur la durée d'une garantie implicite, aussi les limitations décrites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Haier America
Wayne, NJ 07470

TABELA DE CONTENIDO

SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN	44
MODELOS E IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES	51
Modelos.....	51
FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN	53
Ajuste de los mandos de control de gas	53
RECIPIENTES DE COCINA	57
Características de los Materiales	57
LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN	59
Placa de Cocción / Productos de Limpieza Aconsejados	60
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	62
GARANTÍA LIMITADA	64

INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA

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

Para referencia futura, anote el número de modelo y de serie, que están situados en la parte posterior de la placa de cocción, y la fecha de compra.

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

Número de modelo

Número de serie

Fecha de compra

SEGURIDAD DE LA PLACA DE COCCIÓN

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

Estas palabras significan:

! PELIGRO

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

! ADVERTENCIA

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

! PRECAUCIÓN

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

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

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Incendio

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

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

⚠ ADVERTENCIA

La ley de Agua potable y sustancias tóxicas de California obliga al Gobernador de California a publicar una lista de sustancias químicas conocidas en el Estado de California como causantes de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos y además, obliga a las empresas a advertir a las personas si creen que van a estar expuestas a tales sustancias químicas.

Este producto contiene una sustancia química que figura en la lista de sustancias peligrosas del Estado estadounidense de California y que se conoce como causante de cáncer, malformaciones congénitas u otros daños reproductivos. Este electrodoméstico puede provocar una baja exposición a algunas de las sustancias de la lista, incluidos el benceno, el formaldehído, y el monóxido de carbono.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico normal de una familia.
 - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del aparato sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente. Deje que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas.
 - No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico, salvo que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en manos de un técnico competente.
 - A fin de mantener un desempeño y encendido adecuados de los quemadores, mantenga los encendedores limpios y secos.
 - Si el quemador se apaga y percibe escape de gas, abra una ventana o una puerta. Espere por lo menos 5 minutos antes de usar la superficie de cocción.
 - No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.
 - No use papel de aluminio para cubrir ninguna parte de la superficie de cocción.
 - Si la superficie de cocción se encuentra cerca de la ventana, asegúrese de que las cortinas u otro recubrimiento de la ventana no se muevan por encima de los quemadores ni cerca de ellos.
 - Nunca use este aparato como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. Si lo hace, puede provocar intoxicación por monóxido de carbono.
- Para reducir el riesgo lesiones a personas en caso de un incendio provocado por grasa, tenga en cuenta lo siguiente:**
- La grasa ardiendo fuera del utensilio se puede apagar con bicarbonato de sodio o, si está disponible, un extinguidor de tipo espuma o químico seco multiuso.
 - Nunca agarre una cacerola que está ardiendo. Extinga el incendio o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
 - Limpie los derrames de inmediato.
 - No deje que el papel aluminio, plástico, papel o telas entren en contacto con una superficie caliente.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Para unidades con campanas de ventilación:

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

No deje a los niños solos.

- No se debe dejar a los niños solos o sin supervisión en el área donde el aparato está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en alguna parte del aparato.
- No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la superficie de cocción o en el soporte posterior de la superficie de cocción; al trepar los niños encima de la superficie de cocción para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.

Al utilizar la superficie de cocción

- No toque las parrillas de los quemadores ni el área circundante. Las áreas de la superficie se pueden calentar lo suficiente y ocasionar quemaduras.
- No permita que las cacerolas hiervan estando vacías.

- Nunca deje sin supervisión la superficie de cocción cuando está en uso. Los derrames por hervor causan salpicaduras grasosas y humeantes, las cuales pueden encenderse. Si derrama líquido sobre un quemador podría encenderse todo o parte de la llama o afectar el encendido de chispa. En caso de derrame por hervor, apague el quemador y verifique el funcionamiento. Si el quemador funciona normalmente, vuelva a encenderlo.

- Durante la cocción, fije el control del quemador de manera tal que la llama solo caliente la base de la cacerola y no se extienda por fuera de dicha cacerola.

- Preste especial cuidado para que las corrientes de aire provenientes de ventiladores u orificios de ventilación forzada, no soplen el material inflamable hacia las llamas ni empujen la llama de manera que se extienda por fuera de los bordes de la cacerola.

Los mangos deben colocarse hacia adentro y no deben sobrepasar las unidades de superficie adyacentes

- Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe sobrepasar las unidades de superficie adyacentes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Use sólo agarraderas secas para ollas

- Las agarraderas para ollas húmedas o mojadas en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que la agarradera para ollas toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.

Use la ropa apropiada

- Nunca debe usar prendas holgadas o que cuelguen mientras esté usando el aparato.
- Nunca deje que la ropa, agarraderas para ollas, u otros materiales inflamables entren en contacto con quemadores calientes o parrillas de quemadores calientes.

Almacenaje dentro o sobre el aparato

- No se debe almacenar materiales inflamables cerca de las unidades de superficie.

No use agua en incendios provocados por grasa

- Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.

Use cacerolas del tipo y tamaño apropiados

- Use sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada resistente al calor, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados adecuados para uso en la superficie de cocción.

Cuando limpie la superficie de cocción:

- Asegúrese de que todos los controles estén apagados y las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la superficie de cocción.
- Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA Y DE GAS

! ADVERTENCIA

La instalación y el mantenimiento de este electrodoméstico deben ser efectuados por un instalador cualificado, una agencia técnica o el proveedor de gas.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o choque eléctrico.

En caso de instalación de gas propano

- La superficie de cocción está equipada para uso con gas natural. Se puede convertir para utilizar con gas propano mediante el juego de conversión a gas propano suministrado con la superficie de cocción.
- Asegúrese de que la unidad instalada sea correcta para el tipo de gas utilizado.
- Consulte la placa de clasificación ubicada en la parte inferior de la caja del quemador (vea las instrucciones de instalación).
- Cuando conecte la unidad a gas propano, asegúrese de que el tanque de propano esté equipado con su propio regulador de alta presión.
- Además, el regulador de presión suministrado con la superficie de cocción debe estar en el tubo de entrada de gas de esta unidad.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Siempre desconecte el enchufe del contacto de pared antes dar servicio a esta unidad.

Conecte el electrodoméstico a un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.

No quite el terminal de conexión a tierra del enchufe del cable eléctrico.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

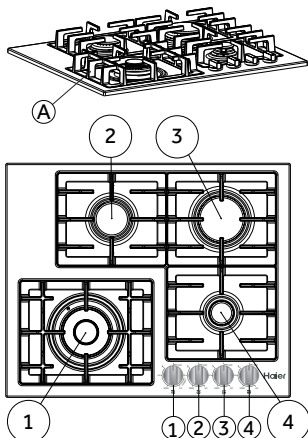
En caso de corte de energía

- Si por algún motivo la perilla de control de gas está ENCENDIDA y no hay energía eléctrica suficiente para operar el encendedor electrónico de la superficie de cocción, APAGUE todas las perillas de control de gas y espere 5 minutos para que se disipe el gas antes de encender el quemador de forma manual.
- Para encender el quemador de forma manual, sostenga con cuidado un fósforo encendido sobre los puertos del quemador, empuje y gire la perilla de control de gas hacia la posición HI (Alta) hasta que se encienda y, luego, gire la perilla hacia el ajuste deseado.

MODELOS E IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES

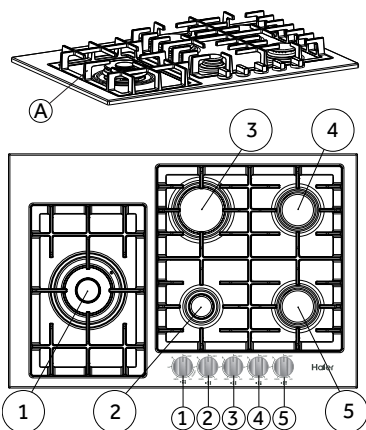
MODELOS

24"



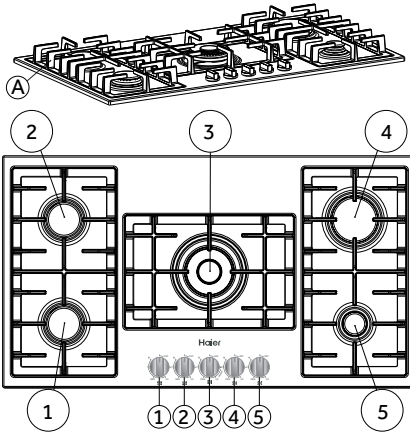
1. Delantera izquierda (Quemador de 700 a 18.000 Btu/h y mando correspondiente)
2. Trasera izquierda (Quemador de 1.300 a 6.300 Btu/h y mando correspondiente)
3. Trasera derecha (Quemador de 2.200 a 12.000 Btu/h y mando correspondiente)
4. Delantera derecha (Quemador de 1.000 a 4.000 Btu/h y mando correspondiente)

30"



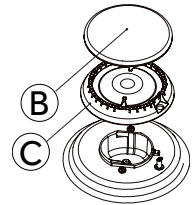
1. Izquierda (Quemador de 700 a 18.000 Btu/h y mando correspondiente)
2. Delantero centro (Quemador de 1.000 a 4.000 Btu/h y mando correspondiente)
3. Trasero central (Quemador de 2.200 a 12.000 Btu/h y mando correspondiente)
4. Trasera derecha (Quemador de 1.300 a 9.000 Btu/h y mando correspondiente)
5. Delantera derecha (Quemador de 1.300 a 6.300 Btu/h y mando correspondiente)

36"



1. Delantera izquierda (Quemador de 1.300 a 6.300 Btu/h y mando correspondiente)
2. Trasera izquierda (Quemador de 1.300 a 9.000 Btu/h y mando correspondiente)
3. Centro (Quemador de 700 a 18.000 Btu/h y mando correspondiente)
4. Trasera derecha (Quemador de 2.200 a 12.000 Btu/h y mando correspondiente)
5. Delantera derecha (Quemador de 1.000 a 4.000 Btu/h y mando correspondiente)

- (A) Rejas
- (B) Quemador de la Copa
- (C) Quemadores de Gas Spreader



Aplicación instalada sobre 2.000 pies (610mt) Efecto de reducción					
Placa de Cocción	Valores nominal Btu/h de 0 a 2.000 (610)	Elevación de 2.000 (610) a 4.000 (1.220)	Elevación de 4.000 (1.220) a 6.000 (1.829)	Elevación de 6.000 (1.829) a 8.000 (2.438)	Elevación de 8.000 (2.438) a 10.000 (3.048)
24" 4 quemadores	40.300	37.076	34.109	31.381	28.870
30" 5 quemadores	49.300	45.264	41.643	38.311	35.246
36" 5 quemadores	49.300	45.264	41.643	38.311	35.246
(Effet de réduction 4% par 1.000 pieds)					

! ADVERTENCIA



Peligro de incendio

No utilice el quemador con cazuelas vacías o sin cazuelas en la parrilla.

No toque el quemador cuando los encendedores están emitiendo chispas.

No deje la llama del quemador extenderse más allá del borde de la cazuela.

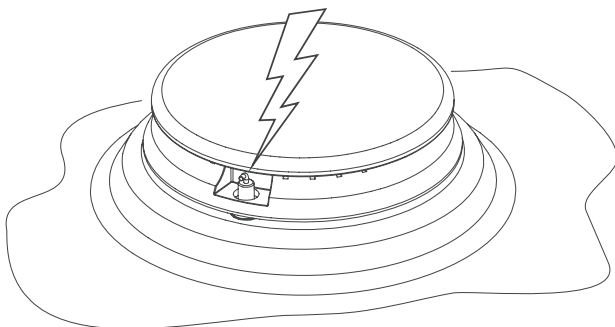
Apague todos los controles cuando no esté cocinando.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

AJUSTE DE LOS MANDOS DE CONTROL DE GAS

IGNICIÓN ELÉCTRICA DEL GAS

El quemador de gas utiliza un dispositivo de ignición eléctrica colocado cerca de cada quemador, que por medio de una chispa prende fuego y asegura automáticamente el encendido.



El reencendido automático prende la superficie de los quemadores cuando el mando está girado en cualquier posición que admita el suficiente caudal de gas para soportar la llama.

Si la llama de un quemador se apaga debido a una corriente de aire o a otra condición desfavorable, el encendedor emite automáticamente chispas en todos los quemadores para volver a encender la llama.

NOTA: Esta característica se suministra como una comodidad y no se ha concebido como una característica de seguridad.

Para realizar el ajuste:

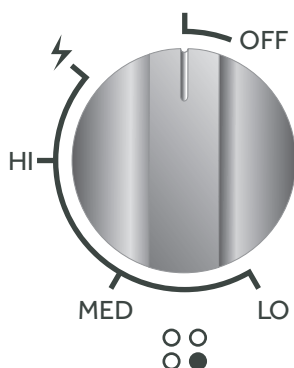
Presione y gire el mando a la izquierda en sentido antihorario, las superficies de los cuatro o cinco quemadores emitirán chispas. Solo el quemador cuyo mando está girado entre HI_LO producirá un error cuando se siguen estas instrucciones puede provocar heridas a las personas o fuego.

QUEMADORES DE GAS

El diseño de los quemadores de gas de los modelos de esta placa de cocina permite una agradable opción cuando el tamaño, la potencia y la cocción a fuego lento son de importancia primordial.

QUEMADORES CON LA LLAMA DE UNA CORONA

Estos quemadores de gas se han proyectado para ajustarse a una amplia capacidad de tamaños y potencias. El uso de este quemador es muy sencillo, simplemente presionando y girando el mando a la izquierda en sentido antihorario y ajustando la posición deseada entre el nivel de calentamiento HI y LO (véase la tabla cuando se ajuste el nivel de calentamiento). Este dispositivo de ignición puede ser estándar o con reencendido automático.



QUEMADORES CON LLAMAS DE DOS CORONAS

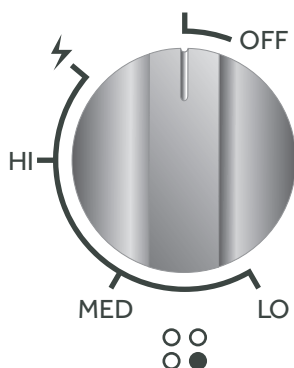
Este quemador especial tiene dos coronas de combustión separadas para suministrar una real regulación de calentamiento total desde la alta potencia a la cocción a fuego lento.

Para realizar el ajuste:

1. Presione y gire el mando de la llama principal a la izquierda en sentido antihorario entre HI-LO; cuando el quemador está encendido, la llama principal y la llama de cocción a fuego lento estarán siempre encendidas y en posición.
2. Ajuste el nivel de calentamiento de la llama principal desde el interruptor HI-LO.

Ajuste de cocción a fuego lento

Gire a la izquierda el mando en sentido antihorario en la posición de cocción a fuego lento HI-LO, el ajuste de la llama de cocción a fuego lento usará solo la llama central.



Apagado del quemador

Gire el mando a la derecha en sentido horario de manera que vaya a la posición de apagado.

SUGERENCIAS DE USO DE LOS QUEMADORES

- Para hervir a fuego lento o cocinar pequeñas cantidades de alimentos que no necesiten una gran intensidad de calor, utilice los quemadores frontal derecho, trasero derecho o trasero izquierdo.
- Utilice el quemador POWER (situado en la parte frontal, a la izquierda) para llevar líquidos a ebullición de manera rápida, cocinar grandes cantidades de alimentos o para freír alimentos grasos que requieran una gran intensidad de calor.

Las Llamas del Quemador

Encienda todos los quemadores. Las llamas deberían ser de color azul con un toque de amarillo. No deberían agitarse o alejarse del quemador. El cono interior de la llama debería ser de entre $\frac{1}{2}$ " (1,2 cm) y $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm) de largo.

QUEMADORES DE SUPERFICIE BIEN SELLADOS

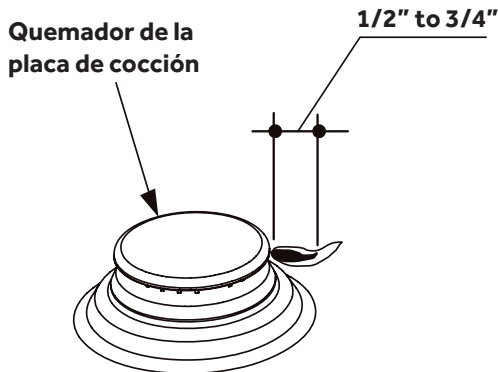
IMPORTANTE: No obstruya el caudal de combustión de la ventilación del aire alrededor de los lados de la rejilla del quemador.

Tapa del quemador y difusor de gas

Cuando use una superficie del quemador tenga cuidado siempre de que la tapa del quemador y el difusor del gas estén en su lugar. Si la tapa del quemador y el difusor están limpios, esto puede prevenir una ignición escasa y una llamas desiguales. Limpie siempre estas partes tras un derramamiento y como rutina limpie siguiendo las recomendaciones que se indican en la sección "Limpieza General".

Base del quemador e inyector

El gas debe fluir sin obstáculos por el orificio del inyector para prender correctamente. Mantenga la zona del inyector limpia e impida que los restos de alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material bloqueen la abertura del orificio. Protéjalo durante la limpieza.



Antes de encender el quemador, asegúrese de que:

- El difusor de llama está correctamente alineado con la ranura de la base del quemador.
- La tapa esté correctamente alienada con la ranura del difusor de llama.

Ranuras de los quemadores

Compruebe periódicamente las llamas que emite el quemador. El color de una llama normal es azul, no amarillo o naranja.

Mantenga la zona limpia e impida que salpicaduras o restos de alimentos, productos de limpieza o cualquier otro material entren en los ranuras de los quemadores.

Cómo limpiar los quemadores:

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de humos tóxicos

No utilice ningún tipo de limpiador sobre el vidrio mientras la superficie está caliente; use solo la espátula filosa.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones menores o moderadas.

⚠ ADVERTENCIA



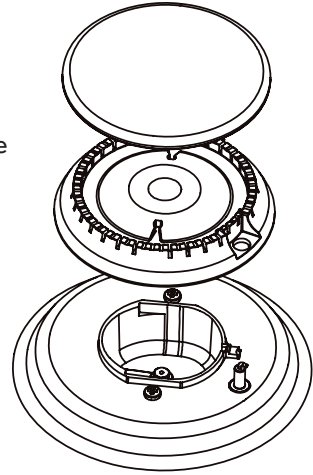
Peligro de quemaduras

Antes de empezar a limpiar, asegúrese de que todos los mandos están en la posición de apagado y compruebe que la placa de cocción está fría.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones graves.

1. Retire la tapa del quemador de la base del quemador y límpiela siguiendo las instrucciones de la sección de limpieza.

2. Retire el difusor del quemador. Limpie la abertura del conducto de gas y la ranura del quemador siguiendo las instrucciones recogidas en la sección de limpieza.
3. Limpie la base del quemador con un paño húmedo. No utilice detergentes: es importante impedir que el orificio del inyector se obstruya con productos de limpieza u otros materiales.
4. Vuelva a colocar el difusor y la tapa del quemador en su sitio comprobando que se acoplen perfectamente.
5. Encienda el quemador. Si no se enciende, compruebe que la tapa y el difusor del quemador están bien acoplados. Si están en buen estado y bien acoplados, pero el quemador sigue sin encenderse, póngase en contacto con un técnico especialista para su reparación, no intente hacerlo usted mismo.



RECIPIENTES DE COCINA

IMPORTANTE: No deje nunca un recipiente vacío sobre una parrilla o un quemador caliente. Los recipientes ideales para cocinar deberían tener una base plana, laterales rectos y una tapa que encaje perfectamente. Deberían ser de un espesor medio-alto. Los acabados rugosos podrían rayar la placa de cocción. Los recipientes de cocina pueden ser de aluminio y cobre, pero si la base está hecha con esos materiales, pueden dejar marcas permanentes en la placa de cocción o en las parrillas. El material de los recipientes es un factor que contribuye a determinar la velocidad y uniformidad a la que se transfiere el calor, cosa que afecta al resultado del plato que esté preparando. Un acabado antiadherente tiene las mismas características que el material de la base.

Por ejemplo, un recipiente de aluminio con un acabado antiadherente, disfrutará de las propiedades del aluminio.

Consulte la siguiente guía para conocer las características de cada material.

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES

Aluminio: calienta de forma rápida y uniforme. Es adecuado para todo tipo de cocina. El espesor medio-alto es el mejor para la mayor parte de las tareas de cocina.

Hierro fundido: calienta lenta y uniformemente. Es ideal para dorar y freír. Mantiene muy bien el calor y por eso es adecuado para cocinar a fuego lento.

Cerámica o cerámica vidriada: siga las instrucciones del fabricante. Calienta lentamente, pero de manera irregular. Da unos buenisimos resultados a temperaturas bajas y medias.

Cobre: calienta muy rápidamente y de manera uniforme.

Barro: siga las instrucciones del fabricante. Utilícelo con fuego bajo.

Acero o hierro fundido con porcelana vitrificada: lea el apartado de acero inoxidable o de hierro fundido.

Acero inoxidable: calienta rápidamente, pero de manera poco uniforme. Una base de aluminio o cobre en un recipiente de acero inoxidable proporciona un calentamiento uniforme.

ADECUE EL DIÁMETRO DE LA LLAMA AL DEL RECIPIENTE

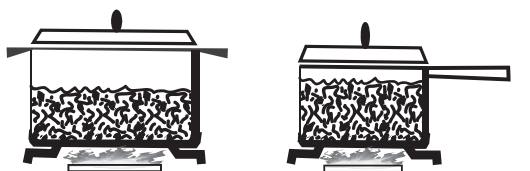
La llama debería tener el mismo diámetro (o un poco menos) que la base del recipiente. No utilice sartenes pequeñas con una llama alta, porque las llamas podrían comerse los laterales del recipiente. Las sartenes o cazuelas de gran tamaño que requieran el uso de dos quemadores, deberían ponerse entre un quemador trasero y uno frontal, y no de lado a lado de la placa de cocción.

Utilice recipientes equilibrados

Las sartenes y ollas deben asentarse de manera estable en la parrilla de la placa de cocción, no deben bailar. Centre el recipiente sobre el quemador.

Utilice una tapa que encaje perfectamente con el recipiente

Una tapa adecuada ayuda a acortar el tiempo de cocción. Las sartenes con fondos planos y pesados proporcionan un calor uniforme y una gran estabilidad.



BALANCED PAN



CONCAVE
(HOLLOW)



CONVEX
(ROUNDED)



UNBALANCED PAN



FLAME TOO LARGE
FOR PAN SIZE



USE LIDS THAT
FIT PROPERLY

Cocinado con ollas y ollas a presión: Si cocina con ollas a presión se encontrará con las mismas necesidades que se describen arriba. Después de llevar los recipientes a ebullición, use el ajuste de calentamiento lo más bajo posible para mantener constante el hervor o la presión (para ollas a presión).

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de humos tóxicos

No utilice ningún tipo de limpiador sobre el vidrio mientras la superficie está caliente; use solo la espátula filosa.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones menores o moderadas.

⚠ ADVERTENCIA

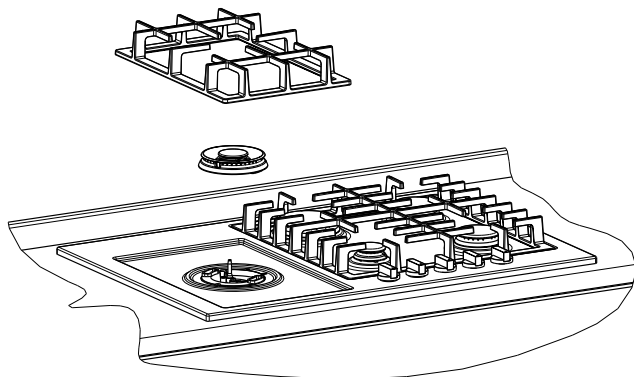


Peligro de quemaduras

Antes de limpiar, asegúrese de que los quemadores están apagados y de que las parrillas están frías.

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones graves.

Puede limpiar toda la placa de cocción utilizando un paño o esponja embebidos en jabón. Una vez limpia, aclare y seque la superficie. Si queda alguna mancha más resistente, siga alguna de las recomendaciones que encontrará abajo.



- Utilice siempre un limpiador neutro para limpiar la placa. Utilice también paños suaves, esponjas o papel de cocina limpios.
- Frote el acero inoxidable siguiendo las marcas del acabado de superficie. Seque bien la zona que haya limpiado para evitar que queden marcas de agua.

- No limpie ninguno de los elementos extraíbles de la placa de cocción en un horno con sistema de autolimpieza.
- Una vez haya limpiado todo, vuelva a colocar cada pieza en su lugar antes de volver a utilizar la cocina.

Los productos de limpieza recogidos a continuación han sido seleccionados como recomendación: su inclusión en este documento no constituye en modo alguno una forma de publicidad.

PLACA DE COCCIÓN / PRODUCTOS DE LIMPIEZA ACONSEJADOS

Partes y materiales	Productos aconsejados	Sugerencias y recordatorios
Base del quemador (aleación de aluminio)	<ul style="list-style-type: none"> • Paño húmedo 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenga el inyector de gas limpio: impida que entren productos de limpieza u otros materiales en el orificio del inyector.
Difusor de llama (aleación de aluminio)	<ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua caliente. Aclarar y secar. • Cepillo de dientes con cerdas de nailon para limpiar los orificios. • Limpiadores abrasivos: limpia metales reverse ware® metal polish. Siga las instrucciones del envase Utilice Brillo® o S.O.S.®. Aclare y seque. 	<ul style="list-style-type: none"> • Frote suavemente con movimientos circulares. • Los limpiadores para aluminio pueden apagar el brillo de la superficie. • Para limpiar el orificio del difusor, utilice un cepillo de dientes o un clip abierto.
Tapas de los quemadores y parrillas (porcelana esmaltada sobre hierro fundido)	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiadores no abrasivos: agua caliente y detergente, Fantastic, Formula 409. Aclare y seque de inmediato. • Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami® y Soft Scrub®. • Limpiadores abrasivos para manchas rebeldes: esponjas de lana de acero con jabón. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las parrillas son pesadas: tenga cuidado al levantarlas y colóquelas en una superficie protegida. • Las burbujas, las grietas y las astillas son habituales dadas las extremas temperaturas a las que están expuestas las parrillas y los rápidos cambios de temperatura. • Las salpicaduras ácidas y de azúcar deterioran el esmalte. Retire las manchas de inmediato. • Los limpiadores abrasivos, si se utilizan de manera demasiado enérgica o demasiado a menudo, pueden acabar dañando el esmalte.

Partes y materiales	Productos aconsejados	Sugerencias y recordatorios
Acabado exterior (porcelana esmaltada)	<ul style="list-style-type: none"> • Agua caliente con jabón. Aclare y seque bien • Limpiadores no abrasivos: amoníaco, Fantastic, Formula 409. Aclare y seque de inmediato. • Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami®, Ajax® y Comet®. • Limpiadores líquidos: Kleen King®, Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las salpicaduras ácidas y de azúcar deterioran el esmalte. Limpie las manchas de inmediato. • No utilice esponjas o paños húmedos en la porcelana caliente. • Aplique siempre los limpiadores abrasivos de forma suave, sin ejercer mucha presión.
Mandos de control (plástico)	<ul style="list-style-type: none"> • Agua caliente con jabón. Aclare y seque bien. • Si es necesario, retire los mandos (tirando de ellos hacia arriba). 	<ul style="list-style-type: none"> • No moje los mandos. • No utilice productos de limpieza o estropajos abrasivos. • No fuerce los mandos. • Para extraer los mandos, tire de ellos hacia arriba, de forma perpendicular al panel en el que se alojan. • Cuando vuelva a colocar los mandos en su lugar, asegúrese de que los coloca en la posición de APAGADO. • No extraiga los precintos que hay debajo de los mandos
Acabado exterior (acero inoxidable)	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiadores no abrasivos: agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409. Aclare y seque de inmediato. • Abrillantador Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de manchas y marcas y mejorar su aspecto. • Marcas de cal: vinagre blanco de cocina. • Limpiadores abrasivos suaves: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminium & stainless steel, Bon Ami®. • Para decoloración por calor: Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> • El acero inoxidable es muy resistente a la mayoría de las manchas de comida y a las rayaduras, siempre y cuando la superficie se mantenga limpia y protegida. • No permita que las manchas de comida o sal permanezcan durante mucho tiempo sobre el acero inoxidable. • Frote con suavidad siguiendo la dirección del acabado del acero. • El cloro o los compuestos de cloro son corrosivos para el acero inoxidable. • Compruebe los componentes de sus productos de limpieza antes de utilizarlos. • Aplique los limpiadores abrasivos ejerciendo la mínima presión posible.

Partes y materiales	Productos aconsejados	Sugerencias y recordatorios
Encendedores (cerámica)	<ul style="list-style-type: none"> • Límpielos cuidadosamente con un poco de algodón humedecido con agua, amoníaco o Fórmula 409®. • Raspe con cuidado la suciedad con un mondadientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evite utilizar demasiada agua para limpiar el encendedor. Un encendedor húmedo no conseguirá encender el quemador. • Retire cualquier hilo de algodón que pueda quedar después de la limpieza.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene algún problema, lea las soluciones que le sugerimos en esta sección. Quizás pueda evitarse una llamada innecesaria al servicio técnico.

LA IGNICIÓN NO FUNCIONA

- **Está la placa bien enchufada?**
Enchufe el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- **Ha revisado los fusibles y ha comprobado que no haya saltado ningún diferencial?**
Sustituya los fusibles de la caja general o compruebe si se ha disparado el automático o un diferencial en la caja general de entrada.

LOS QUEMADORES NO FUNCIONAN

- **Es la primera vez que utiliza los quemadores?**
Gire cualquiera de los mandos para liberar aire de los conductos de gas.
- **Los mandos están bien colocados?**
Presione los mandos antes de girarlos.
- **Están obstruidas las ranuras de los quemadores?**
Lea la sección "Los quemadores".

LAS LLAMAS DE LOS QUEMADORES SON IRREGULARES, AMARILLAS O HACEN RUIDO

- **Están obstruidas las ranuras de los quemadores?**
Lea la sección "Los quemadores".
- **Están bien colocadas las tapas de los quemadores?**
Lea la sección "Los quemadores".
- **Está utilizando gas propano?**
Puede que la placa de cocción no haya sido adaptada de forma correcta. Llame al servicio técnico.

LOS QUEMADORES HACEN UN RUIDO BURBUJEANTE

- **Están mojados o húmedos?**
Deje que se sequen.
- **Están las tapas y el difusor de llama bien colocados?**
Asegúrese de que están bien alineados. Lea la sección "Los quemadores".

HAY DEMASIADO CALOR ALREDEDOR DE LA SARTÉN

- **La sartén es del tamaño adecuado?**
Utilice una sartén u olla aproximadamente del mismo diámetro del de la superficie de la zona de cocción. El diámetro de la llama no debe superar el del recipiente y el recipiente no debe sobresalir más de 2,5 cm de la zona de cocción.

LOS RESULTADOS NO SON LOS QUE CABÍA ESPERAR

- **Está utilizando los recipientes adecuados?**
Lea la sección "Recipientes de cocina".
- **La intensidad del quemador está graduada correctamente?**
Lea la sección "Uso de los mandos".

SI NECESITA MÁS AYUDA, VISITE HAIER.COM O COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE AYUDA AL CONSUMIDOR LLAMANDO AL 1-877-377-3639.

GARANTÍA LIMITADA

SERVICIO EN EL HOGAR

GARANTÍA COMPLETA POR DOS AÑOS

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

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

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

GARANTÍA LIMITADA

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

Excepciones: Garantía uso comercial

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

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

No es aplicable ninguna otra garantía.

PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA

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

Antes de llamar, tenga a mano la siguiente información:

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

Una descripción clara del problema.

Un comprobante de compra (recibo de compra).

Esta garantía cubre servicios para electrodomésticos dentro de los Estados Unidos continental y Canadá y donde esté disponible en Alaska, Hawaii y Puerto Rico.

Lo que no está cubierto bajo esta garantía:

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

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

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

Daños a la ropa.

Daños ocurridos durante el transporte.

Daños ocasionados por la instalación o el mantenimiento inadecuados.

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

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

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

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

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

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

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

Daños ocasionados por un uso diferente al doméstico normal.

Cualquier gasto de transporte y de envío.

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

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

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

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

Haier America
Wayne, NJ 07470

IMPORTANT

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

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

IMPORTANT

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

UNE PREUVE D'ACHAT DATEE EST REQUISE POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE.

IMPORTANTE

No regrese este producto a la tienda
Si tiene algún problema con este producto, por favor contacte el
"Centro de Servicio al Consumidor de Haier" al
1-877-337-3639 (Válido solo en E.U.A).
NECESITA UNA PRUEBA DE DE COMPRA FECHADA, NÚMERO DE MODELO
Y DE SERIE PARA EL SERVICIO DE LA GARANTÍA

Made in Italy
Fabriqué en Italie
Hecho en Italia

Haier

Haier America
Wayne, NJ 07470

HCC2430AGS, HCC3430AGS
HCC6430AGS
Issued: March 2015

Printed in Italy

Part # 00XXXXXXXXXX