

Gammes de cuisinières à radiants électriques

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

Haierappliances.ca

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

Pour un manuel complet en anglais et espagnol visitez

(Para a manual completo en inglés y español)

Haierappliances.ca

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INNOCUITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

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

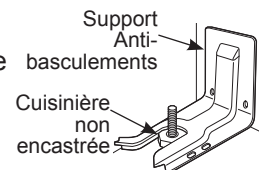
DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

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

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



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

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

LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INNOCUITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

TENIR LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DU FOUR

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

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

LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INNOCUITÉ

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

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

▲AVERTISSEMENT CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUR LA TABLE DE CUISSON

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

▲AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ SUR LA TABLE DE CUISSON RADIANTE

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

LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS SUR L'INNOCUITÉ

⚠ AVERTISSEMENT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ DU FOUR

- Se tenir à l'écart de la plage lors de l'ouverture du four porte. Air chaud ou vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et/ou aux yeux.
- Ne pas utiliser le four si un élément chauffant lumineux pendant l'utilisation ou montre d'autres signes de dommages. Un point lumineux indique que l'élément chauffant peut tomber en panne risque de brûlure, d'incendie ou de choc. Tourner le four immédiatement et avoir l'élément chauffant remplacé par un technicien de maintenance qualifié.
- Garder l'évent du four dégagé.
- Éviter l'accumulation de graisse dans le four. Graisser four peut s'enflammer.
- Placer les grilles du four à l'endroit désiré pendant que le four est frais. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser la casserole élément de chauffage chaud du support dans le four.
- Lorsque vous utilisez des sacs de cuisson ou de cuisson au four, suivez les instructions les instructions du fabricant.
- Tirer la grille du four en position d'arrêt-verrouillage le chargement et le déchargement des aliments du four. Cela empêcher les brûlures de toucher les surfaces chaudes de la porte et murs de four.
- Ne pas laisser d'articles comme du papier, des ustensiles de cuisine ou aliments dans le four lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Articles stockés dans un four peut s'enflammer.
- Ne jamais placer d'ustensiles de cuisine, de pizza ou de pierres, ou tout type de papier ou de revêtement sur le plancher du four. Ces éléments peuvent piéger la chaleur ou la fonte, entraînant des dommages à la produit et risque de choc, de fumée ou de feu.

LIRE ET ENREGISTRER CES INSTRUCTIONS

UTILISATION DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

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

Le manuel complet du propriétaire pour votre produit comprend informations supplémentaires et des guides de cuisine. Accéder à la manuel en recherchant votre numéro de modèle d'appareil a Haierappliance.ca

BRÛLEURS DE SURFACE

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

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

Comment définir

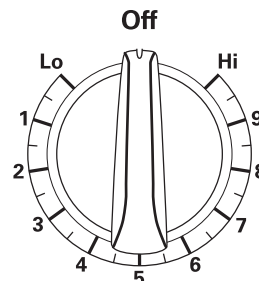
Pousser le bouton et tourner dans l'un ou l'autre sens jusqu'au réglage vous voulez.

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

Pour les surfaces vitrées:

Un voyant lumineux HOT TABLE DE CUISSON:

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



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

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

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON (suite)

Table de cuisson en verre radiant

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

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

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

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

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

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

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

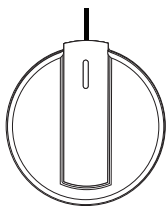
Ustensiles de cuisson pour plaques radiantes en verre

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

COMMANDES DU FOUR

Sélecteur de mode four

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



Bouton de sélection du mode du four

Couleur illuminée

Bleu
Blanc
Rouge
Orange
Jaune
Vert

Mode four

APP
Nettoyez à la vapeur
Faute
Cuisson/Grill
Chaud
Sabbat

MODE SABBAT

Certains modèles sont conformes aux exigences du sabbat juif Star-K pour une utilisation pendant le sabbat et les vacances. Pour dernière liste de modèles, voir www.star-k.org. Pour plus d'informations sur le mode Sabbath, voir le manuel du propriétaire complet à Haierappliances.ca. Pour placer le four en mode Sabbath, le four doit être connecté à l'application SmartHQ.

FEUILLES D'ALUMINIUM ET GARNITURES DE FOUR

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

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

Cuisson

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

Grill

Toujours griller avec la porte fermée. Pour mieux saisir la position du support qui place les aliments les plus près du chauffe-grille. Déplacez les aliments vers le bas pour plus de cuisson/moins de cuisson.

REMARQUE: Retirer les grilles inutilisées du four pour une préchauffage plus rapide, amélioration de l'efficacité et rendement optimal.

NETTOYAGE DE LA GAMME

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

⚠ AVERTISSEMENT

Si votre gamme est retirée pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-tip est réengagé correctement lorsque la plage est remplacée. Le fait de ne pas prendre cette précaution pourrait entraîner le basculement de l'aire de répartition et peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez des enfants ou des adultes.

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

Intérieur du four

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

Nettoyage manuel

Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de nettoyeurs liquides puissants, d'acier la laine, les tampons à recurer ou les poudres de nettoyage à l'intérieur de le four. Nettoyer avec de l'eau et du savon doux ou 50/50 solution de vinaigre et de l'eau. Rincer à l'eau propre et tissu. Lors du nettoyage des surfaces, assurez-vous qu'elles sont à température ambiante et non à la lumière directe du soleil.

Nettoyez à la vapeur

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

Pour utiliser la fonction Nettoyez à la vapeur:

1. Commencer par le four à température ambiante.
 2. Essuyer l'excès de graisse et de terre du four.
 3. Verser 1/2 tasse d'eau dans le fond du four.
 4. Fermez la porte.
 5. Tournez votre bouton de mode de four sur le réglage de nettoyage à la vapeur. Le bouton lumineux du four deviendra blanc au Nettoyez à la vapeur position.
- Ne pas ouvrir la porte pendant le nettoyage à la vapeur de 30 minutes cycle. Tournez le bouton de mode de four à Off lorsque la vapeur Le cycle de nettoyage est terminé et vous entendez le ton continu. Imbiber le reste de l'eau et essuyer l'humidité ramollie le sol des murs et de la porte du four.

ACCESSOIRES

Vous cherchez autre chose?

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

To place an order visit us online at:

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

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

DEPANNAGE

Pour obtenir d'autres conseils de dépannage, consultez le manuel complet du propriétaire à Haierappliances.ca

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

GARANTIE LIMITÉE

Haierappliances.ca

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

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

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

Ce que Haier ne couvrira pas:

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

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

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

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

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

Garante: MC Commercial,
Burlington, ON, L7R 5B6

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

Haierappliances.ca

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