

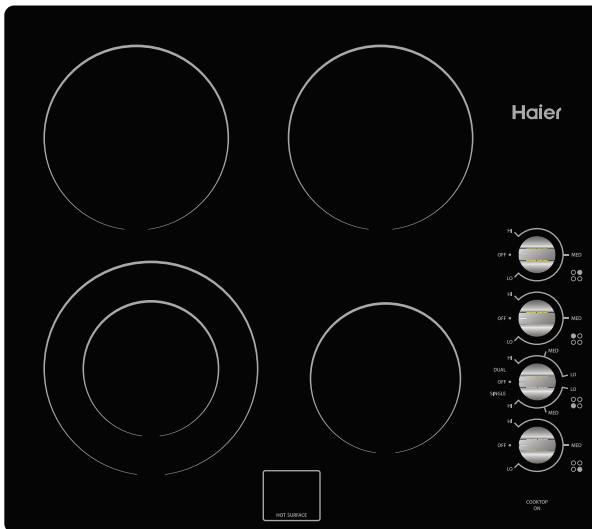
# Haier

User Manual  
Guide de l'utilisateur  
Manual del usuario  
**HCC2220BEB**

## 24" Electric Radiant Cooktop

## Table de cuisson électrique radiante de 24"

## Superficie de cocción eléctrica radiante de 24"



# TABLE OF CONTENTS

<b>COOKTOP SAFETY</b> .....	<b>2</b>
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	<b>5</b>
Specifications .....	5
<b>CONTROL PANEL</b> .....	<b>6</b>
Control Knobs .....	7
Heating Elements .....	7
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>9</b>
Before Using the Cooktop .....	9
Cookware .....	10
Home Canning .....	11
<b>COOKTOP CARE</b> .....	<b>11</b>
Cleaning .....	11
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>13</b>
Cooktop .....	13
<b>LIMITED WARRANTY</b> .....	<b>14</b>
<b>RECORD KEEPING</b> .....	<b>15</b>

## COOKTOP SAFETY

### Your safety and the safety of others are very important.

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



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



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



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.

## WARNINGS FOR ELECTRIC INSTALLATION

### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard

Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.

The models may be powered at 240V or 208V.

Always disconnect the power before servicing this unit.

This appliance must be properly grounded.

Failure to do so could result in death or serious injury.

**! DANGER****Electrical Shock Hazard**

Only authorized technicians should perform diagnostic voltage measurements.

After performing voltage measurements, disconnect power before servicing.

Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.



# 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:

## **Proper Installation**

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

## **Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room**

### **Do Not Leave Children Alone**

- Children 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 back guard of a cooktop; children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

## **Wear Proper Apparel**

- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

## **User Servicing**

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

## **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.

## **Use Only Dry Pot Holders**

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

## **Do Not Cook on Broken Cooktop**

- If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

## **Use Proper Pan Size and Type**

- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## Glazed Cooking Utensils

- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.

## 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.

## Never Leave Cooktop Unattended at High Heat Settings

- Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

## When Cleaning the Cooktop:

- Make sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.
- Clean Cook-Top With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

## 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.
- Do not allow pans to boil dry.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.

## For Units used with Ventilating Hoods:

- When flambé cooking under the vent hood, turn the fan on.
- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.

## When using the cooktop

- Do not touch surface units or areas near units.
- Surface areas may become hot enough to cause burns.
- Surface elements may be hot even though they are dark in color.

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

### State of California Proposition 65 Warnings:

**WARNING:** This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

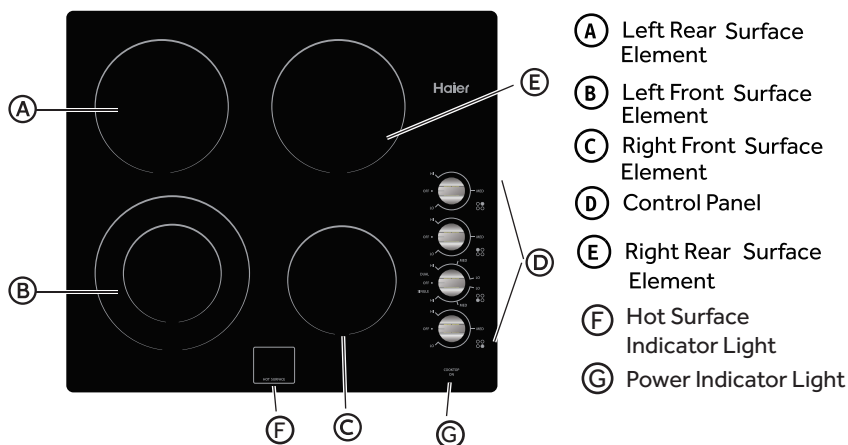
**WARNING:** This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

## ⚠ CAUTION

Do not store items of interest to children above the cooktop—children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units or heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders.
- Never use your cooktop for warming or heating the room.
- Do not touch surface elements. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface elements or areas nearby the surface elements; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst causing an injury.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an internal temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

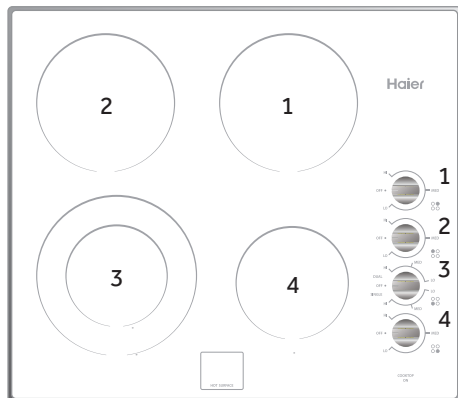
## PARTS AND FEATURES



## SPECIFICATIONS

Rated Voltage: AC 240V 60 Hz or 208V 60 Hz

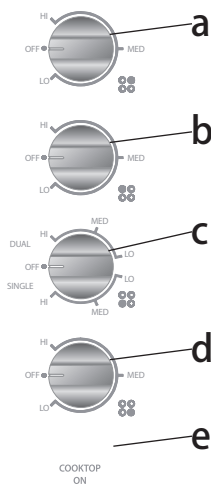
Power Range: 208V to 240V, 60 Hz



### Power Arrangement

Burner Number	Rating Power (W)	Element Diameter (inch)	Element Circuit
1	1800W	8"	Single
2	1800W	8"	Single
3	1400W / 3000W	6" / 9"	Dual
4	1200W	6"	Single

## CONTROL PANEL



- (A) Right Rear Element Knob
- (B) Left Rear Element Knob
- (C) Left Front Element Knob
- (D) Right Front Element Knob
- (E) Power Indicator Light

## CONTROL KNOBS

### ⚠ WARNING



#### Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.

Failure to do so can result in death or fire.

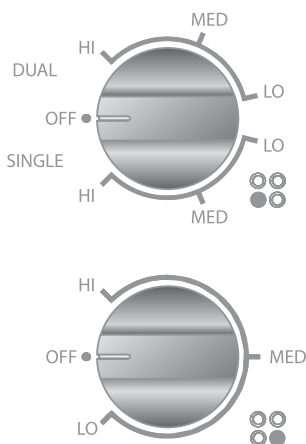
The Control knobs turn in either direction and from any position to the desired temperature setting or to OFF.

**NOTE:** Once the element is turned Off, the Hot Surface indicator light will remain illuminated until the surface temperature of the element has cooled.

The placement of each knob corresponds to the placement of the heating element that it controls.

#### To Turn On Any Heating Element:

- PUSH DOWN on the knob and TURN in either direction to desired heat setting.



## HEATING ELEMENTS

The ceramic glass cooking surface will glow red when an element is on. Some parts of the cooking surface may not glow red when an element is on. This is normal operation.

Each radiant element has its own temperature limiter (sensor) to protect the ceramic cooking surface from extreme high temperatures. The temperature limiter will cycle the element on and off to maintain the selected heat level.

Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (13 mm) outside the area.

## SINGLE-RING ELEMENT

A single-ring element can be used in the same way as an electric coil element. There is a single radiant ring under the glass surface to heat the element for cooking.

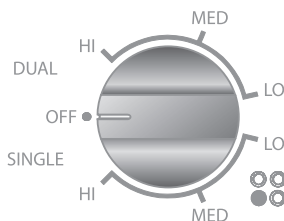
- Turn the knob from LO to HI temperature (or any temperature in between).

## DUAL-RING ELEMENT

The dual-ring element offers the flexibility to use cookware that has either a small or large diameter bottom. The dual element has both an inner and outer radiant ring. You can select to use either the single (inner) element or dual (both inner and outer) element.

- For cookware with a smaller diameter bottom, press down and turn the control knob counterclockwise to the Single (inner) element side of the control.
- For cookware with a larger diameter bottom, press down and turn the control knob clockwise to the Dual (inner and outer) element side of the control.
- For best low heat performance with pans 10" (25.4 cm) and larger, use the Dual-Size element set to "Single Lo."
- There are an infinite number of temperature settings between the LO and HI position. Turn the knob from LO to HI (or any temperature in between).

**NOTE:** Fixed positions are found at LO and HI to define minimum and maximum heat setting.



## HOT SURFACE INDICATOR LIGHT

On ceramic glass cooktops the Hot Surface Indicator lights are located on the glass cooktop.

A hot surface indicator light (one for each cooking element) will glow when the glass surface is hot and will remain on until the surface has cooled to temperature that is safe to touch.

## RECOMMENDED HEATING ELEMENT SETTINGS

Heating elements do not require preheating.

A range of heating settings is listed in the following chart because the required temperature depends on:

- Type and quality of pan
- Type, quantity and temperature of the food
- Element used and cook's preferences

TYPE OF FOOD	HEAT SETTINGS RADIANT ELEMENTS
	Energy regulator
Melting butter, chocolate	LO
Delicate sauce, rice, simmering sauces with butter and egg yolk	LO to Medium

TYPE OF FOOD	HEAT SETTINGS RADIANT ELEMENTS
	Energy regulator
Cooking vegetables, fish broths, eggs -fried or scrambled-, finishing cereals, pasta, milk, pancakes, pudding, simmering meats, steaming vegetables, pop corn, bacon, stewing meet soup, sauteed vegetables, spaghetti sauces	Medium
Braising meet, pan frying meet, fish, eggs, stir frying, quickly brown or sear meats, hold rapid boil	Medium to HI
Boiling water for vegetables, pasta	HI

## COOKTOP USE

It is normal for the surface of ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

**IMPORTANT:** To avoid permanent damage from pitting or scratching and to condition the cooktop surface, clean the cooktop after each use. Ceramic glass cooktop cleaner and a cooktop scraper are also recommended for stubborn soils. Do not use abrasive cleaners, cleaning pads or harsh chemicals for cleaning. All of the items needed to clean and condition your ceramic glass cooktop are available at most grocery stores. See the "Range Care" section for additional information.

- Avoid storing jars or cans above the range. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- To avoid scratches, do not slide cookware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware could leave scratches or marks on the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills as soon as possible. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
  - Allow the cooktop to cool down slightly.
  - While wearing oven mitts, remove the spill using a scraper while the surface is still warm.

## BEFORE USING THE COOKTOP

1. If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.

2. Clean your glass top. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
3. Place a saucepan of water on each of the front elements and turn them on HI heat for at least 30 minutes. Turn off the front elements.
4. Place a saucepan of water on each of the rear elements and turn them on HI heat for at least 30 minutes. Turn off the rear elements.

**NOTE:**

- This procedure evaporates any protective oils and humidity collected during the manufacturing process, and enables the electronic control circuits to operate properly.
- There may be a slight odor during the first several uses: this is normal and will dissipate.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.

**COOKWARE**

The choice of pan directly affects the cooking performance (speed and uniformity). For best results, select pans with the following features.

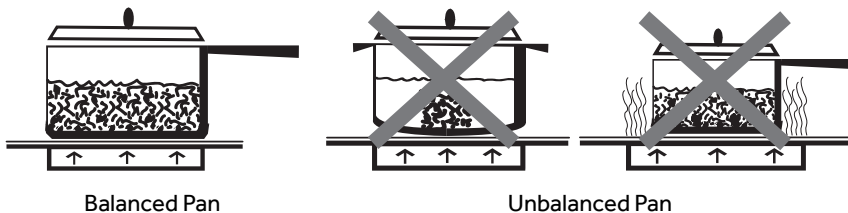
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact, but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and/or cooktop.
- Never cook food directly on the glass.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass.
- Using cast iron cookware on the glass cooktop is not recommended. Cast iron retains heat and may result in cooktop damage.
- Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil will melt and cause permanent damage to the glass surface.

**FLAT BOTTOM WITH LID**

Ideal cookware should be of medium to heavy thickness, have a flat bottom, straight sides and a well-fitting lid. When a pan is hot, the bottom of the pan should rest evenly on the surface without wobbling (rocking).

**MATCH PAN DIAMETER TO ELEMENT**

The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used.

**COOKWARE CHARACTERISTICS**

- **Aluminum:** heats and cools quickly. Frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- **Cast Iron:** on a glass cooktop heats and cools slowly, but retains heat and cooks evenly.



- **Copper:** tin heats and cools quickly. Gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
- **Enamel ware:** response depends on base metal. Not recommended. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Glass Ceramic:** heats and cools slowly. Not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Stainless Steel:** heats and cools moderately. Soups, sauces, vegetables, and general cooking.

## HOME CANNING

### CAUTION

#### Food Poisoning Hazard

Safe canning requires that harmful micro organisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.

After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.

Failure to do so can result in food poisoning or sickness.

Canning can be performed on a glass smooth top cooking surface or traditional coil element cooktop.

- When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas or elements between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.
- Center the canner on the largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas or elements at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners to avoid damage to the cooktop and elements.

For more information, contact your local agricultural extension office, or refer to published home canning guides. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## COOKTOP CARE

### CLEANING

#### IMPORTANT:

- Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.
- It is recommended to first use soap, water and a soft cloth or sponge unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products. Always follow label instructions on cleaning products.

## CERAMIC GLASS

The ceramic glass should be cleaned regularly, preferably after each use.

**IMPORTANT:** To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

### To Clean the Ceramic Glass Cooktop:

1. Remove food/residue with a cooktop scraper (not included).
  - For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm, but not hot to the touch.
  - It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
  - Hold the cooktop scraper at a 45 degree angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
  - Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.
2. Apply a few dime-sized drops of cooktop cleaner to the affected areas.
  - Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
  - Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

## STAINLESS STEEL FRAME

### (On Some Models)

**NOTE:** Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing cream, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging finish.

### Cleaning Methods:

Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse well with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Stainless Steel Cleaner and Polish

Vinegar for hard water spots

## SMUDGES FROM PANS WITH AN ALUMINUM BOTTOM

### Cleaning Method:

A cloth dampened in vinegar

## CONTROL KNOBS

- Pull knobs straight away from control panel to remove.
- When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

### Cleaning Method:

Soap and water or dishwasher

**NOTE:** Do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner. Do not soak knobs.

## CONTROL PANEL

### Cleaning Method:

Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

**NOTE:** Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

## TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here to possibly avoid the cost of a service call.

### COOKTOP

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<b>Heating elements and controls do not work.</b>	<p>Cooktop not connected to proper electrical circuit.</p> <p>Fuse is blown or circuit breaker is tripped.</p> <p>No electricity to the cooktop.</p>	<p>Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop.</p> <p>Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.</p> <p>Have electrician check your power supply.</p>
<b>Heating elements do not heat properly.</b>	<p>Improper cookware is being used.</p>	<p>Select proper cookware. See "Cookware."</p> <p>If the problem continues, call for service.</p>
<b>Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings.</b>	<p>Heating element temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceeding the maximum allowable temperature.</p>	<p>This is a normal operating condition, especially during rapid heat-up operations. The element will cycle back on automatically after it has cooled sufficiently.</p>
<b>Glass ceramic surface is see through or appears to be red in color.</b>	<p>Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions.</p>	<p>These are normal properties of black ceramic glass panels.</p>

**FOR MORE HELP, VISIT [HAIERAMERICA.COM](http://HAIERAMERICA.COM) OR CALL THE CONSUMER HELP LINE AT 1-877-337-3639.**

## 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, subsystem including the entire product.

Product must be accessible, without encumbrance and installed properly to receive 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 carry-in 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, EXPRESSED 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

## 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

# TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>17</b>
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>21</b>
Caractéristiques .....	21
<b>TABLEAU DE COMMANDE</b> .....	<b>22</b>
Boutons rotatifs de commande .....	22
Éléments chauffants .....	23
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>24</b>
Avant d'utiliser la table de cuisson .....	25
Ustensile de cuisson .....	26
Mise en conserve à la maison .....	27
<b>ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>28</b>
Nettoyage .....	28
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>29</b>
Table de cuisson .....	29
<b>GARANTIE LIMITÉE</b> .....	<b>30</b>
<b>DOCUMENTS À CONSERVER</b> .....	<b>31</b>

## SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

### **Votre sécurité et celle des autres est très importante.**

Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ces recommandations comporte un risque de d'électrocution et de blessures graves, voire mortelles.

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 comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## **AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE**

**⚠ DANGER**



### **Risque de choc électrique**

Seul un technicien agréé est autorisé à relever la tension.

Après avoir relevé la tension, déconnectez la source d'alimentation et procédez à l'entretien.

Le non-respect de ces instructions comportera un risque d'électrocution, voire de mort.

# ⚠ AVERTISSEMENT



## Risque de choc électrique

L'installation et les opérations de dépannage doivent être effectuées par un installateur qualifié ou par une agence de réparation.

L'alimentation des modèles peut être de 240 V ou de 208 V.

Toujours déconnecter la source de courant avant toute intervention sur l'appareil.

L'appareil doit être correctement relié à la terre.

Le non-respect de ces instructions pourrait causer un décès ou une blessure grave.

# 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 :

### Installation correcte

- S'assurer que l'appareil est correctement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.

### Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce Ne pas laisser les enfants seuls

- Les enfants 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 grimpant sur la table de cuisson pour attraper ces objets pourraient se blesser gravement.

### Porter des vêtements adaptés

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



# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

## Service à l'utilisateur

- Ne réparer ni remplacer aucune pièce de l'appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.

## 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

- Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou moussieux.

## 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.

## Ne pas cuisiner sur une table de cuisson brisée

- Si la table de cuisson est brisée, les agents de nettoyage et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié, le cas échéant.

## Utiliser un ustensile de taille et de type appropriés

- Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles. Choisir des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de surface. L'utilisation d'ustensiles de plus petite taille exposera une partie de l'élément chauffant au contact direct, ce qui peut entraîner l'inflammation des vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité de la table de cuisson.

## Ustensiles de cuisson émaillés

- Seuls certains types de verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres ustensiles conviennent à l'utilisation avec une table de cuisson sans se rompre en raison d'un changement soudain de température.

## 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.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**Ne jamais laisser la table de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée**

- Les ébullitions provoquent de la fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent s'enflammer.

**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.
- Nettoyez Cook-Top avec attention – Si vous utilisez un chiffon ou une éponge humide pour essuyer les taches sur une surface chaude, attention à ne pas vous brûler. Certains produits nettoyants peuvent générer de la fumée toxique lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.

**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. Éteindre 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.
- Ne pas laisser les ustensiles sur le feu jusqu'à ce que le liquide qu'ils contiennent s'évapore.
- Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

**Pour les appareils équipés de hotte d'aspiration :**

- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

**Lors de l'utilisation de la table de cuisson**

- Ne pas toucher les unités de surface ni les zones proches des unités.
- La surface peut devenir suffisamment chaude pour provoquer des brûlures.
- Les éléments de surface peuvent être chauds bien qu'ils soient de couleur noire.

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# ⚠ ATTENTION

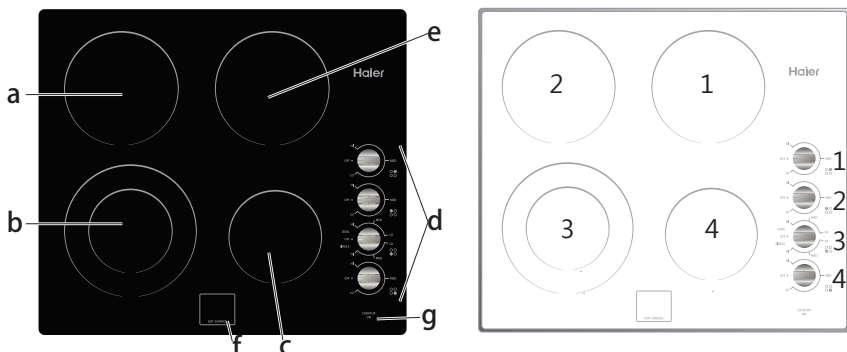
- Ne rangez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants au-dessus du micro-ondes, car ceux-ci risqueraient de grimper et d'entraîner la chute des objets.
- L'utilisation de maniques sèches ou humides sur surfaces chaudes peut donner lieu à des brûlures, à cause de la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec des éléments ou des surfaces chaudes. N'utilisez pas de torchon ou de chiffon pour remplacer les maniques.
  - N'utilisez jamais votre micro-ondes pour réchauffer ou chauffer la pièce.
  - Ne touchez jamais la surface chaude. Cette surface pourrait vous brûler, même si elle est de couleur sombre. Pendant et après chaque utilisation, évitez tout contact et/ou contact du tissu avec des matériaux inflammables ou des éléments à proximité de la surface chaude ; laissez un temps nécessaire pour que le système refroidisse.
  - Les surfaces potentiellement chaudes incluent le micro-ondes et particulièrement sa façade avant.
  - Ne faites pas chauffer des récipients ouverts. La pression pourrait s'y accumuler et vous brûler.
  - Faites cuire la viande et la volaille à une température interne de 180°F. Cuire les aliments à cette température permet de tuer les bactéries responsables de certaines maladies.

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

### CARACTÉRISTIQUES

Tension nominale : CA 240 V 60 Hz ou 208 V 60 Hz

Plage de puissance : 208 à 240 V, 60 Hz

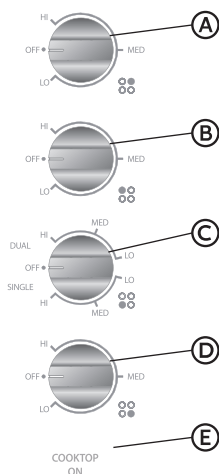


- (A) Élément de surface arrière gauche
- (B) Élément de surface avant gauche
- (C) Élément de surface avant droit
- (D) Tableau de commande
- (E) Élément de surface arrière droit
- (F) Témoin lumineux indicateur de surfaces chaudes
- (G) Témoin lumineux indicateur de l'alimentation

### Répartition de la puissance

Numéro de l'élément	Puissance nominale (W)	Diamètre de l'élément (pouce)	Circuit des éléments
1	1800W	8"	Simple
2	1800W	8"	Simple
3	1400W / 3000W	6" / 9"	Double
4	1200W	6"	Simple

## TABLEAU DE COMMANDE



- (A) Bouton de l'élément arrière droit
- (B) Bouton de l'élément arrière gauche
- (C) Bouton de l'élément avant gauche
- (D) Bouton de l'élément avant droit
- (E) Témoin lumineux indicateur de l'alimentation

## BOUTONS ROTATIFS DE COMMANDE

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque d'incendie

Éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

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

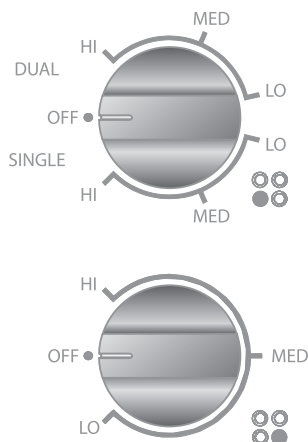
Les boutons rotatifs de commande peuvent se tourner dans les deux sens et sur n'importe quel réglage de température souhaité ou sur OFF (arrêt).

**REMARQUE :** Une fois que l'élément est éteint, le témoin de surface chaude reste allumé tant que la température de surface de l'élément n'a pas refroidi.

L'emplacement de chaque bouton correspond à l'emplacement de l'élément chauffant qu'il commande.

#### Pour allumer n'importe quel élément chauffant :

- ENFONCER le bouton et le TOURNER dans n'importe quel sens au réglage de chaleur souhaité.



## ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

La surface de cuisson en vitrocéramique rougeoit lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Ce phénomène est normal.

Chaque élément radiant est doté de son propre limiteur (capteur) de température pour protéger la surface de cuisson en vitrocéramique des températures extrêmement élevées. Le limiteur de température allume et éteint l'élément par intermittence pour maintenir le niveau de chaleur sélectionné.

Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la zone de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (13 mm) hors de la zone de cuisson.

### ÉLÉMENT SIMPLE

Un élément à anneau simple peut être utilisé de la même manière qu'un élément tubulaire électrique. Sous la surface en verre se trouve un anneau radiant simple qui chauffe l'élément pour la cuisson.

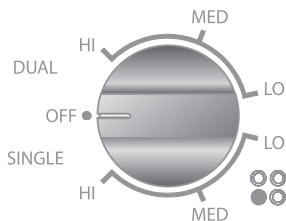
- Tourner le bouton rotatif de la position de température LO (basse) à HI (élevée) (ou sur n'importe quelle position de température intermédiaire).

### ÉLÉMENT À DOUBLE ANNEAU

L'élément à double anneau est très pratique puisqu'il permet d'utiliser un ustensile de cuisson avec un fond de petit ou de grand diamètre. L'élément double comporte un anneau radiant interne et externe. On peut choisir d'utiliser l'élément simple (interne) ou l'élément double (interne et externe).

- Pour les ustensiles de cuisson avec un fond de plus petit diamètre, enfoncer et tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire vers la position SINGLE (élément simple interne).
- Pour les ustensiles de cuisson avec un fond de plus grand diamètre, enfoncer et tourner le bouton de commande dans le sens horaire vers la position DUAL (élément double interne et externe).
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux à feux doux avec des casseroles ou poêles de 10 po (25,4 cm) ou plus, utiliser l'élément double réglé sur "Single Lo" (simple, bas).
- Il existe un choix infini de réglages de température entre les positions LO (basse) et HI (élevée). Tourner le bouton rotatif de la position LO (basse) à HI (élevée) (ou sur n'importe quelle position de température intermédiaire).

**REMARQUE :** Les positions fixes délimitées par LO (basse) et HI (élevée) servent à définir les réglages de chaleur minimum et maximum.



## TÉMOIN LUMINEUX DE SURFACE CHAUDE

Sur les modèles en vitrocéramique, les témoins lumineux de surface chaude se trouvent sur la table de cuisson en verre.

Un témoin lumineux indiquant les surfaces chaudes (un par élément de cuisson) se mettra à clignoter lorsque la surface en verre sera chaude, et restera allumé jusqu'à ce que celle-ci aura refroidi et pourra être touchée sans danger.

## RÉGLAGE RECOMMANDÉ DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Il n'est pas nécessaire de préchauffer les éléments chauffants.

Une fourchette de réglages de chaleur est énumérée dans le tableau suivant, la chaleur nécessaire dépendant des éléments suivants :

- Le type et la qualité de l'ustensile
- Le type, la quantité et la température des aliments
- L'élément utilisé et les préférences du cuisinier

TYPE D'ALIMENT	RÉGLAGES DE CHALEUR DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS
	Régulateur d'énergie
Pour faire fondre du beurre ou du chocolat	LO (basse)
Sauce délicate, riz, sauces à faire mijoter avec du beurre et des jaunes d'œuf	LO (basse) à Medium (moyenne)
Cuisson des légumes, bouillons de poisson, œufs (sur le plat ou brouillés), cuisson finale des céréales, pâtes, lait, crêpes, pouding, mijotage des viandes, légumes à la vapeur, maïs éclaté, bacon, ragoût de viande, légumes sautés, sauces pour spaghettis	Medium (moyenne)
Viandes braisées, viandes revenues à la poêle, poisson, œufs, sautés, viandes à brunir ou à saisir rapidement, maintien d'une ébullition rapide	Medium (moyenne) à HI (élevée)
Eau à faire bouillir pour les légumes ou les pâtes	HI (élevée)

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Il est normal que la surface en vitrocéramique semble changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Lorsque le verre refroidit, il revient à sa couleur initiale.

**IMPORTANT :** Afin d'éviter de laisser des marques ou d'érafler la surface de la table de cuisson et pour son entretien, la nettoyer après chaque utilisation. Un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique et un grattoir pour table de cuisson sont aussi recommandés pour les saletés tenaces. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, de tampons de nettoyage ou de produits chimiques agressifs. Tous les articles nécessaires au nettoyage et à l'entretien des tables de cuisson en vitrocéramique sont disponibles dans la plupart des épiceries. Consulter la section "Entretien de la cuisinière" pour plus de renseignements.

- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson. Les fonds en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles de cuisson pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson.
- Ne pas faire cuire de maïs soufflé dans son emballage en aluminium d'origine sur la table de cuisson. Il pourrait rester des traces d'aluminium qui ne peuvent être complètement enlevées.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
  - Laisser la table de cuisson refroidir légèrement.
  - Tout en portant des mitaines de four, nettoyer les renversements avec un grattoir pendant que la surface est encore tiède.

## AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON

1. Le cas échéant, retirer tous les emballages et la documentation de la surface de la table de cuisson.
2. Nettoyer la surface en verre. Il est recommandé de nettoyer soigneusement avec un nettoyant pour surface en verre. Cela ne prend qu'une minute et donne un fini net et brillant à la surface en verre avant sa première utilisation.
3. Placer une casserole d'eau sur chaque l'élément avant et régler la chaleur sur HI (élevée) pendant au moins 30 minutes. Éteindre les l'éléments avant.
4. Placer une casserole d'eau sur chaque l'élément arrière et régler la chaleur sur HI (élevée) pendant au moins 30 minutes. Éteindre les l'éléments arrière.

## REMARQUE :

- Cette procédure fait s'évaporer toutes les huiles de protection et l'humidité accumulées durant la fabrication et permet aux circuits des commandes électroniques de fonctionner correctement.
- Une faible odeur peut se dégager durant les premières utilisations : ceci est normal et l'odeur va se dissiper.
- La surface de cuisson retient la chaleur et reste chaude plus de 20 minutes après que les éléments ont été éteints.

## USTENSILE DE CUISSON

Le choix de l'ustensile affecte directement les résultats de cuisson (vitesse et uniformité). Pour de meilleurs résultats, choisir des ustensiles aux caractéristiques suivantes.

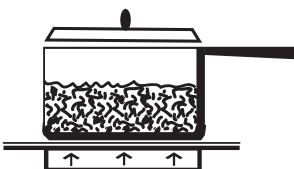
- La surface de cuisson en vitrocéramique est faite d'un matériau robuste et résistant aux chocs, mais non incassable en cas de chute d'un ustensile ou d'un autre objet.
- Ne pas laisser les ustensiles sur le feu jusqu'à ce que le liquide qu'ils contiennent s'évapore. Cela peut endommager l'ustensile, l'élément et/ou la table de cuisson.
- Ne jamais faire cuire des aliments directement sur le verre.
- Ne pas faire glisser les ustensiles sur la surface de cuisson, cela pourrait érafler le verre.
- L'usage d'ustensiles de cuisson en fonte sur la table de cuisson en verre n'est pas recommandé. La fonte retient la chaleur et pourrait occasionner des dommages à la table de cuisson.
- Les aliments emballés dans de l'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la surface en vitrocéramique pour la cuisson; l'aluminium va fondre et occasionner des dommages permanents à la surface en verre.

## FOND PLAT AVEC COUVERCLE

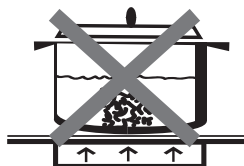
Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir une épaisseur moyenne à forte, un fond plat, des parois droites et un couvercle qui ferme hermétiquement. Lorsqu'un ustensile est chaud, le fond de l'ustensile doit être posé à plat sur la surface sans osciller ni se balancer.

## LE DIAMÈTRE DE L'USTENSILE ET L'ÉLÉMENT DOIVENT CORRESPONDRE

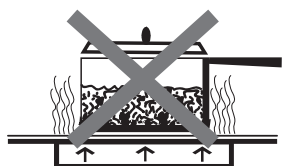
La base de l'ustensile doit recouvrir ou correspondre au diamètre de l'élément utilisé.



Ustensile équilibré



Ustensile déséquilibré



## CARACTÉRISTIQUES DES USTENSILES DE CUISSON

- **Aluminium** : chauffe et refroidit rapidement. Pour faire frire, braiser, rôtir. Peut laisser des marques métalliques sur le verre.
- **Fonte** : chauffe et refroidit lentement sur une table de cuisson en verre, mais retient la chaleur et assure une cuisson uniforme.



- **Cuivre** : l'étain chauffe et refroidit rapidement. Pour la cuisine gastronomique, les sauces au vin, les plats à base d'œufs.
- **Ustensiles en émail** : la réaction dépend du métal de la base. Non recommandé. Les imperfections de l'émail peuvent érafler la table de cuisson.
- **Vitrocéramique** : chauffe et refroidit lentement. Non recommandé. Chauffe trop lentement. Les imperfections de l'émail peuvent érafler la table de cuisson.
- **Acier inoxydable** : chauffe et refroidit modérément. Soupes, sauces, légumes et tout autre type de cuisson.

## MISE EN CONSERVE À LA MAISON

### ATTENTION

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

Une préparation de conserves sécuritaire exige la destruction des micro-organismes nocifs ainsi qu'une fermeture totalement hermétique des bords. Lors de la préparation de conserves au bain-marie, il convient de maintenir une ébullition douce et régulière pendant la durée requise. Lors de la préparation de conserves dans un cuiseur sous pression, la pression doit être maintenue pendant la durée requise.

Après avoir réglé les commandes, il est très important de veiller à ce que l'ébullition et les niveaux de pression nécessaires soient maintenus pendant la durée requise.

Le non-respect de ces instructions peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La mise en conserve peut se faire sur une surface de cuisson lisse en verre ou sur une table de cuisson à éléments tubulaires traditionnels.

- Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des zones de cuisson ou des éléments entre les quantités préparées. Ceci permet aux dernières zones utilisées de refroidir.
- Centrer l'autoclave sur la plus grande zone de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson ou l'élément de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux zones de cuisson ou deux éléments à la fois.
- Sur les modèles en vitrocéramique, utiliser seulement des boîtes de conserve à fond plat pour éviter d'endommager la table de cuisson et les éléments.

Pour plus de renseignements, contacter votre bureau de vulgarisation agricole local, ou consulter les directives de mise en conserve domestique publiées. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

# ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

## NETTOYAGE

### IMPORTANT :

- Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson a refroidi.
- Il est conseillé de commencer par utiliser du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge, sauf indication contraire. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

## VITROCÉRAMIQUE

La vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation, dès que les témoins lumineux de surface chaude se sont éteints.

**IMPORTANT :** Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

### Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique :

1. Éliminer les salissures alimentaires avec un grattoir pour table de cuisson (Non fourni).
  - Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher.
  - Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
  - Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.
  - Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur les zones concernées.
  - Frotter le nettoyant sur la surface de la table de cuisson avec un tampon de nettoyage en nylon ou de matière similaire. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
  - Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.
3. Faire briller avec un chiffon ou essuie-tout propre et sec.

## EXTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE

### (Sur certains modèles)

**REMARQUE :** Ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

### Méthodes de nettoyage :

Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

Nettoyant pour acier inoxydable et poli.

Vinaigre pour les taches d'eau dure.

## TRACES LAISSÉES PAR DES USTENSILES DE CUISSON À FOND EN ALUMINIUM

### Méthode de nettoyage :

Chiffon imprégné de vinaigre.

## BOUTONS DE COMMANDE

- Tirer les boutons en ligne droite hors du tableau de commande pour les enlever.
- Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chacun d'entre eux est en position Off (arrêt).

### Méthode de nettoyage :

Savon et eau ou lave-vaisselle

**REMARQUE :** Ne pas utiliser de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasifs ou de nettoyeur pour four. Ne pas immerger les boutons de commande.

## TABLEAU DE COMMANDE

### Méthode de nettoyage :

Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.

**REMARQUE :** Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

## DÉPANNAGE

Essayez tout d'abord les solutions suggérées ici et évitez les coûts pour le service de réparation.

## TABLE DE CUISSON

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<b>Les éléments chauffants et les commandes ne fonctionnent pas.</b>	La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique.	Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson.
	Un fusible est grillé ou le disjoncteur est ouvert.	Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
	La table de cuisson n'est pas alimentée en électricité.	Faire vérifier l'alimentation par un électricien.
<b>Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.</b>	Ustensiles de cuisson inappropriés.	Sélectionner un ustensile de cuisson approprié. Voir "Ustensiles de cuisson".  Si le problème persiste, faire un appel de service.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<b>Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent par intermittence lorsque les éléments sont au réglage le plus élevé.</b>	Les limiteurs de température des éléments chauffants éteignent temporairement les éléments lorsque ceux-ci dépassent la température maximale autorisée.	Ceci est une condition de fonctionnement normale, en particulier lors d'un réchauffement rapide. L'élément se rallume automatiquement lorsqu'il a suffisamment refroidi.
<b>La surface en vitrocéramique est transparente ou rougeoyante.</b>	Sous un éclairage direct ou vif, il est parfois possible d'apercevoir le châssis à travers le verre en raison de son caractère transparent. Un rougeoiement est également perceptible dans ces conditions.	Ce sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noire.

**POUR OBTENIR DE L'AIDE SUPPLÉMENTAIRE, VISITER HAIERAMERICA.COM OU CONTACTER LA LIGNE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE AU 1-877-337-3639.**

## 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 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

## **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, et 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

# ÍNDICE

<b>SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN</b> .....	<b>33</b>
<b>PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS</b> .....	<b>37</b>
Especificaciones .....	37
<b>PANEL DE CONTROL</b> .....	<b>38</b>
Perillas de control .....	38
Elementos calefactores .....	39
<b>USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN</b> .....	<b>40</b>
Antes de usar la superficie de cocción .....	41
Utensilios de cocina .....	42
Envasado casero .....	43
<b>CUIDADO DE LA PARRILLA</b> .....	<b>44</b>
Limpieza .....	44
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>45</b>
Superficie de cocción .....	45
<b>GARANTÍA LIMITADA</b> .....	<b>46</b>
<b>INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA</b> .....	<b>48</b>

## SEGURIDAD DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

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

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte.

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.

## ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

**⚠ PELIGRO**



### Peligro de choque eléctrico

Sólo los técnicos autorizados deben realizar el diagnóstico de las mediciones de voltaje.

Después de realizar las mediciones de voltaje, desconecte el suministro de energía antes de realizar el mantenimiento.

El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar la muerte o una descarga eléctrica.

## ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA

### ⚠ ADVERTENCIA



#### **Peligro de choque eléctrico**

La instalación y el servicio deberán llevarse a cabo por parte de un instalador competente o una agencia de servicio.

Los modelos funcionan a 240 V o 208 V de potencia.

Siempre desconecte el suministro de energía antes de darle servicio a la unidad.

Este aparato debe estar correctamente conectado a tierra.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o lesiones graves.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### ⚠ 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:

#### **Instalación correcta**

- Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del aparato sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.

#### **Nunca use el aparato como calefacción del cuarto 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.

#### **Use la ropa apropiada**

- Nunca debe usar prendas holgadas o que cuelguen mientras esté usando el aparato.



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## Servicio del usuario

- No repare ni reemplace ningún componente del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico calificado.

## 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 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.

## No cocine en una superficie de cocción quebrada

- Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción y dar lugar a un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.

## Use cacerolas del tipo y tamaño apropiados

- Este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de utensilios de menor tamaño hará que quede expuesta una parte del elemento calefactor a contacto directo, lo que puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el consumo eficiente de energía.

## Utensilios de cocina vidriados

- Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son aptos para usarse en la superficie de cocción sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.

## 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.

## Nunca deje sin supervisión la superficie de cocción a fuego alto

- Los derrames por hervor causan salpicaduras grasosas y humeantes, las cuales pueden prenderse fuego.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## Quando 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.
- Limpie la Superficie de Cocinar Con Cuidado - Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir humos nocivos si se aplican a una superficie caliente

## 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.
- No permita que las cacerolas hiervan en seco.
- 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.

## Al utilizar la superficie de cocción

- No toque las unidades de superficie ni áreas cercanas a las unidades.
- Las áreas de la superficie se pueden calentar lo suficiente y ocasionar quemaduras.
- Los elementos de la superficie podrían estar calientes aun estando oscuros.

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## ⚠ PRECAUCIÓN

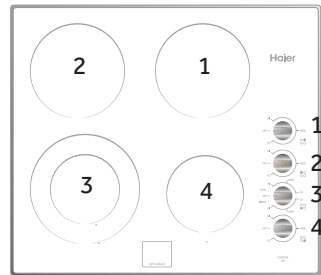
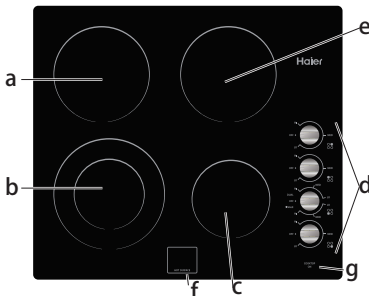
No guarde artículos de interés para los niños encima de la superficie de cocción – si los niños se suben a la superficie de la placa de cocción para alcanzar los artículos podrían resultar gravemente heridos.

- Utilice solamente agarraderas de ollas que estén secas - las agarraderas de ollas húmedas sobre superficies calientes pueden resultar en quemaduras originadas por el vapor. No permita que las agarraderas de ollas toquen la superficie caliente de las unidades o los elementos calefactores. No utilice una toalla u otro paño voluminoso como agarradera de ollas.
- Nunca utilice su superficie de cocción como calefacción de una habitación.
- No toque los elementos de la superficie. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para quemarse aunque tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de la superficie o con las áreas cercanas a los elementos de la superficie; deje suficiente tiempo para se enfríen.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la superficie de cocción y las áreas que se enfrentan a ella.
- No caliente envases de comida sin abrir. La presión podría acumularse y el recipiente podría estallar causando una lesión.
- Cocine bien la carne y las aves - la carne debe tener por lo menos una temperatura interna de 180°F (83°C). Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra las enfermedades transmitidas por los alimentos.

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

### ESPECIFICACIONES

Voltaje nominal: CA 240 V 60 Hz o 208 V 60 Hz  
Suministro eléctrico: 208 a 240 V, 60 Hz

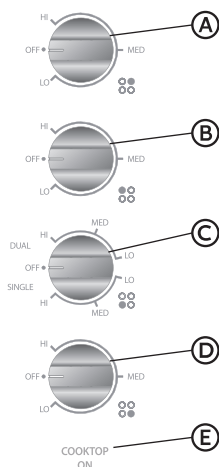


- (A) Elemento de superficie trasero izquierdo    (B) Elemento de superficie delantera izquierda    (C) Elemento de superficie delantera derecha
- (D) Panel de control    (E) Elemento de superficie trasero derecho    (F) Luz Indicadora de Superficie Caliente
- (G) Luz Indicadora de Encendido

### Disposición eléctrica

Número de quemador	Potencia nominal (W)	Diámetro de los elementos (pulgadas)	Circuito del elemento
1	1800W	8"	Simple
2	1800W	8"	Simple
3	1400W / 3000W	6"/9"	Dual
4	1200W	6"	Simple

## PANEL DE CONTROL



- A** Perilla de elemento trasero derecho
- B** Perilla de elemento trasero izquierdo
- C** Perilla de elemento delantero izquierdo
- D** Perilla de elemento delantero derecho
- E** Luz Indicadora de Encendido

## PERILLAS DE CONTROL

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.  
No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

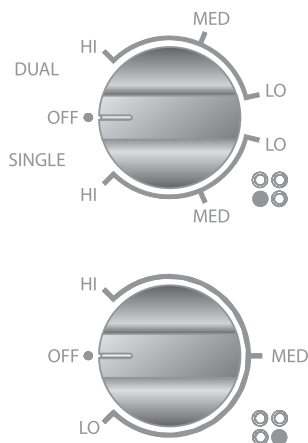
Las perillas de control giran en cualquier dirección y desde cualquier posición al ajuste de temperatura deseado o a la posición OFF (Apagado).

**NOTA:** Una vez que el elemento esté apagado, la luz indicadora de superficie caliente permanecerá iluminada hasta que la temperatura de la superficie del elemento se haya enfriado.

La ubicación de cada perilla corresponde a la ubicación del elemento calefactor que controla.

#### Para encender cualquier elemento calefactor:

- PRESIONE la perilla y GIRE en cualquier dirección al ajuste de temperatura deseado.



## ELEMENTOS CALEFACTORES

La superficie de cocción de vidrio de cerámica se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Es posible que algunas partes de la superficie de cocción no se pongan rojas cuando está encendido un elemento. Este es el funcionamiento normal.

Cada elemento radiante tiene su propio limitador de temperatura (sensor) para proteger la superficie de cocción de cerámica de temperaturas extremadamente altas. El limitador de temperatura generará ciclos de encendido y apagado con el elemento para mantener el nivel de calor seleccionado.

Utilice ollas que tengan el mismo tamaño que el área de la superficie de cocción. Las ollas no deberán extenderse más de ½" (13 mm) fuera del área.

### ELEMENTO SINGLE (SIMPLE)

Se puede utilizar un elemento único en forma de aro de la misma manera que un elemento del serpentín eléctrico. Hay un único aro radiante debajo de la superficie de vidrio con el objeto de calentar el elemento para cocinar.

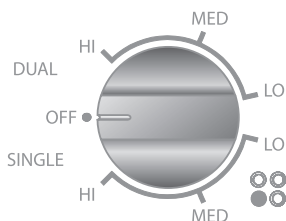
- Gire la perilla desde la temperatura LO (Bajo) a la HI (Alto) (o cualquier temperatura intermedia).

### ELEMENTO CON ARO DOBLE

El elemento de aro dual brinda la flexibilidad de utilizar ollas con una base de diámetro pequeño o grande. El elemento dual tiene un aro radiante interno y externo. Puede elegir utilizar el elemento individual (interior) o dual (interior y exterior).

- En el caso de ollas con una base de diámetro más pequeño, presione y gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hacia el lado del elemento individual (interior) del control.
- En el caso de ollas con una base de diámetro más grande, presione y gire la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hacia el lado del elemento dual (interior y exterior) del control.
- Para obtener el mejor rendimiento de calor bajo en ollas cuyo diámetro es de 10" (25,4 cm) o mayor, use el elemento de tamaño doble en el ajuste "Single Lo" (Simple, Bajo).
- Hay un número infinito de ajustes de temperatura entre la posición LO (Bajo) y HI (Alto). Gire la perilla desde la temperatura LO (Bajo) a HI (Alto) (o cualquier temperatura intermedia).

**NOTA:** Las posiciones fijas se encuentran en la temperatura LO (Bajo) y HI (Alto) para ajustes de calentamiento mínimo y máximo.



## LUZ INDICADORA DE SUPERFICIE CALIENTE

En los modelos con vidrio de cerámica, las luces indicadoras de superficie caliente están ubicadas en la superficie de cocción de vidrio.

Una luz indicadora de superficie caliente (una para cada elemento de cocción) se iluminará cuando la superficie de vidrio esté caliente y permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado a una temperatura que sea segura al tacto.

## AJUSTES RECOMENADOS DEL ELEMENTO CALEFACTOR

Los elementos calefactores no requieren precalentamiento.

Un rango de ajustes de calefacción aparece en el siguiente cuadro debido a que la temperatura requerida depende de lo siguiente:

- Tipo y calidad de la cacerola
- Tipo, cantidad y temperatura de la comida
- Elemento utilizado y preferencias del cocinero

TIPO DE ALIMENTO	ELEMENTOS RADIANTES CON AJUSTES DE TEMPERATURA
	Regulador de energía
Derretir manteca, chocolate	LO (Bajo)
Salsa suave, arroz, salsas a fuego lento con mantequilla y yema de huevo	LO (Bajo) a Medium (Media)
Cocinar verduras, caldos de pescado, huevos fritos o revueltos, cereales, pastas, leche, panqueques, budines, carnes cocidas a fuego lento, verduras al vapor, palomitas de maíz, tocino, guiso de carne, verduras salteadas, salsas para espaguetis	Medium (Media)
Carne a la plancha, carne frita a la sartén, pescado, huevos, salteados, revueltos, carne sellada o ligeramente dorada, mantener un hervor rápido	Medium (Media) a HI (Alto)
Hervir agua para verduras, pastas	HI (Alto)

## USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Es normal que parezca que la superficie de vidrio de cerámica cambia de color cuando estén calientes las áreas de la superficie de cocción. El vidrio volverá a su color original a medida que se enfríe.

**IMPORTANTE:** Para evitar daños permanentes como rayones o picaduras y para acondicionar la superficie de cocción, límpiela después de cada uso. También se recomienda el uso de un limpiador para superficies de cocción de vidrio de cerámica y raspador para superficies de cocción para las manchas rebeldes. No use limpiadores o estropajos abrasivos ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. Todos los productos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción de vidrio de cerámica se consiguen en la mayoría de las tiendas. Vea la sección "Cuidado de la estufa" para obtener más información.

- Asegúrese de que las bases de las ollas y de las cacerolas estén limpias y secas antes de usarlas. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Asegúrese de que las bases de las ollas y de las cacerolas estén limpias y secas antes de usarlas. El agua y los residuos pueden dejar marcas cuando se calientan.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje una tapa caliente sobre la superficie de cocción. A medida que se enfríe la superficie de cocción, el aire puede quedar atrapado entre la tapa y la superficie de cocción, y el vidrio de cerámica podría romperse cuando se quite la tapa.
- Para evitar rayones, no deslice los utensilios de cocina o para hornear sobre la superficie de cocción. Las bases de aluminio o de cobre, así como los acabados ásperos de los utensilios de cocina o para hornear podrían dejar rayones o marcas en la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, tales como plástico o papel de aluminio, toquen ninguna parte de toda la superficie de cocción.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no use la superficie de cocción como una tabla para cortar.
- Para evitar que se dañe la superficie de cocción, no cocine los alimentos directamente sobre la superficie de cocción.
- No cocine sobre la superficie de cocción las palomitas de maíz que vienen en recipientes previamente empaquetados de papel de aluminio. Estos podrían dejar marcas de aluminio que no podrán quitarse por completo.
- Para los alimentos que contienen azúcar en cualquier forma, limpie todos los derrames tan pronto como le sea posible. Si se deja que los derrames azucarados se enfríen, estos pueden adherirse a la superficie de cocción, lo que causará picaduras y marcas permanentes.
  - Permita que la superficie de cocción se enfríe ligeramente.
  - Con guantes para horno, limpie el derrame con un raspador mientras la superficie aún está tibia.

## **ANTES DE USAR LA SUPERFICIE DE COCCIÓN**

1. Si está presente, quite todo el embalaje y el material impreso de la superficie de cocción.
2. Limpie la parte superior de vidrio. Se recomienda una limpieza a fondo con un limpiador para la parte superior de vidrio. Solo lleva un minuto y deja una capa limpia y brillante en la parte superior de vidrio antes del primer uso.
3. Coloque una olla con agua en cada uno de los elementos delanteros y colóquelos en la posición de calentamiento HI (Alto) durante al menos 30 minutos. Apague los elementos delanteros.
4. Coloque una olla con agua en cada uno de los elementos traseros y colóquelos en la posición de calentamiento HI (Alto) durante al menos 30 minutos. Apague los elementos traseros.

## NOTA:

- Este procedimiento evapora cualquier aceite protector y humedad acumulados durante el proceso de fabricación, y permite a los circuitos de control electrónicos funcionar correctamente.
- Puede haber un ligero olor durante los primeros usos: esto es normal y desaparece.
- La superficie de cocción mantendrá el calor y permanecerá caliente más de 20 minutos después de que los elementos se hayan apagado.

## UTENSILIOS DE COCINA

La elección de la cacerola afecta directamente al rendimiento de cocción (velocidad y uniformidad). Para obtener mejores resultados, seleccione cacerolas con las siguientes características.

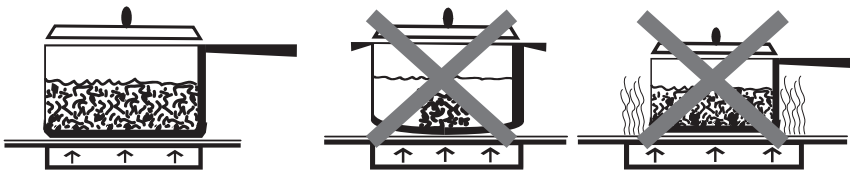
- La superficie de cocción de vidrio de cerámica es un material durable resistente al impacto, pero no es irrompible si una cacerola u otro objeto cae sobre ella.
- No permita que las cacerolas hiervan estando vacías. Esto puede dañar la cacerola, el elemento y/o la superficie de cocción.
- Nunca cocine alimentos directamente sobre el vidrio.
- No deslice ollas sobre la superficie de cocción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No se recomienda el uso de ollas de hierro fundido sobre la superficie de cocción de vidrio. El hierro fundido retiene el calor y puede causar daños a la superficie de cocción.
- Los alimentos envasados en papel de aluminio no deben colocarse directamente sobre la superficie de vidrio de cerámica para cocinar; el papel de aluminio se derretirá y causará daños permanentes en la superficie de vidrio.

## BASE PLANA CON TAPA

Las ollas ideales deben tener un grosor de medio a grueso, una base plana, lados rectos y una tapa que encaje bien. Cuando una cacerola está caliente, la base debe asentarse de manera uniforme sobre la superficie, sin bamboleo (balanceo).

## DEBE COINCIDIR EL DIÁMETRO DE LA CACEROLA CON EL ELEMENTO

La base de la cacerola debe cubrir o coincidir con el diámetro del elemento que se utiliza.



Cacerola equilibrada

Cacerola desequilibrada

## CARACTERÍSTICAS DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

- **Aluminio:** calienta y enfría rápidamente. Ideal para freír, estofar, asar. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio.
- **Hierro fundido:** en una superficie de cocción de vidrio, calienta y enfría lentamente, pero conserva el calor y cocina de forma uniforme.
- **Cobre:** la hojalata calienta y enfría rápidamente. Cocina tipo Gourmet, salsas de vino, platos con huevos.



- **Utensilios esmaltados:** La respuesta depende del metal de base. No se recomienda. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la superficie de cocción.
- **Vidrio de cerámica:** calienta y enfría rápidamente. No se recomienda. Calienta demasiado lento. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la superficie de cocción.
- **Acero inoxidable:** calienta y enfría de forma moderada. Sopas, salsas, verduras y cocción general.

## ENVASADO CASERO

### PRECAUCIÓN

#### Peligro de intoxicación por alimentos

En un envase seguro, se destruyen microorganismos dañinos y los frascos se sellan completamente. Cuando los alimentos envasados se encuentran en un recipiente a baño maría, se debe mantener el hervor moderado, pero continuo durante el tiempo necesario. Cuando los alimentos envasados se encuentran en un recipiente para envasado a presión, dicha presión se debe mantener durante el tiempo necesario.

Después de ajustar los controles, es muy importante asegurarse de mantener los niveles de presión o el hervor indicado durante el tiempo necesario.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación por alimentos o enfermedad.

El envasado puede realizarse sobre una superficie de cocción de vidrio con la parte superior lisa o una superficie de cocción tradicional con elementos de serpentín.

- Cuando esté haciendo envasados por largos períodos, alterne el uso de las áreas o los elementos de la superficie de cocción entre una tanda y otra. Esto le da tiempo a que las áreas recientemente usadas se enfrien.
- Centre el envasador sobre el área o elemento más grande de la superficie de cocción. En las superficies de cocción eléctricas, los envasadores no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área o elemento de la superficie de cocción.
- No coloque el envasador al mismo tiempo sobre 2 áreas o elementos de la superficie cocción.
- En los modelos con vidrio de cerámica, use solamente envasadores con base plana para evitar que se dañen la superficie de cocción y los elementos.

Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina local de extensión del departamento de agricultura o consulte las guías publicadas para envasado casero. También pueden ofrecer ayuda las compañías que fabrican productos para envasado casero.

# CUIDADO DE LA PARRILLA

## LIMPIEZA

### IMPORTANTE:

- Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la superficie de cocción esté fría.
- Se recomienda que en primer lugar utilice jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario. No use productos abrasivos de limpieza. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza.

### VIDRIO DE CERÁMICA

El vidrio de cerámica debe limpiarse de forma regular, preferentemente después de cada uso, tan pronto como las advertencias de superficie caliente se hayan apagado.

**IMPORTANTE:** Para evitar daños en la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido ni amoníaco.

#### Para limpiar la superficie de cocción de vidrio de cerámica:

1. Quite el alimento/residuos con un raspador para superficies de cocción (no incluido).
  - Para obtener mejores resultados, use un raspador para superficies de cocción mientras la superficie de cocción está tibia, pero no caliente al tacto.
  - Se recomienda usar guantes para horno mientras raspa la superficie de cocción tibia.
  - Sostenga el raspador para superficies de cocción a un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe los residuos. Será necesario aplicar presión para quitar los residuos.
  - Deje que la superficie de cocción se enfríe por completo antes de proceder con el Paso 2.
2. Aplique unas pocas gotas pequeñas de limpiador de superficie de cocción a las áreas afectadas.
  - Frote limpiador de superficies de cocción sobre la superficie de cocción con la almohadilla de limpieza de nailon o similar. Se necesita algo de presión para quitar las manchas rebeldes.
  - Deje que el limpiador se seque hasta alcanzar una opacidad blanca antes de proceder con el Paso 3.
3. Saque brillo con un paño limpio y seco o una toalla de papel limpia y seca.

### ACERO INOXIDABLE DE LA PARTE EXTERIOR

#### (En algunos modelos)

**NOTA:** No utilice estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocasionar daños, aun si solo se usan una vez o en forma limitada.

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

#### Métodos de limpieza:

Detergente líquido o limpiador multiuso: enjuague bien con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusa.

Limpiador de acero inoxidable

Vinagre para manchas de agua dura

## MANCHAS DE CACEROLAS CON BASE DE ALUMINIO

### Método de limpieza:

Un paño humedecido en vinagre.

## PERILLAS DE CONTROL

- Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.
- Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estas estén en la posición OFF (Apagado).

### Método de limpieza:

Agua y jabón o lavavajillas

**NOTA:** No use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños ásperos o ciertas toallas de papel. Pueden ocasionar daños.

## PANEL DE CONTROL

### Método de limpieza:

Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja: aplique el producto para limpiar vidrios en un paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el panel.

**NOTA:** No utilice limpiadores abrasivos, almohadillas de lana de acero, toallitas de toallas de papel. Pueden producirse daños.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe las soluciones sugeridas aquí y posiblemente se evite el gasto de una visita de servicio técnico.

## SUPERFICIE DE COCCIÓN

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
<b>Los elementos calefactores y los controles no funcionan.</b>	<p>La placa no está conectada a una red eléctrica adecuada.</p> <p>Hay un fusible fundido o se disparó el cortacircuitos.</p> <p>No hay electricidad en la superficie de cocción.</p>	<p>Llame a un electricista para que compruebe si la placa está conectada al voltaje apropiado.</p> <p>Reemplace el fusible o reposicione el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.</p> <p>Haga que un electricista revise el suministro eléctrico.</p>

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
<b>Los elementos calefactores no calientan de modo apropiado.</b>	Se está usando el utensilio de cocina inadecuado.	<p>Seleccione los utensilios de cocina correctos. Vea la sección "Utensilios de cocina".</p> <p>Si el problema persiste, llame al servicio técnico.</p>
<b>Los elementos calefactores alternan el apagado, incluso cuando los elementos se lleven a sus ajustes más altos.</b>	Los limitadores de temperatura de los elementos calefactores cierran temporalmente los elementos al excederse la temperatura máxima permitida.	Esta es una condición de funcionamiento normal, especialmente durante las operaciones de calentamiento rápido. El elemento volverá a funcionar en ciclos en forma automática después de que se haya enfriado lo suficiente.
<b>Se puede ver a través de la superficie de cerámica de vidrio o parece ser de color rojo.</b>	Con iluminación directa o brillante, a veces podrá ver a través del vidrio e incluso el armazón por su calidad transparente. Es posible que también note un tinte rojo en estas condiciones	Estas son propiedades normales de los paneles de vidrio de cerámica negra.

**SI NECESITA MÁS AYUDA, VISITE HAIERAMERICA.COM O COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE AYUDA AL CONSUMIDOR LLAMANDO AL 1-877-337-3639.**

## 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 gravamen e instalado correctamente para recibir el servicio de reparación de 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 periodo 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 específicos, y es posible que usted tenga otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

Haier America  
Wayne, NJ 07470

## INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA

Le agradecemos la compra de este producto de marca Haier. Este manual para el usuario lo 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 debajo de la placa de cocción, y la fecha de compra.

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

\_\_\_\_\_  
Número de modelo

\_\_\_\_\_  
Número de serie

\_\_\_\_\_  
Fecha de compra



# 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 COMPRA FECHADA, NÚMERO DE MODELO  
Y DE SERIE PARA EL SERVICIO DE LA GARANTÍA

Made in China  
Fabriqué en Chine  
Hecho en China

# Haier

Haier America  
Wayne, NJ 07470

HCC2220BEB  
Issued: December 2016

Printed in China

Part # 0060522883 Rev A