

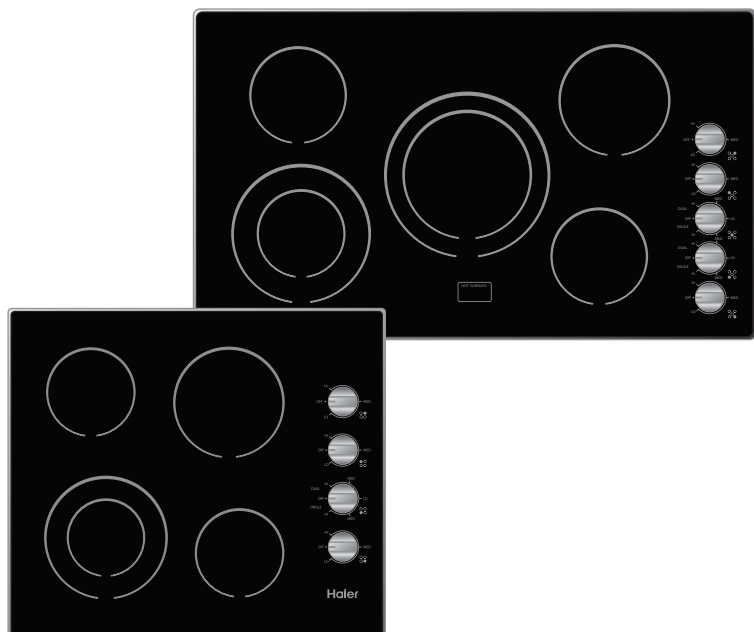
# Haier

User Manual  
Guide de l'utilisateur  
Manual del usuario  
**HCC2320AES**  
**HCC3320AES**  
**HCC6320AES**

## 24", 30" and 36" Electric Radiant Cooktops

Tables de cuisson électriques radiantes de  
24", 30" et 36"

Superficies de cocción eléctricas radiantes de  
24", 30" y 36"





# TABLE OF CONTENTS

<b>COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>2</b>
Warnings for electric installation .....	3
<b>MODELS AND PART IDENTIFICATION</b> .....	<b>6</b>
Knob control models .....	6
<b>ELEMENT AND CONTROL SETTING</b> .....	<b>7</b>
Single radiant element.....	7
Dual radiant element .....	7
<b>ELECTRIC COOKTOP OPERATION</b> .....	<b>9</b>
Before using the cooktop for the first time .....	9
<b>COOKWARE</b> .....	<b>10</b>
General.....	10
Cookware characteristics .....	10
Observe the following points in canning .....	11
<b>CLEANING THE COOKTOP</b> .....	<b>12</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>15</b>
<b>LIMITED WARRANTY</b> .....	<b>16</b>

## RECORD KEEPING

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

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

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

\_\_\_\_\_

Model number

\_\_\_\_\_

Serial number

\_\_\_\_\_

Date of purchase

## COOKTOP SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



This is the safety alert symbol.

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

These words mean:



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.

## **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.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## **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.

## **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.

## **Never Leave Cooktop Unattended at High Heat Settings**

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

## **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.

## **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.

## **When Cleaning the Cooktop:**

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**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 with Ventilating Hoods:**

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

**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.

**For Units with Coil Elements:**

**Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place**

- Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

**Protective Liners**

- Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.

**Do Not Soak Removable Heating Elements**

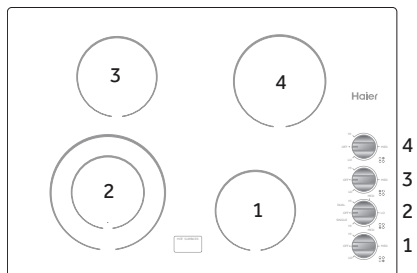
- Heating elements should never be immersed in water.

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

# MODELS AND PART IDENTIFICATION

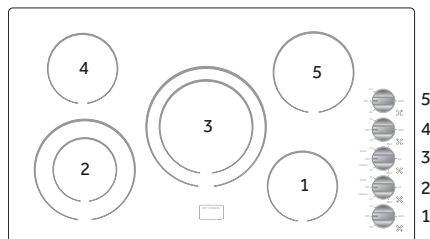
## KNOB CONTROL MODELS

### HCC3320AES



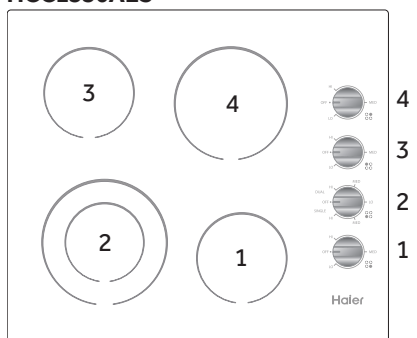
1. Right Front - 1200W 6" single circuit element and control
2. Left Front - 1100W / 2500W 5"/9" dual circuit element and control
3. Left Rear - 1200W 6" single circuit element and control
4. Right Rear - 1800W 7" single circuit element and control

### HCC6320AES



1. Right Front - 1200W 6" single circuit element and control
2. Left Front - 1100W / 2500W 5"/9" dual circuit element and control
3. Center - 1800W / 2700W 8"/11" dual circuit element and control
4. Left Rear - 1200W 6" single circuit element and control
5. Right Rear - 1800W 7" single circuit element and control

### HCC2330AES



1. Right Front - 1200W 5½" single circuit element and control
2. Left Front - 800W / 1900W 4¾" - 7¾" dual circuit element and control
3. Left Rear - 1200W 5½" single circuit element and control
4. Right Rear - 1800W 7" single circuit element and control



### **WARNING**



#### **Fire Hazard**

Turn off all controls when done cooking.  
Failure to do so can result in death or fire.

## **SINGLE RADIANT ELEMENT**

This type of electric element uses a wire ribbon located under the glass surface to provide the heat for cooking. The elements will cycle on and off by their own temperature limiters.

### **Temperature limiters**

Each radiant burner has its own sensor to protect the glass cooking surface from extreme high temperatures. The limiter will operate automatically by cycling the element through the cycles as defined by knob setting (HI-LO).

## **DUAL RADIANT ELEMENT**

The dual element consists of two radiant ribbon elements within the same heating area. Either the small (inner element) or both (inner and outer) elements may be selected for use. There are an infinite number of heat settings between the LO and HI position. Fixed positions are found at LO and HI to define minimum and maximum heat setting.

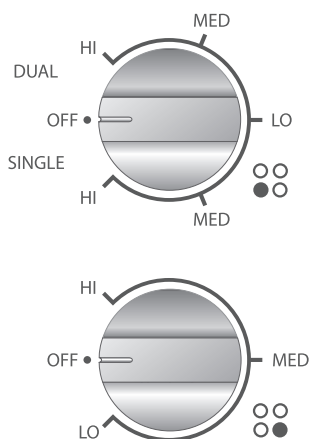
**To turn ON the inner element**, push down on the control knob and turn it counterclockwise following the single line graphics.

**To turn ON both inner and outer elements together**, push down on the control knob and turn clockwise following the double graphics line.

## SETTING RECOMMENDED USE

All these settings are recommended without the element being preheated, a range of heat settings is listed because the actual setting 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
Cooking vegetables, fish broths, eggs -fried or scrambled-, finishing cereals, pasta, milk, pancakes, pudding, simmering meats, steaming vegetables, pop corn, bacon, stewing meat soup, sauteed vegetables, spaghetti sauces	Medium
Braising meat, pan frying meat, fish, eggs, stir frying, quickly brown or sear meats, hold rapid boil	Medium to HI
Boiling water for vegetables, pasta	HI

### Control knobs (pos. 1 to 4)

The placement of each knob corresponds to the placement of the heating element that it controls. To turn on any element, PUSH DOWN on the knob and TURN in either direction to desired heat setting.

### Hot surface indicator light

Each element features a hot surface indicator light to show when the cooking area is ON or hot. The signal light will turn on automatically in the area marked with a circle. The light remains on as long as the surface cooking area is too hot to touch even after the surface cooking area is turned off.

## ELECTRIC COOKTOP OPERATION

### BEFORE USING THE COOKTOP FOR THE FIRST TIME

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
- 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.
- There may be a slight odor during the first several uses: this is normal and will dissipate.
- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- 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 use aluminum foil directly on the glass; it will melt and damage the glass surface.
- 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 can melt and cause permanent damage.

# COOKWARE

## GENERAL

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

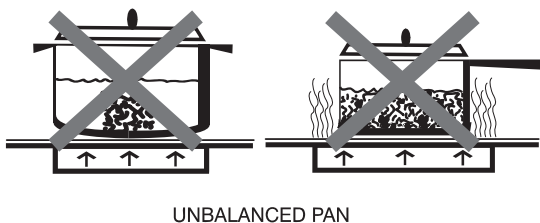
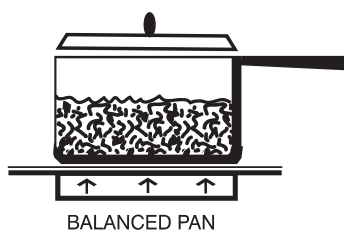
### Flat base

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

Rough finishes may scratch the cooktop.

### Match Pan Diameter to radiant element

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



## COOKWARE CHARACTERISTICS

### COOKING UTENSIL GUIDELINES

- **Aluminum:** heats and cools quickly. Frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- **Cast Iron:** heats and cools quickly. Not recommended. Retains excessive heat and may damage cooktop.
- **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.

## OBSERVE THE FOLLOWING POINTS IN 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.

Pots that extend beyond one of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used.

This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.

**However, do not use large diameter canners or other large-diameter pots for frying or boiling foods other than water.**

Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

- Be sure the canner fits over the center of the surface unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, use smaller diameter pots for good canning results.
- Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface units and take a long time to boil water.
- When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
- Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface unit if your canner is not flat.

## CLEANING THE COOKTOP

### **WARNING**



#### **Fire Hazard**

Do not use flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Plastic, paper, and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass.

Failure to do so can result in death or fire.

### **WARNING**



#### **Burn Hazard**

Make sure all controls are off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Failure to do so can result in serious bodily injury.

### **DAILY USE**

Wipe off spatters with a clean, damp cloth; use white vinegar if smudge remains; rinse.

When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Apply a small amount of cooktop cleaning specific ceramic crème on a daily basis. This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner.

It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply cooktop cleaning crème before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

## CONTROL KNOBS

Pull up to remove the knob using a cloth for leverage. Wipe with clean damp sponge or cloth and dry.

Do not soak!

## FRAME

(Stainless steel models)

Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/ heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

## CLEANING TECHNIQUES

### ⚠ CAUTION

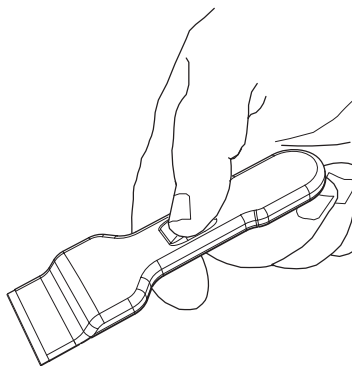
#### Toxic Fume Hazard

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper.

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

Clean the surface when it is still warm to remove these soils immediately with the razor blade scraper. You may want to wear oven mitts while doing so:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk



## RECOMMENDED CLEANERS

- **Cooktop Cleaning Crème:**

Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

- **BonAmi®:**

Rinse and dry.

- **Soft Scrub® (without bleach):**

Rinse and dry.

- **White Vinegar:**

Rinse and dry.

- **Razor blade scraper**

**NOTE:** The recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

## AVOID THESE CLEANERS

- **Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach**

These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

- **Caustic Cleaners**

Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.

- **Abrasive Cleaners**

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks. Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.

- **Powdery cleaners**

Containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.

- **Flammable cleaners**

Such as lighter fluid or WD-40.



## TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	<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. Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.</p> <p>Have electrician check your power supply.</p>
Heating elements do not heat properly	<p>Cooktop is connected to 120 volt power supply.</p> <p>Power supply connection is loose.</p> <p>Improper cookware is being used.</p>	<p>Have electrician connect cooktop to the proper rated cooktop voltage.</p> <p>Have electrician tighten the connections at the junction box.</p> <p>Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual.</p>
Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings	<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>
Glass ceramic surface is see through or appears to be red in color.	<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 [HAIER.COM](http://HAIER.COM) OR CALL THE CONSUMER HELP LINE AT 1-877-377-3639.**

# LIMITED WARRANTY

## IN-HOME SERVICE

### FULL TWO YEAR WARRANTY

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

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

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

### LIMITED WARRANTY

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

**Exceptions:** Commercial Use Warranty

**90 days labor from date of original purchase**

**90 days parts from date of original purchase**

**No other warranty applies.**

### FOR WARRANTY SERVICE

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

Before calling please have available the following information:

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

A clear description of the problem.

A proof of purchase (sales receipt).

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

### What is not covered by this warranty:

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

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

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

Damage to clothing.

Damage incurred in shipping.

Damage caused by improper installation or maintenance.

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

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

Damage from incorrect electrical current, voltage or supply.

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

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

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

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

Damage from other than normal household use.

Any transportation and shipping charges.

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

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

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

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

Haier America  
Wayne, NJ 07470

# TABLE DES MATIERES

<b>SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>18</b>
Avertissements pour l'installation électrique.....	19
<b>MODÈLES ET IDENTIFICATION DES PIÈCES</b> .....	<b>23</b>
Modèles de commande de bouton .....	23
<b>ELEMENT ET REGLAGE DES COMMANDES</b> .....	<b>24</b>
Element rayonnant simple .....	24
Element rayonnant double.....	24
<b>FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>26</b>
Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois.....	26
<b>BATTERIE DE CUISINE</b> .....	<b>27</b>
Accessoire de cuisine .....	27
Caractéristiques des accessoires.....	27
Observez les points suivants de mise en boîte de conserve.....	28
<b>NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>29</b>
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>32</b>
<b>GARANTIE LIMITÉE</b> .....	<b>33</b>

## DOCUMENTS À CONSERVER

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

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

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

---

Numéro de modèle

---

Numéro de série

---

Date d'achat

## SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

Ces mots signifient :

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ ATTENTION**

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

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

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque 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 grim pant 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 pas réparer ou remplacer une pièce quelconque de l'appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.

## 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 mousses.

## 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.

## 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.

## 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.

## 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.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

**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.

**Lors du nettoyage de la table de cuisson :**

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

**Pour réduire le risque de dommages corporels après le déclenchement d'un feu de graisse sur la cuisinière, appliquer les recommandations suivantes :**

- De la graisse enflammée en dehors de l'ustensile peut être éteinte à l'aide de bicarbonate de soude ou, si disponible, d'un extincteur polyvalent avec agent chimique sec ou moussoux.
- Ne jamais saisir un récipient enflammé. Éteuffer la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou moussoux.
- Essuyer les renversements immédiatement.
- Ne pas laisser du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou un chiffon entrer en contact avec une surface chaude.
- 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 :**

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

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

## 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.

## Pour les appareils équipés d'éléments à spirale : S'assurer que la cuvette ramasse-gouttes ou la cuvette de propreté est en place

- L'absence de cette cuvette durant la cuisson risque d'entraîner des dommages au câblage et aux composants situés en dessous.

## Revêtements protecteurs

- Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour couvrir les cuvettes de propreté des unités de surface ou le fond du four, sauf si le manuel le suggère. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

## Ne pas faire tremper les éléments chauffants amovibles

- Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

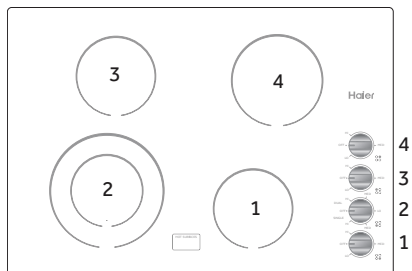
# LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



# MODÈLES ET IDENTIFICATION DES PIÈCES

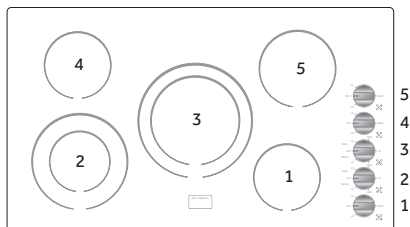
## MODÈLES DE COMMANDE DE BOUTON

### HCC3320AES



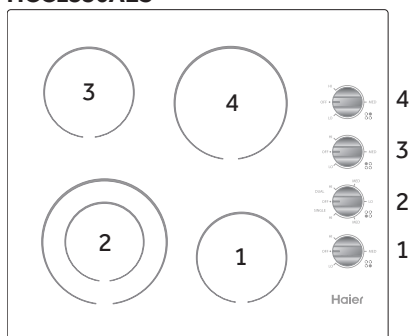
1. Avant droite - 1200W 6" élément de circuit simple et commande
2. Avant gauche - 1100W / 2500W 5"/9" élément de circuit double et commande
3. Arrière gauche - 1200W 6" élément de circuit simple et commande
4. Arrière droite - 1800W 7" élément de circuit simple et commande

### HCC6320AES



1. Avant droite - 1200W 6" élément de circuit simple et commande
2. Avant gauche - 1100W / 2500W 5"/9" élément de circuit double et commande
3. Center - 1800W / 2700W 8"/11" élément de circuit double commande
4. Arrière gauche - 1200W 6" élément de circuit simple et commande
5. Arrière droite - 1800W 7" élément de circuit simple et commande

### HCC2330AES



1. Avant droite - 1200W 5½" élément de circuit simple et commande
2. Avant gauche - 800W / 1900W 4¾" - 7¾" élément de circuit double et commande
3. Arrière gauche - 1200W 5½" élément de circuit simple et commande
4. Arrière droite - 1800W 7" élément de circuit simple et 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.

### ELEMENT RAYONNANT SIMPLE

Ce type d'élément électrique utilise un ruban de câble situé sous la surface en verre pour fournir la chaleur pour cuisiner. Ces éléments vont revenir par cycle marche arrêt par leur propre limiteur de température.

#### Limiteurs de temperature

Chaque chauffage par rayonnement a son propre capteur pour protéger la surface de verre de cuisson des températures extrêmement élevées. Le limiteur va fonctionner automatiquement par cycle comme défini par le bouton de réglage (HI (vif) – LO (doux)).

### ELEMENT RAYONNANT DOUBLE

L'élément double consiste à avoir deux rubans rayonnants dans la même zone de chauffage. Le petit élément (élément intérieur) comme les deux éléments (intérieur et extérieur) peuvent être sélectionnés. Il existe un nombre infini de réglage de chauffage entre la position LO (DOUX) (doux) et HI (VIF) (vif). La position fixée se trouvent entre LO (DOUX) et HI (VIF) pour définir un réglage de chaleur minimum ou maximum.

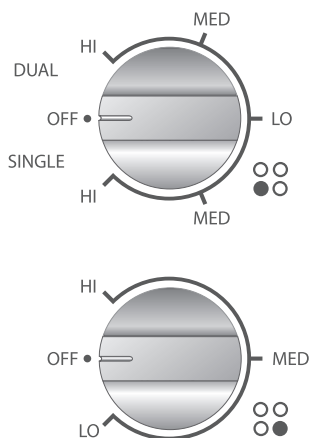
**Pour allumer l'élément intérieur**, poussez le bouton de contrôle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre en suivant la simple ligne des dessins.

**Pour allumer les éléments intérieurs et extérieurs ensemble**, poussez le bouton de commande et tournez dans les sens des aiguilles d'une montre en suivant la double ligne des dessins.

## UTILISATION DES RÉGLAGES RECOMMANDÉS

Tous ces réglages sont recommandés sans préchauffage de l'élément, la fourchette des réglages de chauffage sont mentionnés parce que le réglage actuel dépend de:

- Type et qualité de casserole
- Type, quantité et température de nourriture
- Élément utilisé et préférences de cuisine



TYPE DE NOURRITURE	REGLAGES DE CHALEUR DES ELEMENTS RADIANTS
	Rég. d'énergie
Beurre fondu, chocolat	LO (DOUX)
Sauce délicate, riz, sauces mijotées sauces avec beurre et jaune d'oeuf	LO (DOUX) to MEDIUM (MOYEN)
Cuisson de légumes, court bouillons de poisson, omelettes ou oeufs brouillés -, céréales, pâtes, lait, crêpes, pudding, pots au feu, légumes vapeur, pop corn, bacon, soupe de ragoût de viande, légumes sautés, sauces spaghetti	MEDIUM (MOYEN)
Boeufs braisés, viandes frites, poisson, oeufs, sautés à feu vif, viandes rapidement revenues, eau rapidement à ébullition	MEDIUM (MOYEN) to HI (VIF)
Eau bouillante pour légumes, pâtes	HI (VIF)

### Bouton de commandes (pos. 1 à 4)

L'emplacement de chaque bouton correspond à l'emplacement d'un élément de chauffage qu'il contrôle. Pour allumer un élément, ENFONCEZ le bouton et tournez dans la direction du chauffage désiré.

## Témoin de chaleur résiduelle

Chaque élément a son témoin indicateur de chaleur pour indiquer lorsque la zone de cuisson est chaude ou "ON". Le témoin s'allume automatiquement dans la zone marquée d'une croix. Le témoin reste allumé jusqu'à ce que la zone de cuisson soit assez refroidie pour pouvoir être touchée (environ 150°F). Si un témoin de chaleur résiduel est allumé, faites attention lorsque vous travaillez près de la table de cuisson tant qu'elle est chaude.

# FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

## AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIERE FOIS

- Tous les produits sont essuyés avec des solvants à l'usine pour enlever tous les signes visibles de saleté, d'huile ou de graisse qui peuvent être restés après la fabrication
- Si vous en avez, enlevez tous les emballages et les manuels de la surface de la table de cuisson
- Nettoyez le verre. Un nettoyage soigné sur le verre supérieur avec un nettoyant est recommandé. Cela ne prend qu'une minute et le verre est propre, brillant et enduit avant la première utilisation.
- Il peut se dégager une légère odeur pendant les premières utilisations: c'est normal et l'odeur disparaîtra.
- Les meilleures cuissons dépendront de la cuisson correcte sélectionnée.
- La surface de cuisson va garder la chaleur et rester chaude pendant plus de 20 minutes après avoir éteint les éléments.
- La surface de cuisson vitrocéramique est un matériau durable résistant aux chocs mais cassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium directement sur le verre; il va fondre et endommager la surface en verre.
- Ne laissez pas les récipients vides chauffer. Cela peut endommager le récipient, l'élément et /ou la table de cuisson.
- Ne cuisez jamais directement la nourriture sur le verre.
- Ne faites pas glisser des casseroles sur la surface de cuisson, cela peut rayer le verre.
- L'utilisation de récipient en fonte sur le verre de la table de cuisson n'est pas recommandée. La fonte retient la chaleur et elle peut endommager la table de cuisson.
- La nourriture emballée dans des feuilles d'aluminium ne doit pas être placée directement sur le verre en céramique de la surface de cuisson; les feuilles en aluminium peuvent fondre et entraîner des dommages permanents.

## BATTERIE DE CUISINE

### ACCESSOIRE DE CUISINE

Le choix du récipient a un effet direct sur les performances de cuisson (rapidité et homogénéité). Pour de meilleurs résultats choisissez des récipients avec les caractéristiques suivantes:

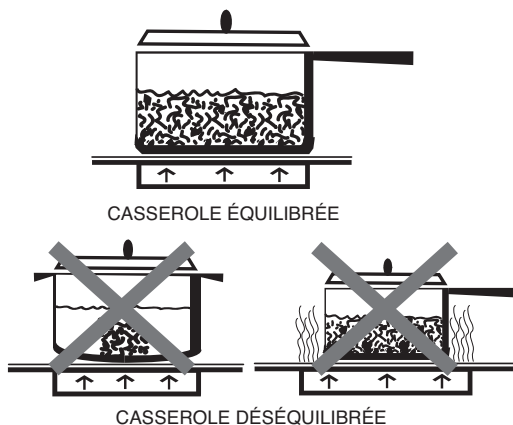
#### Fond plat

Lorsqu'une casserole est chaude, la base (fond de la casserole) doit être posée uniformément sur la surface sans osciller (basculer). La casserole idéale doit avoir un fond plat, des bords rectilignes, un couvercle bien tenu et le matériau doit être d'une épaisseur moyenne à épaisse.

Les finitions brutes peuvent rayer la table de cuisson.

#### Adaptation du diamètre de la casserole à l'élément rayonnant

Le fond de la casserole doit couvrir ou être adapté au diamètre de l'élément utilisé



### CARACTÉRISTIQUES DES ACCESSOIRES

#### GUIDE DES USTENSILES DE CUISINE

- **L'aluminium** : chauffe et refroidit rapidement. Frire, braiser, rôtir. Il peut laisser des marques sur le verre.
- **Le fer forgé** : chauffe et refroidit rapidement. Non recommandé. Il retient trop la chaleur et peut endommager la table de cuisson.
- **Le cuivre** : conserve la chaleur et refroidit rapidement. Cuisson gourmet, sauces au vin liées, plat d'oeufs.
- **La finition émail** : la réponse dépend de la base. Non recommandé, des imperfections métalliques dans l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **La vitrocéramique** : chauffe et refroidit lentement. Non recommandé. Elle chauffe trop doucement. Des imperfections en émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **L'acier** : inoxydable chauffe et refroidit modérément. Soupes, sauces, légumes crus, cuisson générale.

## OBSERVEZ LES POINTS SUIVANTS DE MISE EN BOÎTE DE CONSERVE

### ATTENTION

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

Une préparation de conserves sécuritaire exige la destruction des micro-organismes nocifs ainsi qu'une fermeture totalement hermétique des bocaux. 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.

Les casseroles qui dépassent plus de 1 cercle de la surface ne sont pas recommandées pour la plupart des cuissons. Cependant, lorsque vous faites des conserves avec des bains-maries ou des conserves sous pression, des casseroles de diamètre plus large peuvent être utilisées.

C'est parce que les températures de l'eau bouillante (même sous pression) ne sont pas dangereuses pour la surface de la table de cuisson.

**Cependant, n'utilisez pas de casseroles à large diamètre ou d'autres récipients pour frire ou faire bouillir des aliments qui ne sont pas de l'eau.**

La plupart des sirops ou d'autres sauces mixées— et tout ce qui est frit— cuise à des températures bien plus élevées que l'eau bouillante. Ces températures peuvent donc chauffer le verre de la table de cuisson.

- Vérifiez que le récipient soit bien sur le centre de la surface. Si votre table de cuisson ou son emplacement ne permet pas au récipient d'être centré sur la surface, utilisez des récipients plus petits pour un bon résultat.
- Il faut utiliser des récipients à fond plat. N'utilisez pas de récipient avec des fonds ondulés [souvent dans les plats en émail] parce qu'ils ne sont pas assez en contact avec la surface et donc l'eau met longtemps à bouillir.
- Lorsque vous faites des conserves, utilisez des recettes et des procédés de sources sûres. Des recettes fiables sont disponibles chez le fabricant de conserves ou de bocaux comme la marque Ball and Kerr; et au service d'extension du département de l'agriculture des États-Unis.
- Rappelez vous que la mise en boîte de conserves entraîne beaucoup de vapeur. Pour éviter les brûlures de la vapeur ou de la chaleur, faites bien attention.

Vous devez être sûr du temps nécessaire pour la mise en boîte de conserve et cela sans aucune interruption, et surtout ne faites jamais de conserve avec un récipient dont le fond est ondulé.

## NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque d'incendie

Ne pas utiliser de nettoyants inflammables tels que de l'essence à briquet ou du WD-40.

Le plastique, le papier et les vêtements peuvent fondre ou brûler lorsqu'ils sont en contact avec une surface chaude. Ne pas laisser ces articles entrer en contact avec le verre chaud.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou un incendie.

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de brûlures

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.

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

### UTILISATION QUOTIDIENNE

Essuyez les éclaboussures avec un chiffon propre et humide. Utilisez du vinaigre blanc s'il reste des salissures; rincez.

Lorsque c'est sec, polissez la surface avec un chiffon ou du papier propre.

Appliquez une petite quantité du nettoyant crème céramique spécifique pour table de cuisson tous les jours. Cela lui apporte un film protecteur qui facilite le nettoyage des éclaboussures d'eau et projections de nourriture. La température de la surface de cuisson réduit les qualités de protection de ce nettoyant.

Il faut la ré-appliquer avant chaque utilisation. Utilisez un chiffon propre et appliquez la crème nettoyante de table de cuisson avant chaque utilisation pour enlever la saleté ou les traces métalliques que l'on peut voir sur la surface entre les utilisations.

## BOUTON DE COMMANDES

Tirez pour enlever le bouton en utilisant une serviette pour faire levier. Essayez avec un chiffon mouillé et savonneux, rincez et séchez.

Pas trop d'eau!

## CADRE

(Modèles acier inoxydable)

Nettoyez toujours avec le grain. Pour les résidus modérés/abondants, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (pas de javel).

Essayez en utilisant une éponge humide ou un chiffon, rincez et séchez

## TECHNIQUES DE NETTOYAGE

### ⚠ ATTENTION

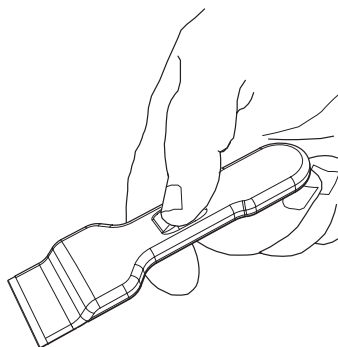
#### Risque d'émanation de fumées toxiques

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

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

Nettoyer la surface quand il est encore chaud de retirer immédiatement ces sols avec le grattoir à lame de rasoir. Vous pouvez porter des mitaines de four pour le faire:

- Sucres Séchés
- Sucre de Sirop
- Produits à la Tomate
- Lait





## NETTOYANTS RECOMMANDÉS

- **Crème nettoyant de table de cuisson :**

Utilisez uniquement une petite quantité; appliquez sur du papier ou chiffon propre. Essuyez et polissez la surface avec une serviette propre et sèche.

- **BonAmi®:**

Rincez et séchez.

- **Soft Scrub® (sans javel) :**

Rincez et séchez.

- **Vinaigre blanc :**

Rincez et séchez.

- **Racloir à lame de rasoir**

**NOTE :** les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyant et ils ne constituent pas une liste exhaustive.

## EVITEZ CES NETTOYANTS

- **Les nettoyants pour vitre qui contiennent de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel chlorée.**

Ces ingrédients peuvent teindre ou attaquer la table de cuisson.

- **Les nettoyants caustiques**

Comme les nettoyants pour four comme Easy Off® peuvent attaquer la table de cuisson.

- **Les éponges nettoyantes abrasives avec du métal**

Les éponges abrasives comme Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des traces de métal.

- **Les nettoyants à poudre contenant de l'eau de Javel chlorée**

Peuvent teindre de façon permanente la table de cuisson.

- **Les nettoyants inflammables**

Comme les essences à briquet ou WD-40.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause	Remèdes possibles
Rien ne fonctionne	<p>La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique.</p> <p>Le fusible ou le disjoncteur ont sauté.</p> <p>Il n'y a pas d'électricité dans la table de cuisson.</p>	<p>Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</p> <p>Inspectez l'alimentation électrique.</p>
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	<p>La table de cuisson est branchée à une alimentation de 120 volt.</p> <p>L'alimentation est défectueuse.</p> <p>La casserole utilisée est incorrecte.</p>	<p>Raccordez votre table de cuisson au voltage correct.</p> <p>Serrez les connexions à la boîte de jonction.</p> <p>Choisissez une casserole correcte comme dans la section de fonctionnement de la Table de cuisson dans ce manuel.</p>
Les éléments de chauffage s'arrêtent même s'ils sont réglés à la position de chauffage la plus élevée	<p>Les limiteurs de chauffage arrêtent temporairement les éléments car ils dépassent la température maximum.</p>	<p>C'est un fonctionnement normal, spécialement pendant les chauffages rapides. Les éléments vont automatiquement se remettre en marche lorsqu'ils se seront suffisamment refroidis.</p>
Le surface vitrocéramique est transparente ou semble devenir rouge.	<p>Sous des lumières fortes ou directes, vous pouvez parfois voir à travers le verre et dans le châssis à cause de sa qualité transparente. Dans ces conditions, vous pouvez voir également une teinte rouge.</p>	<p>Ces sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noir.</p>

**POUR OBTENIR DE L'AIDE SUPPLÉMENTAIRE, VISITER [HAIER.COM](http://HAIER.COM) OU CONTACTER LA LIGNE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE AU 1-877-377-3639.**

# GARANTIE LIMITÉE

## SERVICE À DOMICILE

### GARANTIE COMPLÈTE DE DEUX ANS

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

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

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

### GARANTIE LIMITÉE

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

**Exceptions :** Garantie à usage commercial

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

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

**Aucune autre garantie ne s'applique.**

### SERVICE AU TITRE DE LA GARANTIE

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

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

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

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

**Cette garantie ne couvre pas :**

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

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

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

Vêtements endommagés.

Les dommages liés à l'expédition.

Les dommages liés à une installation ou un entretien inadapté.

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

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

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

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

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

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

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

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

Tout frais de transport et d'expédition.

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

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

Cette garantie ne couvre pas les dommages fortuits ou indirects; aussi les limitations décrites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas. Certains États ne permettent pas de limitation sur la durée d'une garantie implicite, aussi les limitations décrites ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre.

Haier America  
Wayne, NJ 07470

# ÍNDICE

<b>SEGURIDAD DE PLACA DE COCCIÓN</b> .....	<b>35</b>
Advertencias para la instalación eléctrica .....	36
<b>MODELOS E IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES</b> .....	<b>40</b>
Modelos de control de mando.....	40
<b>USO DE LOS MANDOS</b> .....	<b>41</b>
Elemento radiante sencillo.....	41
Elemento radiante doble .....	41
<b>USO DE LA PLACA DE COCCIÓN</b> .....	<b>43</b>
Antes de utilizar la placa por primera vez .....	43
<b>RECIPIENTES</b> .....	<b>44</b>
General .....	44
Características de los recipientes .....	44
Siga estos consejos en la preparación de conservas .....	45
<b>LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN</b> .....	<b>46</b>
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>49</b>
<b>GARANTÍA LIMITADA</b> .....	<b>50</b>

## INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA

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

Para referencia futura, anote el número de modelo y de serie, que están situados 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

## SEGURIDAD DE PLACA DE COCCIÓN

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

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



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

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

Estas palabras significan:

**! PELIGRO**

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

**! ADVERTENCIA**

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

**! PRECAUCIÓN**

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

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

## ! ADVERTENCIA



### Peligro de 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

- Cerciñese 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 ninguna pieza del electrodoméstico, salvo que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en manos de un técnico competente.

## 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.

## 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.

## 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.

## 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.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**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.

**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.

**Cuando limpie la superficie de cocción:**

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

**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 estando vacías.
- 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.



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## **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.

## **Para unidades con elementos de serpentines: Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar**

- La ausencia de estas charolas o platillos durante la cocción puede ocasionar daños al cableado o componentes que están debajo.

## **Forros protectores**

- No use papel de aluminio para forrar el fondo del horno o los platillos para goteo de la unidad de superficie, excepto como lo sugiera el manual. La instalación incorrecta de estos forros puede dar lugar a riesgos de choque eléctrico o incendio.

## **No remoje los elementos calefactores desmontables**

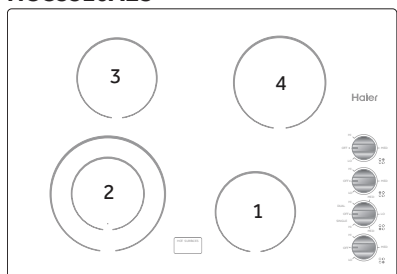
- Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# MODELOS E IDENTIFICACIÓN DE COMPONENTES

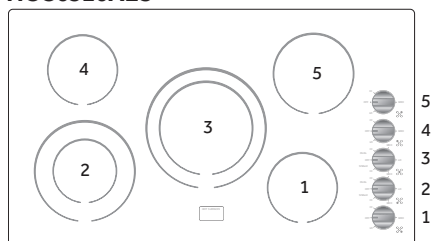
## MODELOS DE CONTROL DE MANDO

### HCC3320AES



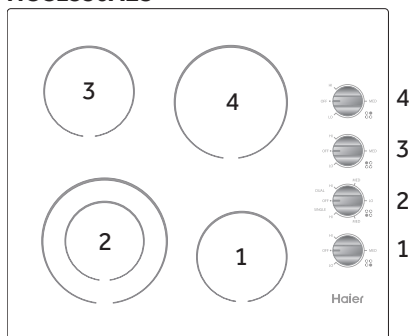
1. Delantera derecha- Circuito sencillo de 1200 W, 6" y mando
2. Delantera izquierda- Circuito doble de 1100W / 2500 W, 5"/9" y mando
3. Trasera izquierda- Circuito sencillo de 1200 W, 6" y mando
4. Trasera derecha- Circuito sencillo de 1800 W, 7" y mando

### HCC6320AES



1. Delantera derecha- Circuito sencillo de 1200 W, 6" y mando
2. Delantera izquierda- Circuito doble de 1100W / 2500 W, 5"/9" y mando
3. Center- Circuito doble de 1800W / 2700 W, 8"/11" y mando
4. Trasera izquierda- Circuito sencillo de 1200 W, 6" y mando
5. Trasera derecha- Circuito sencillo de 1800 W, 7" y mando

### HCC2330AES



1. Delantera derecha -Circuito sencillo de 1200W 5½" y mando
2. Delantera izquierda - Circuito doble de 800W / 1900W 4¾" - 7¾" y mando
3. Trasera izquierda - Circuito sencillo de 1200W 5½" y mando
4. Trasera derecha - Circuito sencillo de 1800W 7" y mando

# ! ADVERTENCIA



### Peligro de incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

## ELEMENTO RADIANTE SENCILLO

Este tipo de elemento eléctrico utiliza un cable de cinta situado bajo la superficie del cristal para suministrar calor. Los elementos se encienden y apagan en ciclos regulados por los limitadores de temperatura.

### Limitadores de temperatura

Cada elemento radiante tiene su propio sensor para proteger la superficie de cristal de temperaturas excesivas. El limitador funciona de forma automática y se regula en función de la temperatura seleccionada con el mando: de ALTA (HI) a BAJA (LO).

## ELEMENTO RADIANTE DOBLE

El elemento doble contiene dos cables de cinta en la misma área de cocción. Puede utilizarse el elemento pequeño (el circuito interior) por separado o ambos juntos. Entre la posición BAJA y ALTA hay un número infinito de posiciones de calor. Las posiciones fijas (BAJA y ALTA) definen la potencia mínima y la máxima.

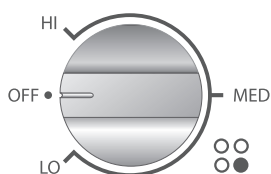
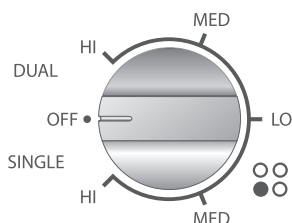
**Para encender el circuito interior**, pulse el mando y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj siguiendo las líneas sencillas.

**Para encender el circuito interior y el exterior simultáneamente**, pulse el mando y gírelo en el sentido de las agujas del reloj siguiendo las líneas dobles.

## USO RECOMENDADO

Las siguientes recomendaciones (sin precalentamiento del fuego) son una orientación, porque la selección de temperatura varía en función de:

- El tipo y la calidad de la sartén
- El tipo, cantidad y temperatura de los alimentos
- El fuego utilizado y las preferencias del cocinero



TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA ELEMENTO RADIANTE
	Reg. energía
Fundir mantequilla, chocolate	LO (Baja)
Salsas delicadas, arroz, cocción lenta de salsas con mantequilla y yema de huevo	LO (Baja) a Media
Cocinar verduras, caldos de pescado, huevos (fritos o revueltos), terminar cereales, pasta, leche, tortitas, arroz con leche, cocer carne a fuego lento, verduras al vapor, palomitas, beicon, caldos de carne, saltear verduras, salsas	Media
Estofar carne, freír carne, pescado, huevos, freír con poco aceite, dorar carne, hervido rápido	Media a HI (Alta)
Hervir agua para verduras, pasta	HI (Alta)

### Mandos (pos. 1 a 4)

La ubicación de cada mando corresponde a la del elemento que activa. Para encender un elemento, PULSE el mando correspondiente y GÍRELO en la dirección indicada para la función deseada.

## Indicador de calor residual

Cada fuego tiene un indicador luminoso asignado que señala cuándo está caliente o "ON". La luz se encenderá de forma automática en la zona marcada con la cruz. La luz permanecerá encendida hasta que el fuego se haya enfriado hasta una temperatura segura.

# USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

## ANTES DE UTILIZAR LA PLACA POR PRIMERA VEZ

- Todos los productos se limpian en fábrica con solventes que eliminan cualquier signo visible de suciedad, aceite y grasa que haya podido fijarse en la placa durante el proceso de producción.
- Retire el embalaje de la placa y la documentación que haya sobre ella.
- Limpie la superficie de cristal. Se recomienda efectuar una limpieza exhaustiva con un limpiador específico. No le llevará más de un minuto y dejará una película protectora limpia y brillante sobre el cristal antes de su primer uso.
- Las primeras veces que utilice la placa, podría percibir un ligero olor: es perfectamente normal y desaparecerá con el tiempo.
- Para obtener buenos resultados en la cocina, deberá elegir los recipientes adecuados.
- La superficie de cocción conservará calor y permanecerá caliente aproximadamente 20 minutos después de haber apagado los fuegos.
- La superficie vitrocerámica de la placa es muy duradera y resistente a los impactos, pero se puede romper si algún objeto cae sobre ella.
- No coloque papel de aluminio directamente sobre el cristal; podría derretirse y dañar la superficie de cristal.
- No coloque sartenes o recipientes vacíos sobre el fuego encendido. Podría dañar el recipiente, el fuego o la placa de cocción.
- No cocine alimentos directamente sobre el cristal.
- No deslice ningún recipiente sobre la superficie: podría rayar el cristal
- No es recomendable utilizar sartenes o recipientes de hierro fundido en esta placa de cocción. El hierro fundido retiene el calor y podría provocar daños en la placa.
- No coloque alimentos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la placa de cocción: el papel de aluminio podría derretirse y causar daños permanentes en el cristal.

# RECIPIENTES

## GENERAL

La elección del recipiente afecta directamente al rendimiento de cocción (velocidad y uniformidad). Para lograr los mejores resultados, seleccione sartenes con las siguientes características:

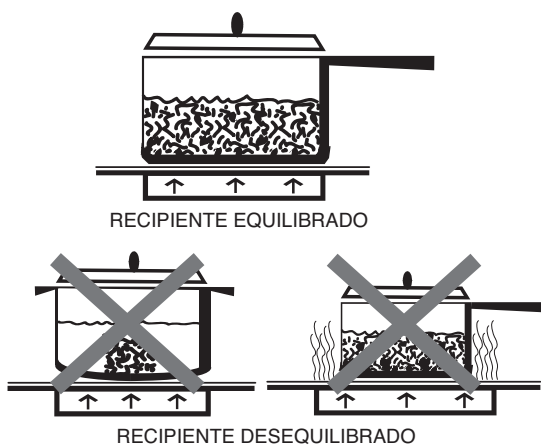
### Base plana

Cuando una sartén se calienta, la base debería apoyarse uniformemente sobre la superficie de cocción, sin bailar. Los recipientes ideales para cocinar son los que tienen una base plana, una tapa que encaja perfectamente y están fabricados con un material de espesor medio o alto.

Si tiene un acabado irregular, podría rayar la placa de cocción

### Ajuste el diámetro de la sartén al fuego

La base del recipiente utilizado debería encajar con el diámetro del fuego utilizado o cubrirlo



## CARACTERÍSTICAS DE LOS RECIPIENTES

### GUÍA DE MATERIALES

- **Aluminio:** se calienta y enfría de forma rápida. Sirve para freír, estofar y dorar. Puede dejar marcas de metal en el cristal.
- **Hierro fundido:** se calienta y enfría de forma rápida. No es un material recomendable. Retiene demasiado el calor y podría dañar la placa de cocción.
- **Cobre, estaño:** se calientan y enfrían de forma rápida. Cocina gourmet, salsas con vino, platos a base de huevo.
- **Recipientes esmaltados:** el resultado depende de su base. Pero no es un material recomendable: las imperfecciones del metal y el esmalte podrían dañar la placa.

- **Cerámica vidriada:** se calienta y enfría muy lentamente. No es un material recomendable. Tarda demasiado en calentarse. Las imperfecciones del acabado podrían rayar la placa.
- **Acero inoxidable:** se calienta y enfría con velocidad moderada. Para sopas, salsas y cocina en general.

## SIGA ESTOS CONSEJOS EN LA PREPARACIÓN DE CONSERVAS

### ⚠ 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.

Los recipientes que sobresalen del elemento no son recomendables para la mayor parte de las superficies de cocción. Sin embargo, cuando esté preparando conservas al baño maría o con un recipiente específico, puede utilizar diámetros mayores.

Esto es debido a que la temperatura de ebullición del agua (incluso a presión) no es dañina para la superficie de la placa que rodea el fuego.

#### **Pero no utilice ollas o recipientes de un diámetro superior al del fuego para freír o hervir otros alimentos.**

La mayoría de los siropes y salsas (y el aceite para freír) alcanzan temperaturas muy superiores a la del agua en ebullición. Esas temperaturas podrían dañar la superficie de la placa.

- Coloque el recipiente que vaya a utilizar para preparar conservas en el centro del fuego. Si la placa o su ubicación no le permiten centrar bien el recipiente, utilice uno más pequeño para obtener buenos resultados.
- Debe utilizar recipientes con la base plana. No utilice recipientes con bases irregulares (cosa habitual en los recipientes cerámicos), porque no tienen un contacto total con la superficie de la placa y el agua tardará mucho tiempo en hervir.
- Cuando prepare conservas, utilice recetas de fuentes de confianza. Puede obtener recetas e instrucciones del fabricante del recipiente que utilice para las conservas (como Ball and Kerr) y del Departamento de Agricultura y de Servicios para el Consumidor de los Estados Unidos.
- Recuerde que el enlatado de conservas es un proceso que genera grandes cantidades de vapor. Preste atención para evitar quemaduras.

Una vez haya seleccionado la potencia deseada, es importante que se asegure de que el hervor del agua o la presión se mantienen durante el tiempo indicado en la receta.

## LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de incendio

No utilice limpiadores inflamables como líquido para encendedores o WD-40.

El plástico, papel y tela se pueden derretir o quemar cuando entran en contacto con una superficie caliente. No permita que estos artículos entren en contacto con el vidrio caliente.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de quemaduras

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la superficie de cocción.

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

## LIMPIEZA DIARIA

Elimine las manchas con un paño limpio y húmedo. Utilice vinagre blanco si quedan manchas. Aclare y seque.

Cuando esté seco, saque brillo a la superficie con un paño limpio,

Aplique a diario una pequeña cantidad de un producto específico para la limpieza de vitrocerámicas. Así creará una película protectora que facilitará la limpieza de salpicaduras de agua o alimentos. Si la superficie de la placa está caliente, el producto de limpieza será menos efectivo.



Debe aplicarse antes de cada uso. Utilice un paño limpio y aplique el producto para eliminar polvo o marcas de metal que hayan podido aparecer en la placa desde su último uso.

## MANDOS

Utilice un trapo para tirar de los mandos y extraerlos con facilidad. Límpielos con un trapo humedecido en agua caliente y con jabón, aclárelos y séquelos.

¡No los sumerja en agua!

## CONTORNO

(Modelos de acero inoxidable)

Límpielo siguiendo el veteado. Para una limpieza intensiva, utilice BonAmi® o Soft Scrub® (nunca lejía).

Frote con una esponja o un paño húmedos y con jabón. Aclare y seque.

## TÉCNICAS DE LIMPIEZA

### ⚠ PRECAUCIÓN

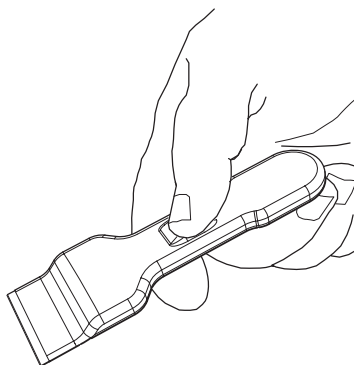
#### Peligro de humos tóxicos

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones menores o moderadas.

Limpie la superficie cuando todavía está caliente para eliminar estos suelos con la rasqueta para cuchilla de afeitarse. Es posible que desee usar guantes para el horno mientras lo hace:

- Las salpicaduras de azúcar
- Siropes,
- Productos a base de tomate
- Leche



## PRODUCTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS

- **Crema limpiadora para placas**

Utilice solo una pequeña cantidad. Aplíquela con un paño o papel de cocina. Frote la superficie y sáquele brillo con un paño seco.

- **BonAmi®:**

Aclarar y secar.

- **Soft Scrub® (sin lejía):**

Aclarar y secar.

- **Vinagre blanco:**

Aclarar y secar.

- **Rascador**

**NOTA:** Los productos recomendados son orientativos, no se recogen en este manual por motivos publicitarios.

## EVITE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS

- **Limpiadores para cristal con amoníaco o blanqueadores con cloro**

Sus ingredientes pueden corroer o manchar la placa de forma permanente.

- **Detergentes cáusticos**

Limpiadores de horno pueden corroer la superficie de la placa.

- **Detergentes abrasivos y estropajos**

Detergentes abrasivos y estropajos como Scotch Brite® pueden rayar la superficie o dejar marcas de metal.

- **Detergentes en polvo con blanqueadores con cloro**

Pueden dejar manchas permanentes en la placa.

- **Detergentes inflamables**

Como el líquido para encendedores o WD-40.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Posible solución
La placa no funciona	<p>La placa no está conectada a una red eléctrica adecuada</p> <p>El fusible o el diferencial han saltado.</p> <p>La placa no está conectada a la red.</p>	<p>Llame a un electricista para que compruebe si la placa está conectada al voltaje apropiado. Llame a un electricista para que sustituya el fusible o el diferencial.</p> <p>Llame a un electricista para que analice la red eléctrica.</p>
Los fuegos no se calientan como deberían.	<p>La placa está conectada a un voltaje de 120 voltios</p> <p>La conexión de alimentación está mal ajustada.</p> <p>No está utilizando recipientes adecuados.</p>	<p>Llame a un electricista para que conecte la placa al voltaje adecuado.</p> <p>Llame a un electricista para que ajuste las conexiones de la caja de empalme</p> <p>Utilice los recipientes adecuados (encontrará indicaciones en este manual).</p>
Los elementos radiantes se apagan incluso cuando están configurados a la máxima potencia.	<p>El limitador de temperatura del elemento radiante apaga temporalmente el elemento para impedir que supere la temperatura máxima.</p>	<p>Es normal, especialmente cuando el elemento se calienta rápidamente. El elemento volverá a encenderse cuando se haya enfriado lo suficiente.</p>
La superficie vitrocerámica es transparente o aparece de color rojo.	<p>Bajo una luz fuerte y directa se puede ver a través del cristal. El color rojo también es efecto de una luz fuerte.</p>	<p>Son características normales de las placas de vitrocerámica negras.</p>

**SI NECESITA MÁS AYUDA, VISITE [HAIER.COM](http://HAIER.COM) O COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE AYUDA AL CONSUMIDOR LLAMANDO AL 1-877-377-3639.**

# GARANTÍA LIMITADA

## SERVICIO EN EL HOGAR

### GARANTÍA COMPLETA POR DOS AÑOS

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

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

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

### GARANTÍA LIMITADA

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

**Excepciones:** Garantía uso comercial

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

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

**No es aplicable ninguna otra garantía.**

### PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA

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

Antes de llamar, tenga a mano la siguiente información:

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

Una descripción clara del problema.

Un comprobante de compra (recibo de compra).

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

**Lo que no está cubierto bajo esta garantía:**

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

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

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

Daños a la ropa.

Daños ocurridos durante el transporte.

Daños ocasionados por la instalación o el mantenimiento inadecuados.

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

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

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

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

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

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

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

Daños ocasionados por un uso diferente al doméstico normal.

Cualquier gasto de transporte y de envío.

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

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

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

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

Haier America  
Wayne, NJ 07470







# IMPORTANT

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

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

# IMPORTANT

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

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

# IMPORTANTE

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

Made in Italy  
Fabriqué en Italie  
Hecho en Italia

# Haier

Haier America  
Wayne, NJ 07470

HCC2320AES, HCC3320AES  
HCC6320AES  
Issued: March 2015

Printed in Italy

Part # 00XXXXXXXXXX