

SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

MODÈLES : SCH2443GB, SCH3043GB



ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE	2	RÉGLAGES AUTOMATIQUES	12
GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR AU CANADA	3	1. RÉCHAUD (WARM)	12
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4	2. MIJOTER (SIMMER)	12
SÉCURITÉ DE CUISSON	4	3. FONDRE (MELT)	12
SÉCURITÉ DE NETTOYAGE	4	CHAUFFAGE EN MODE PONT	13
ENVIRONNEMENT DE L'UNITÉ	4	PAUSE	13
SÉCURITÉ DE RÉPARATION ET D'ENTRETIEN	5	ARRÊT AUTOMATIQUE	13
DÉBALLAGE ET VÉRIFICATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON	5	TIMER (MINUTERIE)	13
MISE AU REBUT DU PRODUIT	5	INDICATEUR D'OBJET SUR LE PAVÉ NUMÉRIQUE	13
AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON	6	INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE	14
CARACTÉRISTIQUES DE LA SURFACE DE CUISSON À INDUCTION	6	USTENSILES DE CUISSON COMPATIBLES	14
USTENSILES DE CUISSON	6	USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS	14
BRUIT PROVENANT DE LA SURFACE DE CUISSON	8	USTENSILES DE CUISSON NON APPROPRIÉS	14
FONCTIONS DE LA SURFACE DE CUISSON	9	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
MODÈLES	9	NE PAS UTILISER LES PRODUITS SUIVANTS	
PANNEAU DE COMMANDE	9	POUR NETTOYER L'UNITÉ	15
PLAN DE TRAVAIL LATÉRAL POUR SURFACE DE CUISSON	10	MARQUES MÉTALLIQUES ET ÉGRATIGNURES	15
UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON	11	DÉVERSEMENTS DE SUCRE, DE LAIT, DE PRODUITS À BASE DE	
VERROUILLAGE DES COMMANDES	11	TOMATE, DE PLASTIQUES FONDUS OU	
FONCTIONNEMENT DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À INDUCTION	11	DE RÉSIDUS TRÈS BRÛLÉS	15
COMMANDES DE PUISSANCE	11	SPÉCIFICATION	16
COMMANDE DE NIVEAU DE PUISSANCE AUTOMATIQUE	12	AFFICHAGE DU RÉGLAGE DE CHALEUR	16
AMPLIFICATION DE LA PUISSANCE	12	AVANT D'APPELER	17

ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE CANADA SEULEMENT

Pour nous aider à répondre aux questions lorsque vous appelez pour obtenir du service ou signaler une perte ou un vol, utilisez l'espace ci-dessous pour consigner le modèle et le numéro de série situés derrière l'appareil.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____

Code postal : _____

Téléphone : _____

SOUTIEN TECHNIQUE

Si vous avez des questions au sujet de la configuration ou du fonctionnement de votre produit, veuillez consulter la section pertinente dans ce manuel.

Vous pouvez également visiter le www.sharp.ca pour accéder à du contenu exclusif sur votre produit, notamment pour :

- Trouver un détaillant
- Trouver des points de service
- Télécharger notamment le Guide d'installation, la Fiche technique et le Manuel de l'utilisateur

CONTACTEZ-NOUS

Si, à tout moment, vous avez des questions ou commentaires concernant votre produit SHARP, veuillez contacter le Centre d'assistance à la clientèle SHARP. Nous pouvons vous fournir de l'assistance par divers moyens de communication, pour mieux vous servir :



COURRIEL

Tous les jours, 24 heures sur 24

Consultez la section Contactez-nous sur notre site.

<https://sharp.ca/contact-sharp>



SITE DE SOUTIEN

Téléchargements de produits, Localisateur de service, Où acheter, Programme de recyclage de toner et plus encore.

CA | www.sharp.ca



APPELEZ-NOUS

CA **877-278-6709**
De lundi au vendredi :
de 8 h à 17 h est
(sauf les jours fériés)

Contactez un conseiller Sharp par téléphone



GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR AU CANADA

Félicitations pour votre achat!

Sharp Electronics of Canada Ltd. (« Sharp ») donne la garantie expresse suivante à l'acheteur initial que ce produit de marque Sharp (le « Produit »), si celui-ci est emballé dans son contenant original et vendu ou distribué au Canada par Sharp ou un détaillant autorisé Sharp et que le Produit n'a pas été vendu sous condition « tel quel » ou « vente finale », est exempt de défauts de fabrication et de matériel durant la période de garantie applicable, et s'engage à réparer le Produit défectueux ou à remplacer le Produit défectueux à l'acheteur initial durant la période de garantie applicable.

Cette garantie limitée ne s'applique pas à tout élément décoratif du Produit ni aux articles supplémentaires exclus énumérés ci-dessous ni tout Produit dont l'extérieur a été endommagé ou détérioré, a été branché sur un circuit de tension inapproprié ou soumis à toute autre utilisation abusive, un entretien ou une manipulation inhabituelle, qui a été altéré ou modifié dans sa conception ou sa construction, ou dont le numéro de série ou le numéro de modèle apposé sur le Produit a été retiré, détérioré, modifié, altéré ou falsifié.

Comment obtenir du service : Si ce produit Sharp ne fonctionne pas correctement durant la période de garantie, le service de garantie est offert par un Centre de service Sharp autorisé ou un Détaillant réparateur Sharp autorisé. Un service de garantie à domicile sera effectué aux endroits accessibles par des véhicules de service routiers et à l'intérieur d'une distance de 50 km d'un Centre de service Sharp autorisé. L'agent de service pourrait, le cas échéant, rapporter l'appareil à son Centre de services pour réparation. Aucune autre personne (incluant tout détaillant ou Centre de service Sharp), n'est autorisée à prolonger, élargir ou transférer cette garantie pour le compte de Sharp.

Les garanties expresses énoncées dans cette garantie limitée, à l'exception des consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, remplacent toute autre garantie et, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, Sharp rejette tout autre garantie ou condition, explicite ou implicite, qu'elles découlent de l'application d'une loi, d'un règlement, de rapports d'affaires ou de pratiques commerciales, y compris, mais sans s'y limiter, les garanties implicites ou conditions de qualité marchande et/ou de qualité ou à de pertinence à des fins particulières, et/ou de non-contrefaçon. Limitations (non applicables aux consommateurs acheteurs domiciliés au Québec dans la mesure où cela est interdit par la législation québécoise) : (a) Sharp ne pourra être tenu responsable de tout dommage accessoire, spécial, consécutifs, exemplaires ou indirects de quelque nature que ce soit (y compris la perte de profits ou les dommages en raison de perte de temps ou de perte d'usage ou de perte de données) découlant de ou en relation avec l'usage ou la performance d'un Produit ou de la défaillance d'un Produit, même si Sharp a la connaissance ou a été prévenu de la possibilité de tels dommages; (b) les recours décrits dans cette garantie limitée constituent l'exécution intégrale de tous les engagements et obligations contractés par Sharp envers l'acheteur par rapport au Produit et représentera la pleine et entière satisfaction vis-à-vis de toutes les réclamations, qu'elle soit fondée sur contrat, négligence, responsabilité stricte ou autrement. Certaines provinces peuvent ne pas accepter d'exclusions ou de restrictions de certains dommages, ou de limitations sur la durée ou l'annulation des garanties ou conditions implicites; dans ces provinces, les exclusions et limitations ci-incluses peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie limitée est, à l'exception des consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, régie par la loi de la province du Canada où l'acheteur a acheté le Produit. Pour les consommateurs acheteurs domiciliés au Québec, cette garantie limitée est régie par la loi du Québec.

Le numéro de modèle et la description de votre produit :

Numéro de modèles SCH2443GB, SCH3043GB ou surface de cuisson à induction.
(Assurez-vous d'avoir cette information sous la main lorsque vous aurez besoin de service pour votre Produit.)

La période de garantie pour ce produit :

Un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre incluant le service à domicile.
Le produit doit être accessible pour être entretenu ou réparé.

Les éléments additionnels excluent de la couverture de la garantie (le cas échéant) :

Accessoires non fonctionnels, appel de service à votre domicile pour vous expliquer comment utiliser votre surface de cuisson à induction, le remplacement ou la réparation du système de fusible, des disjoncteurs et du câblage électrique, une utilisation commerciale non appropriée, l'installation ou l'entretien, l'endommagement du produit causé lors de la livraison, en raison d'un accident, de modifications, d'un incendie, d'une inondation ou une catastrophe naturelle.

Pour obtenir le nom et l'adresse du centre de service ou détaillant autorisé Sharp le plus près, veuillez contacter :

SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD 335 Britannia Road East
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9
(905) 568-7140
Site Web : www.sharp.ca

CONSERVER LA PREUVE D'ACHAT, CAR ELLE DOIT ÊTRE PRÉSENTÉE SI VOTRE APPAREIL DOIT ÊTRE RÉPARÉ SOUS GARANTIE.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALIDE UNIQUEMENT AU CANADA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire attentivement toutes les instructions avant l'installation et l'utilisation. Conserver les manuels pour consultation ultérieurs. L'appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité en vigueur.

⚠AVERTISSEMENT Le non-respect de ces avertissements pourrait entraîner un incendie, une explosion qui provoque des dommages à la propriété, des dommages corporels ou même la mort. Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure, utiliser uniquement pour l'utilisation prévue et prendre les précautions suivantes.

UTILISATION PRÉVUE

- 1 Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement.
- 2 Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 3 Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.

SÉCURITÉ DE CUISSON

⚠AVERTISSEMENT

- 1 Enlever toutes les étiquettes et les pellicules de protection d'emballage avant d'utiliser la surface de cuisson.
- 2 Ne pas laisser le papier d'aluminium, le papier ou le tissu entrer en contact avec la surface à induction.
- 3 Ne pas préparer d'aliment dans un papier d'aluminium ou des contenants en plastique sur des zones de cuissons chaudes.
- 4 Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour faire une doublure à la surface de cuisson, sur des plateaux d'égouttement ou même dans le fond du four, sauf comme recommandé dans le manuel. Une utilisation appropriée de doublures peut provoquer un risque de décharge électrique ou un incendie.
- 5 Ne pas laisser les casseroles bouillir jusqu'à évaporation complète ou jusqu'à ce qu'elles soient vides. Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance lors de l'utilisation.
- 6 Toujours utiliser une taille de casserole et de poêle approprié. (Consulter la page 7.)
- 7 L'utilisation d'ustensiles de cuisson trop petits exposera une partie de l'élément chauffant et peut provoquer des brûlures.
- 8 Toujours enlever les couvercles sur les aliments scellés ou en conserve avant de chauffer pour éviter une explosion.
- 9 Une supervision étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électroménager est utilisé par ou près d'un enfant.
- 10 Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser des poignées sèches pour manipuler les poignées des casseroles et des poêles chaudes.
- 11 Utiliser uniquement des poignées sèches. Des poignées humides qui entrent en contact avec des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures. Ne pas laisser les poignées toucher à la surface de chauffage par induction. Ne pas utiliser de serviette ou de chiffon de grande taille.

- 12 Lorsque l'unité est en marche, toucher uniquement au panneau de commande, parce que la surface de cuisson peut être chaude. La surface de cuisson restera chaude pour une courte période après l'utilisation. Ne pas toucher aux surfaces chaudes.

SÉCURITÉ DE NETTOYAGE

⚠AVERTISSEMENT Nettoyer la surface de cuisson avec précaution. Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour essuyer une surface de cuisson chaude, faire preuve de prudence pour éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la vapeur ou des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou de nettoyeur haute pression pour nettoyer la surface de cuisson, car cela pourrait provoquer une décharge électrique.

ENVIRONNEMENT DE L'UNITÉ

⚠IMPORTANT

- 1 Pour réduire le risque d'incendie, ne laisser aucun objet obstruer les orifices d'entrée et de sortie de votre surface de cuisson.
- 2 Pour réduire le risque de décharge électrique, ne pas installer l'unité au-dessus d'un évier.
- 3 Pour réduire le risque d'incendie, ne ranger rien directement sur le dessus de la surface de l'appareil lorsque l'appareil est en utilisation.
- 4 Toujours avoir un détecteur de fumée fonctionnel dans ou près de la cuisine.
- 5 Ne pas laisser les couvercles ou autres objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes ou les cuillères sur la surface de cuisson. Si la surface de cuisson est en marche, ces objets peuvent chauffer rapidement et peuvent provoquer des brûlures.
- 6 Ne pas placer d'objets rugueux ou irrégulier sur l'unité, car ils peuvent endommager la surface. Si la surface de cuisson est près d'une fenêtre, s'assurer que les rideaux ne passent pas au-dessus ou près de l'unité.
- 7 Ne pas utiliser la surface de cuisson comme plan de travail. Certaines substances comme le sel, le sucre ou le sable peuvent égratigner la surface de vitrocéramique.
- 8 Ne pas ranger d'objets lourds, pointus ou durs qui peuvent tomber sur la surface de cuisson.
- 9 Ne pas placer de détergents ou de matière inflammable dans l'équipement installé sous la surface de cuisson.
- 10 Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement des ustensiles de cuisson contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 11 La graisse ou l'huile répandue sur la surface de cuisson peut s'enflammer lorsque la surface de cuisson est chaude.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- 12** Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant. Les articles avec des champs magnétiques (comme les radios, télévisions, cartes de crédit, bandes de cassettes, etc.) peuvent affecter l'unité. Les caractéristiques électriques marquées doivent être au moins aussi élevées que celles inscrites sur l'appareil.
- 13** Pour éviter les accidents et avoir un maximum de ventilation, laisser suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson.
- 14** Utiliser des ustensiles de cuisson de tailles appropriées. Cet appareil est muni de quatre zones de cuisson de différentes tailles. Sélectionner des ustensiles de cuisson avec un fond plat suffisamment large pour couvrir la surface de cuisson de l'unité. L'utilisation d'ustensiles de cuisson trop petits exposera une partie de la surface chauffante et peut provoquer des brûlures.
- 15** Pour réduire le risque de brûlures, de combustion des matières inflammables et de déversements provoqués par un contact non intentionnel avec l'ustensile de cuisson, les poignées des ustensiles de cuisson doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas s'étendre au-dessus la surface de cuisson adjacente.
- 16** Porter les vêtements appropriés. Des vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.

SÉCURITÉ DE RÉPARATION ET D'ENTRETIEN

⚠️ AVERTISSEMENT Ne pas réparer ou remplacer de pièces sur l'appareil à moins que cela ne soit mentionné dans le manuel. Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur sur cet appareil. Toutes les réparations devraient être confiées à un technicien qualifié.

Seul un représentant de service autorisé devrait essayer d'effectuer une réparation sur votre surface de cuisson.

DÉBALLAGE ET VÉRIFICATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

CONDITION DE L'UNITÉ

⚠️ AVERTISSEMENT N'utiliser aucun appareil lorsque le cordon d'alimentation est endommagé ou après un mauvais fonctionnement ou s'il a été endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil dans un centre de service autorisé près de chez vous pour une vérification, une réparation ou un réglage.

⚠️ IMPORTANT Ne faire aucune cuisson sur une surface de cuisson endommagée. Si la surface de cuisson est endommagée, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer la surface de cuisson endommagée et créer un risque de décharge électrique.

MISE AU REBUT DU PRODUIT

Ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut de façon inappropriée de ce produit pourrait avoir des conséquences négatives pour l'environnement et pour la santé humaine. Pour des informations plus détaillées concernant le recyclage de ce produit, contacter votre bureau local de gestion des déchets, votre gestionnaire de rebut domestique ou le magasin où le produit a été acheté.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON

CARACTÉRISTIQUES DE LA SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

La cuisson à l'induction est une technologie de cuisson de pointe sécuritaire, écoénergétique et économique. Il fonctionne avec un champ électromagnétique qui génère une chaleur instantanée directement dans le fond de l'ustensile de cuisson, au lieu de créer de la chaleur indirectement à travers la surface de cuisson en vitrocéramique.

⚠️AVERTISSEMENT Les zones de cuisson peuvent sembler être froides lorsqu'elles sont en MARCHÉ et après qu'elles ont été mises à l'ARRÊT. La surface de vitrocéramique peut être CHAUDE en raison du transfert de chaleur résiduel provenant de l'ustensile de cuisson et cela peut provoquer des brûlures.

DÉTECTION DE LA CASSEROLE

Le système d'induction détecte automatiquement l'ustensile de cuisson approprié dans chaque élément chauffant qui peut être utilisé dans une condition sécuritaire afin d'éliminer le fonctionnement accidentel.

DÉTECTION DE LA TAILLE DE L'USTENSILE DE CUISSON

Le système de reconnaissance d'ustensile de cuisson détecte et ajuste automatiquement la puissance de la zone de cuisson pour la taille de l'ustensile de cuisson utilisé.

ÉCOÉNERGÉTIQUE

La cuisson par induction chauffe plus rapidement tout en utilisant moins d'énergie. L'eau bout plus rapidement avec les niveaux de puissance de l'induction.

USTENSILES DE CUISSON

UTILISATION D'USTENSILES DE CUISSON COMPATIBLE

Le système de reconnaissance des ustensiles de cuisson utilisé dans chaque zone de cuisson nécessite l'utilisation d'ustensiles de cuisson fabriqués à partir de matière magnétique de manière à pouvoir démarrer le processus de chauffage sur l'une des zones de cuisson.

Lors de l'achat des casseroles, rechercher des ustensiles de cuisson avec le symbole indiquant la compatibilité avec l'induction sur l'emballage. Vérifier que les bases des casseroles sont attirées par un aimant pour savoir si elles sont compatibles avec la surface de cuisson.



Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles de cuisson en acier inoxydable lourd et de grande qualité conçus pour la cuisson par induction sur votre surface de cuisson.

Si la base de l'ustensile de cuisson est magnétique seulement

partiellement par endroit, seule la partie qui est magnétique chauffera. La chaleur peut ne pas être distribuée de manière uniforme. La zone non magnétique peut ne pas être chauffée jusqu'à permettre une température suffisante pour la cuisson.

SÉLECTION D'USTENSILES DE CUISSON POUR LA SURFACE DE CUISSON

Les ustensiles de cuisson utilisés avec la surface de cuisson à induction doivent avoir des fonds qui entrent en contact avec l'entièreté de la surface de la zone de l'élément chauffant par induction. Vérifier l'uniformité du fond en faisant tourner une règle sur le fond de l'ustensile de cuisson. S'assurer de suivre toutes les recommandations pour l'utilisation des ustensiles de cuisson. Utiliser des ustensiles de cuisson fabriqués avec la matière appropriée pour la cuisson par induction.

MATÉRIEL DE FABRICATION APPROPRIÉ POUR LES USTENSILES DE CUISSON

Les ustensiles de cuisson appropriés pour votre surface de cuisson sont des poêles ou des casseroles avec un fond plat et qui sont fabriquées avec les matières suivantes :

- Acier inoxydable magnétique
- Fonte
- Fonte émaillée
- Nickel

REMARQUE : Certains ustensiles de cuisson peuvent produire des bruits, lorsqu'utilisés sur des zones de cuisson par induction. Ce n'est pas un problème de la surface de cuisson et son fonctionnement ne sera altéré d'aucune façon.

MATÉRIEL DE FABRICATION INAPPROPRIÉ POUR LES USTENSILES DE CUISSON

Ne pas utiliser de poêles ou de casseroles sur votre surface de cuisson qui sont fabriquées des matières suivantes :

- Un fond mesurant moins de 120 mm (4,7 po) sur les éléments chauffants avant gauche et avant droit
- Un fond mesurant moins de 145 mm (5,7 po) sur l'élément chauffant arrière droit
- Casserole avec supports
- Verre résistant à la chaleur
- Céramique
- Cuivre
- Aluminium

ATTENTION:

- Utiliser des ustensiles de cuisson avec des fonds épais pour une meilleure distribution de la chaleur permettant des résultats de cuisson plus uniforme.
- Utiliser une taille de casserole appropriée pour les aliments à cuire.
- Ne pas laisser les casseroles bouillir jusqu'à évaporation complète Ceci peut provoquer des dommages permanents sous forme de bris, de fusion ou marquer qui peuvent affecter la céramique de la surface de cuisson. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie.)

AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON

- Ne pas utiliser de casseroles sales avec des accumulations de graisse.

Même les ustensiles de cuisson de qualité peuvent égratigner la surface de cuisson, spécialement si l'ustensile de cuisson glisse sur la surface de cuisson en céramique sans être soulevé. Avec le temps, glisser N'IMPORTE QUEL type d'ustensiles de cuisson sur la surface de cuisson en céramique modifiera probablement l'apparence générale de la surface de cuisson. Éventuellement, l'accumulation des égratignures rendra le nettoyage de la surface plus difficile et dégradera l'apparence générale de la surface de cuisson.

NE PAS FAIRE GLISSER LES USTENSILES DE CUISSON sur la surface de cuisson. Le fait de le faire pourrait endommager de manière permanente l'apparence de la surface de cuisson en céramique.

⚠AVERTISSEMENT NE PAS TOUCHER DIRECTEMENT UN USTENSILE DE CUISSON CHAUD avec les mains. Toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées qui protègent les mains des brûlures.

RECOMMANDATIONS POUR LES USTENSILES DE CUISSON

Suivre ces recommandations pour l'utilisation des ustensiles de cuisson :

CORRECT



- Ustensile de cuisson correctement centré sur l'élément chauffant à induction.
- Fond de casserole plat et côtés droits.
- Taille de casserole qui correspond ou dépasse la taille minimum recommandée pour la surface de cuisson par induction.
- La casserole s'appuie complètement sur la surface de cuisson.
- La casserole est bien équilibrée.

REMARQUE : N'IMPORTE LAQUELLE des conditions incorrectes listées peut être détectée par le système de détection d'ustensiles de cuisson utilisé sur chaque zone de cuisson. Si l'ustensile de cuisson ne rencontre aucune de ces conditions, un ou plusieurs éléments chauffants à induction pourraient ne pas chauffer. (L'incapacité de chauffer est indiquée par un niveau de puissance qui clignote sur l'affichage numérique pour l'élément chauffant affecté.)

INCORRECT



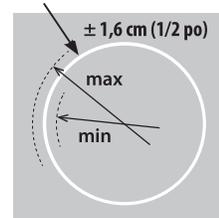
- Ustensile de cuisson non centré sur la surface de cuisson par induction.
- Fonds ou côtés de casserole courbée ou déformée.
- La casserole n'a pas la taille minimum requise pour la zone de cuisson utilisée.
- Le fond de la casserole s'appuie sur la bordure de la surface de cuisson ou ne s'appuie pas complètement sur la surface de cuisson.
- La poignée de la casserole fait pencher la casserole.

UTILISATION D'USTENSILES DE CUISSON DE TAILLE APPROPRIÉS

Le système d'induction disponible sur la surface de cuisson à induction nécessite une taille de casserole MINIMUM pour chaque emplacement sur la surface de cuisson.

GUIDE DE TAILLE D'USTENSILE DE CUISSON

Ligne externe de l'élément chauffant à induction



La ligne externe épaisse sur chacun des éléments chauffants à induction est pratique pour déterminer la taille MINIMUM de la casserole en plus de la taille MAXIMUM. Après avoir centré l'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson, s'assurer que l'ustensile de cuisson reste à 13 mm (1/2 po) à l'intérieur de la ligne épaisse externe et ne dépasse pas de plus de 13 mm (1/2 po) au-delà de la ligne épaisse sur la surface de cuisson par induction. La casserole doit entrer COMPLÈTEMENT en contact avec la surface de vitrocéramique sans que le fond de la casserole ne touche pas à la bordure de métal de la surface de cuisson.

REMARQUE : Le fond de la casserole ne doit pas dépasser de plus de 13 mm (1/2 po) de l'extérieur de l'élément chauffant à induction.

Si une casserole fabriquée avec une matière appropriée est centrée correctement sur un élément chauffant à induction actif, mais qu'elle est TROP PETITE, le niveau de puissance clignotera dans l'affichage numérique et la casserole ne chauffera pas.

AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON

BRUIT PROVENANT DE LA SURFACE DE CUISSON

Les champs d'induction sont générés par du matériel électronique qui produit de la chaleur à un niveau de puissance élevé. Un léger son de ventilateur est perceptible lorsque l'unité fonctionne avec plusieurs zones de cuisson.

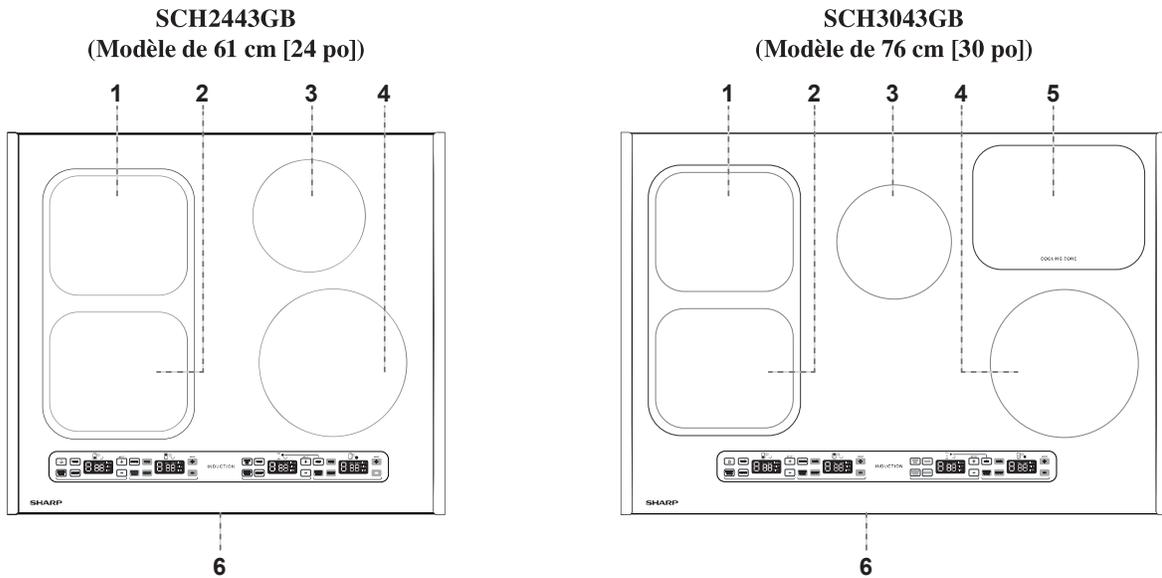
Des sons peuvent être produits par différents types d'ustensiles de cuisson. Certaines des causes possibles comprennent :

- Un bruit de cliquetis peut être entendu à des réglages de puissance faible. Ceci est provoqué par les champs magnétiques en utilisation, ce qui est considéré comme un fonctionnement normal.
- Les bruits de fonctionnement peuvent être différents selon le type d'ustensiles de cuisson utilisés sur la surface de cuisson.
- Les casseroles d'acier inoxydable léger peuvent produire un bruit et vibrer. Des ustensiles de cuisson lourds de haute qualité sont recommandés.
- Des ustensiles de cuisson avec des fonds irréguliers ou déformés peuvent vibrer et émettre un son perceptible sur la surface de vitrocéramique à des réglages de puissance élevés.
- Un bruit de craquement peut être entendu si la base de l'ustensile de cuisson est faite de couches de différents matériels.
- Un faible bruit de bourdonnement est normal à des réglages d'intensité élevée.
- Si plusieurs zones de cuisson sont utilisées simultanément à des réglages de puissance élevés avec des ustensiles de cuisson faits de couches de différents matériels, un sifflement peut se produire.
- Des poignées d'ustensiles de cuisson mal fixées peuvent émettre une légère vibration.
- Les ustensiles de haute qualité en fonte et en fonte émaillée sont moins enclins à produire des vibrations ou faire du bruit.

FONCTIONS DE LA SURFACE DE CUISSON

MODÈLES

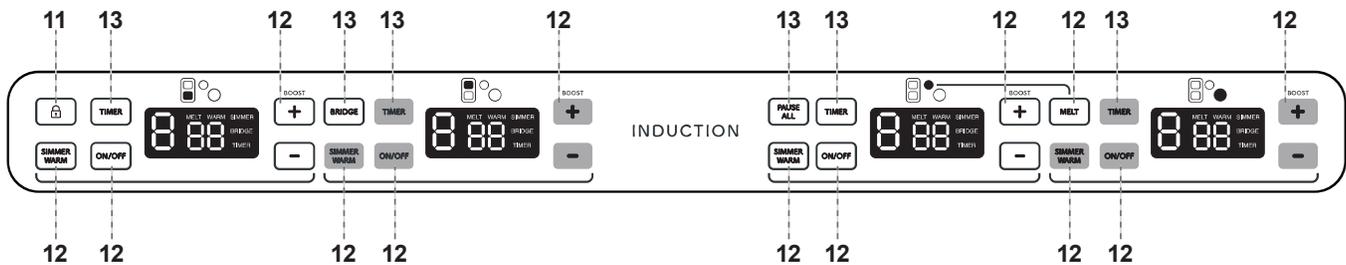
Ce manuel couvre différents modèles. La surface de cuisson achetée peut posséder certaines ou l'ensemble des fonctions listées ci-dessous.



- 1 Élément chauffant arrière gauche
- 2 Élément chauffant avant gauche
- 3 Élément chauffant arrière droit
- 4 Élément chauffant avant droit
- 5 Zone de refroidissement
- 6 Étiquette de numéro de série/modèle (sous la table de cuisson)

PANNEAU DE COMMANDE

SCH2443GB & SCH3043GB



Les chiffres à côté de l'illustration de la fenêtre de touche de commande à effleurement indiquent les pages sur lesquelles trouver les descriptions des fonctions et l'information d'utilisation.

FONCTIONS DE LA SURFACE DE CUISSON

PLAN DE TRAVAIL LATÉRAL POUR SURFACE DE CUISSON (MODÈLE SKR00A7FS)

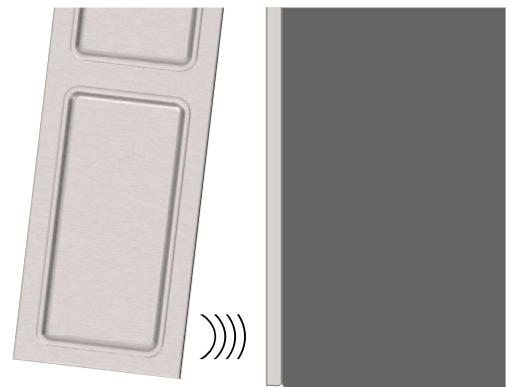
Votre surface de cuisson est aussi une station de travail avec l'inclusion de notre zone de refroidissement en acier inoxydable de qualité 20,3 x 53 cm (8 x 21 po) et d'un plateau d'ustensiles de 15,2 x 53 cm (6 x 21 po) avec deux plateaux d'égouttement. Les accessoires latéraux peuvent être fixés magnétiquement sur un côté ou l'autre de la surface de cuisson, fixés les uns avec les autres d'un seul côté de la surface de cuisson ou être déposés sur un comptoir adjacent (les pieds de caoutchouc protègent la surface du comptoir).

La zone de refroidissement procure un emplacement pour placer les ustensiles de cuisson chauds après les avoir enlevés de la zone de cuisson ou du four.

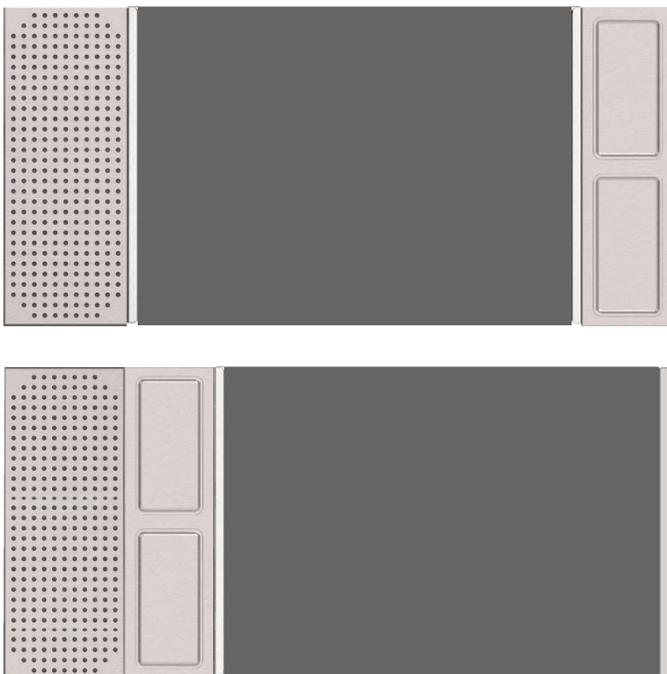
Le plateau d'ustensiles de cuisine vous permet de mettre des ustensiles de cuisine tout en protégeant votre comptoir des taches et des gouttes. Le plateau d'ustensiles de cuisine comprend deux plateaux d'égouttement amovible pour un nettoyage facile après la préparation des aliments. Tous les articles vont au lave-vaisselle (panier supérieur et inférieur).



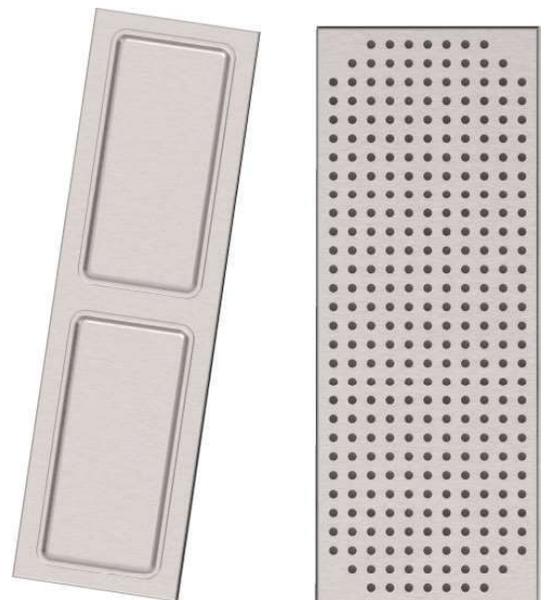
INSTALLATION FACILE



SE DISPOSE À VOTRE GUISE



S'UTILISE DE MANIÈRE AUTONOME



UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage des commandes peut être activé lorsque les éléments chauffants de la surface de cuisson sont en utilisation ou lorsqu'ils sont inactifs. Si le verrouillage des commandes est activé au moment du fonctionnement d'un élément chauffant, seule la touche ON/OFF de l'élément chauffant sera disponible.

POUR VERROUILLER

Appuyer et maintenir enfoncé la touche LOCK jusqu'à ce que la tonalité se fasse entendre. La lettre L clignotera pendant trois secondes sur chacun des afficheurs d'éléments chauffants, puis les afficheurs s'éteindront. Seules les touches ON/OFF seront accessibles. Si d'autres touches sont enfoncées, l'afficheur fera clignoter la lettre L et le niveau de puissance en alternance pour indiquer que les touches de commande sont verrouillées.

POUR DÉVEROULLER

Appuyer et maintenir enfoncé à nouveau la touche LOCK et une tonalité se fera entendre, la lettre L clignotera sur les affichages des éléments chauffants pendant trois secondes, puis disparaîtra.

FONCTIONNEMENT DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À INDUCTION

METTRE EN MARCHÉ UN ÉLÉMENT CHAUFFANT À INDUCTION

Sélectionner le pavé numérique de l'élément chauffant à mettre en marche.

- 1 Placer une poêle ou une casserole compatible sur l'élément chauffant à induction désiré.
- 2 Appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre l'élément chauffant en MARCHÉ. Une tonalité sera émise et le chiffre 0 s'affichera, indiquant qu'aucun niveau de puissance n'a été sélectionné.
- 3 Utiliser la touche + et – pour sélectionner le niveau de puissance désiré. Régler un niveau de puissance entre 1 à 9 ou l'amplification de puissance (P) dans un délai de dix secondes ou l'élément chauffant S'ARRÊTERA automatiquement.

Il y a dix niveaux de puissance : le niveau de puissance de 1 à 9 et l'amplification de puissance. L'amplification de puissance utilise le maximum de puissance pendant 10 minutes, et l'afficheur affiche un P.

Une tonalité sera émise chaque fois que le niveau de puissance est augmenté ou diminué à l'aide des touches + ou –.

En maintenant enfoncer la touche +, la vitesse d'augmentation du niveau de puissance augmentera jusqu'à ce que le niveau 9 soit atteint. Appuyer sur la touche + une fois de plus pour sélectionner P pour l'amplification de puissance. Une fois que le P est sélectionné, appuyer sur la touche + ne permettra pas d'augmenter le niveau de puissance.

En maintenant enfoncée la touche –, la vitesse de diminution du niveau de puissance diminuera jusqu'à ce que le niveau 0 soit atteint. Si la touche – est appuyée une fois de plus, le niveau de puissance 9 sera affiché. Si un niveau de puissance plus grand que 0 n'est pas réglé dans un délai de dix secondes, l'élément chauffant se mettra en ARRÊT automatiquement.

REMARQUE :

Si aucun ustensile de cuisine compatible n'est détecté sur le chauffage à induction lorsque le chauffage est allumé, l'affichage clignote **L** et le chauffage s'éteint automatiquement après 15 secondes d'inactivité.

METTRE EN ARRÊT UN ÉLÉMENT CHAUFFANT À INDUCTION

Sélectionner l'élément chauffant à mettre en ARRÊT et appuyer sur la touche ON/OFF jusqu'à ce qu'une tonalité soit émise et que le niveau de puissance ne s'affiche plus.

RÉGLAGES STANDARDS

RÉGLAGE	NIVEAUX	TYPE DE CUISSON
Élevé	9 à P	Mettre en ébullition les liquides. Toujours réduire le réglage pour un niveau de puissance inférieure lorsque les liquides commencent à bouillir ou que les aliments commencent à cuire.
Moyen/élevé	7 à 8	Dorer la viande, faire chauffer l'huile pour faire frire les aliments ou continuer à faire bouillir rapidement.
Moyen	5 à 6	Pour faire mijoter ou faire bouillir lentement, épaissir les sauces et les jus.
Moyen/faible	3 à 4	Cuisson à couvert des aliments, cuisson vapeur des aliments ou conservation des aliments chauds avant le service.
Faible	1 à 2	Faire fondre du beurre ou du chocolat.

REMARQUE : Les réglages de chauffage standards peuvent être utilisés pour faire fondre, réchauffer et mijoter. Chaque élément chauffant possède des pré-réglages pour offrir plus de contrôle de température pour chacune de ces fonctions de cuisson.

COMMANDES DE PUISSANCE

Le niveau de puissance peut être augmenté ou diminué pendant la cuisson en utilisant les touches + et –.

Si le niveau de puissance est à 9 et que l'on appuie à nouveau sur +, le niveau de puissance passera à l'Amplification de puissance et la lettre P s'affichera.

Si le niveau de puissance est de 0 et que l'on appuie à nouveau sur –, le niveau de puissance passera à 9.

REMARQUE : L'unité est munie de protection contre le dessèchement pendant la cuisson. Lorsque l'appareil est utilisé pour une cuisson à haute température, comme la friture, les sautés et le grillage, le chauffage semblera être intermittent.

COMMANDE DE NIVEAU DE PUISSANCE AUTOMATIQUE

La puissance complète de la plaque à induction est limitée à 7500 W. La puissance de chaque paire d'éléments chauffants est limitée à 3500 W. L'unité limitera automatiquement la puissance

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

pour chaque paire d'éléments chauffants. Lorsqu'un niveau de puissance élevé est sélectionné sur un élément chauffant, le niveau de puissance de l'autre élément chauffant est réduit pour que la puissance totale des paires d'éléments chauffants ne dépasse pas la limite.

NIVEAU DE PUISSANCE	NIVEAU DE PUISSANCE MAXIMAL AUTORISÉ POUR LES AUTRES APPAREILS DE CHAUFFAGE
5	P
P	5
9	8
8	9
8	8

AMPLIFICATION DE LA PUISSANCE

Utiliser l'amplification de puissance pour cuire à la puissance maximum pendant une courte période. L'amplification de puissance est recommandée uniquement pour faire bouillir de l'eau.

Appuyer sur la touche – pour réduire la puissance au niveau 9. Après dix minutes d'amplification de puissance, le niveau de puissance se réduira automatiquement à 9. Lorsque l'amplification de puissance arrive à expiration et que le niveau de puissance est réduit à 9, une tonalité sera émise et l'affichage numérique passera de P à 9.

⚠️ AVERTISSEMENT Ne pas laisser l'unité sans surveillance pendant l'utilisation de l'amplification de puissance ou avec d'autres réglages à haute intensité.

RÉGLAGES AUTOMATIQUES

La surface de cuisson à induction possède trois fonctions de cuisson pré-réglées.

1. RÉCHAUD (WARM)

La fonction Warm maintiendra la température à 65,6 °C (150 °F) pendant jusqu'à cinq heures avant de S'ARRÊTER automatiquement.

METTRE LE RÉCHAUD EN MARCHÉ

- 1 Placer une poêle ou une casserole compatible sur l'élément chauffant désiré et appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre l'élément chauffant en MARCHÉ. Un son sera émis et le chiffre 0 s'affichera, indiquant qu'aucun niveau de puissance n'a été sélectionné.
- 2 Appuyer une fois sur la touche SIMMER/WARM. Une tonalité sera émise et la lettre A et le mot WARM s'afficheront.

ARRÊTER LE RÉCHAUD

- Appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre l'élément chauffant en ARRÊT.

OU

- Appuyer sur la touche + ou – pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance pour désactiver la fonction Warm.

Une tonalité sera émise et la lettre A et le mot WARM disparaîtront de l'affichage.

REMARQUE : Si la touche SIMMER/WARM est appuyée lorsque la fonction Warm est utilisée, la fonction de chauffage passera automatiquement en mode Simmer.

2. MIJOTER (SIMMER)

La fonction Simmer maintiendra la température à 90,6 °C (195 °F) pendant jusqu'à cinq heures avant de S'ARRÊTER automatiquement.

METTRE LA FONCTION SIMMER EN MARCHÉ

- 1 Placer une poêle ou une casserole compatible sur l'élément chauffant désiré et appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre l'élément chauffant en MARCHÉ. Un son sera émis et le chiffre 0 s'affichera, indiquant qu'aucun niveau de puissance n'a été sélectionné.
- 2 Appuyer deux fois sur la touche SIMMER/WARM. Une tonalité sera émise et la lettre A et le mot SIMMER s'afficheront.

ARRÊTER LA FONCTION SIMMER

- Appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre l'élément chauffant en ARRÊT.

OU

- Appuyer sur la touche + ou – pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance pour désactiver la fonction SIMMER. Une tonalité sera émise et la lettre A et le mot SIMMER disparaîtront de l'affichage.

REMARQUE : Si la touche SIMMER/WARM est appuyée lorsque la fonction Simmer est utilisée, la fonction de l'élément chauffant passera automatiquement en mode Warm.

3. FONDRE (MELT)

La fonction Melt maintiendra la température à 40,6 °C (105 °F) pendant jusqu'à cinq heures avant de S'ARRÊTER automatiquement.

METTRE LA FONCTION MELT EN MARCHÉ

- 1 Placer une poêle ou une casserole sur l'élément chauffant arrière droit (modèle 61 cm [24 po]) ou milieu arrière (modèle 76 cm [30 po]) et mettre l'élément chauffant en MARCHÉ pour sélectionner le niveau de puissance. Une tonalité sera émise et le niveau de puissance 0 sera affiché.
- 2 Appuyer sur la touche MELT. Une tonalité sera émise et la lettre A et le mot MELT s'afficheront.

ARRÊTER LA FONCTION MELT

- Appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre l'élément chauffant en ARRÊT.

OU

- Appuyer sur la touche + ou – pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance pour désactiver la fonction Melt. Une tonalité sera émise et la lettre A et le mot MELT disparaîtront de l'affichage.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

CHAUFFAGE EN MODE PONT (BRIDGE)

Les éléments chauffants avant gauche et arrière gauche peuvent être mis en synchronisation pour recevoir des ustensiles de cuisson plus grands, comme une plaque en fonte de 22,9 x 45,7 cm (9 x 18 po) spécifiquement conçue pour être utilisée avec des surfaces de cuisson en vitrocéramique.

POUR METTRE LE MODE PONT EN MARCHÉ

- 1 Placer un ustensile de cuisson compatible, comme une plaque de fonte, sur les éléments chauffants à induction avant gauche et arrière gauche.
- 2 Appuyer sur la touche ON/OFF pour mettre les deux éléments chauffants en MARCHÉ. Une tonalité sera émise et 0 sera affiché sur l'élément chauffant sélectionné.
- 3 Appuyer sur la touche BRIDGE pour synchroniser les deux éléments chauffants. Une tonalité sera émise et le chiffre 0 et le mot BRIDGE s'afficheront.
- 4 Utiliser la touche + et – pour sélectionner le niveau de puissance désiré. Les touches de l'un des deux éléments chauffants peuvent être utilisées pour contrôler les réglages. Si un niveau de puissance n'est pas sélectionné dans un délai de dix secondes, la fonction du mode Bridge s'éteindra automatiquement et les éléments chauffants ne seront plus synchronisés. Les éléments chauffants resteront cependant en MARCHÉ et les niveaux de puissance peuvent être réglés ou ARRÊTER individuellement.

POUR ARRÊTER LE MODE PONT

Appuyer sur la touche BRIDGE pour désactiver la fonction Bridge. Après dix secondes, une tonalité sera émise et les deux éléments chauffants afficheront le niveau de puissance 0 et le mot BRIDGE s'effacera de l'affichage.

REMARQUE : Chaque élément chauffant doit être mis en ARRÊT séparément après que la fonction Bridge ait été désactivée.

PAUSE

La fonction Pause peut être utilisée pour arrêter temporairement toutes les fonctions de cuisson et les minuteries pour une période allant jusqu'à dix minutes sans effacer les réglages. Pour utiliser la fonction Pause, au moins un élément chauffant ou la minuterie doit être en utilisation.

Lorsque le fonctionnement de la surface de cuisson est mis en pause, toutes les commandes sont verrouillées automatiquement sauf la touche ON/OFF des éléments chauffants.

PAUSE CUISSON/MINUTERIE

Appuyer sur la touche PAUSE ALL pendant une seconde. Une tonalité sera émise et les réglages de chacun des éléments chauffants/minuterie utilisés clignoteront.

REPRENDRE LA CUISSON/MINUTERIE

Appuyer sur la touche PAUSE ALL pendant une seconde. Une tonalité sera émise indiquant que la cuisson ou la minuterie ont été remises en marche et les réglages affichés pour chaque élément chauffant/minuterie utilisé resteront allumés.

REMARQUE : Si la touche PAUSE ALL n'est pas enfoncée dans un délai de dix minutes pour reprendre la cuisson/minuterie, les éléments chauffants et la minuterie se mettront en ARRÊT automatiquement.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Si le niveau de puissance n'est pas modifié pendant l'utilisation, chaque élément chauffant peut fonctionner pendant la période maximale indiquée dans le tableau suivant.

NIVEAU DE PUISSANCE	TEMPS AVANT L'ARRÊT AUTOMATIQUE
1	10 heures
2	5 heures
3	4 heures
4	4 heures
5	3 heures
6	2 heures
7	2 heures
8	2 heures
9	1 heure
P	10 minutes
FONDRE (MELT)	2 heures
RÉCHAUD (WARM)	5 heures
MIJOTER (SIMMER)	5 heures

INDICATEUR D'OBJET SUR LE PAVÉ NUMÉRIQUE

Si des objets sont détectés sur le pavé numérique pendant plus de dix secondes, tous les éléments chauffants se mettront automatiquement à l'arrêt et les afficheurs clignoteront. Le clignotement continuera à clignoter sur les afficheurs jusqu'à ce que les objets soient retirés des pavés tactiles.

MINUTERIE (TIMER)

Les réglages de minuterie automatique ont une plage de 1 à 99 minutes. Le décompte de la dernière minute sera effectué en seconde à l'affichage.



IMPORTANT: Les minuteries NE contrôlent PAS les éléments chauffants ou ne les arrêtent pas à la fin du décompte.

POUR RÉGLER LA MINUTERIE

- 1 Sélectionner l'élément chauffant désiré nécessitant une minuterie (un ustensile de cuisson doit être placé sur la surface et le niveau de puissance doit être réglé) et appuyer sur la touche TIMER. Une tonalité sera émise et les chiffres 00 et le mot TIMER commenceront à clignoter à l'affichage.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

2 Appuyer sur les touches + et – pour régler la minuterie désirée. Une tonalité sera émise pour chaque augmentation ou diminution du niveau de puissance.

En maintenant enfoncée la touche +, la vitesse de défilement des chiffres augmentera jusqu'à ce que le niveau 99 soit atteint. Le nombre maximum de minutes qui peut être réglé est 99. Si la touche + est enfoncée après que 99 soit affiché, la minuterie ne changera plus.

Pour diminuer la minuterie, utiliser la touche –. En maintenant enfoncée la touche –, la vitesse de défilement des chiffres augmentera jusqu'à ce que le niveau 00 soit atteint. Si la touche – est appuyée une fois de plus, la minuterie passera à 99 minutes.

Le compte à rebours est accepté cinq secondes après que la dernière touche + ou – soit enfoncée. Une tonalité sera émise et les chiffres et le mot TIMER arrêteront de clignoter à l'affichage et resteront allumés. Si une minuterie plus grande que 00 n'est pas réglée dans un délai de cinq secondes après avoir appuyé sur la touche TIMER, la fonction de Timer se mettra automatiquement en ARRÊT.

POUR RÉGLER LA MINUTERIE PENDANT L'UTILISATION

Appuyer sur la touche TIMER et utiliser les touches + et – pour régler une nouvelle minuterie.

POUR ANNULER LA MINUTERIE

1 Sélectionner la minuterie à annuler.

2 Appuyer sur la touche TIMER pendant trois secondes. Une tonalité sera émise et les chiffres et le mot TIMER disparaîtront de l'affichage.

IMPORTANT: Annuler une minuterie N'ÉTEINT PAS l'élément chauffant en utilisation.

INDICATEUR DE SURFACE CHAUDE

Les éléments chauffants peuvent rester chauds après la fin de la cuisson et que les ustensiles de cuisson soient retirés.

Si le niveau de puissance est réglé à 0 et que l'élément chauffant est encore en MARCHE, l'affichage clignotera alternativement entre 0 et H pour indiquer qu'il y a une chaleur résiduelle jusqu'à ce que l'élément chauffant soit refroidi.

Si l'élément chauffant est mis en ARRÊT, l'affichage clignotera jusqu'à ce que l'élément se refroidisse en affichant H pour indiquer qu'il y a une chaleur résiduelle.

⚠ AVERTISSEMENT Dans le cas où il y a une panne d'électricité à la maison ou sur la surface de cuisson, il faut être conscient que les SURFACES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS RESTERONT CHAUDES même si l'indicateur de surface chaude ne s'affiche pas. L'indicateur de surface chaude ne s'affichera pas automatiquement après que l'alimentation ait été rétablie.

USTENSILES DE CUISSON COMPATIBLES

USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS

Les ustensiles de cuisson appropriés pour votre surface de cuisson sont des poêles ou des casseroles avec un fond plat et qui sont fabriquées avec les matières suivantes :

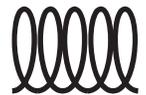
- Acier inoxydable magnétique
- Fonte
- Fonte émaillée
- Nickel

USTENSILES DE CUISSON NON APPROPRIÉS

Ne pas utiliser de poêles ou de casseroles sur votre surface de cuisson qui sont fabriquées des matières suivantes :

- Acier inoxydable non magnétique
- Le fond mesurant moins de 12 cm (4,7 po)
- Casserole avec supports
- Verre résistant à la chaleur
- Contenant en céramique
- Cuivre
- Aluminium

Idéalement, les ustensiles de cuisson auront ce symbole de compatibilité de cuisson par induction sur la boîte d'emballage.



Regarder si les bases de vos casseroles sont attirées par un aimant pour savoir si elles sont compatibles avec les éléments chauffants.

Induction

Après chaque utilisation, s'assurer que les commandes sont toutes mises à l'ARRÊT et laisser la surface de cuisson refroidir complètement avant de la nettoyer. Lorsque la surface est froide au touché, appliquer environ 1 cuillère à thé (5 ml) de nettoyant non abrasif sur la surface de la vitrocéramique avec un linge légèrement humide. Utiliser un deuxième linge pour enlever les résidus de nettoyant. Essuyer avec linge sec.

NE PAS UTILISER LES PRODUITS SUIVANTS POUR NETTOYER L'UNITÉ

- Les nettoyants à verre contenant de l'ammoniac ou de l'eau de javel, car ces produits peuvent tacher la surface de cuisson
- Les nettoyants caustiques qui peuvent égratigner la surface
- Les nettoyants abrasifs
- Les tampons à récurer en métal et les éponges à récurer
- Les nettoyants en poudre contenant du javellisant
- Les nettoyants inflammables, comme l'essence à briquet ou WD-40

REMARQUE : Les produits sucrés peuvent endommager la surface de la vitrocéramique. Si du sucre granulé, du sirop de sucre, des produits de tomate ou du lait se répandent sur la surface pendant la cuisson, nettoyer immédiatement la surface de vitrocéramique.

MARQUES MÉTALLIQUES ET ÉGRATIGNURES

- 1 Ne pas glisser les poêles ou les casseroles sur la surface de cuisson. Cela laissera des marques sur la surface de cuisson. Ces marques peuvent être enlevées à l'aide d'un nettoyant pour vitrocéramique avec un tampon de nettoyage pour vitrocéramique.
- 2 Bien que vous puissiez faire bouillir à sec les casseroles avec une mince couche d'aluminium ou de cuivre, la couche de protection pourrait laisser une décoloration sur la surface de cuisson. Cette décoloration doit être enlevée immédiatement avant de faire chauffer à nouveau la surface ou la décoloration pourrait devenir permanente.

⚠AVERTISSEMENT NE PAS UTILISER OU NETTOYER UNE SURFACE DE CUISSON ENDOMMAGÉE. Si la surface de cuisson est brisée ou fissurée, ne pas utiliser ou ne pas essayer de la nettoyer. Éteindre l'appareil au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusible et appeler un technicien autorisé.

DÉVERSEMENTS DE SUCRE, DE LAIT, DE PRODUITS À BASE DE TOMATE, DE PLASTIQUES FONDUS OU DE RÉSIDUS TRÈS BRÛLÉS

Les débordements sucrés (confitures, fudge, bonbons, sirops, etc.), le lait, les produits à base de tomates, les plastiques fondus ou les résidus très brûlés peuvent faire des petites cavités sur votre surface de cuisson à moins que le débordement ne soit enlevé pendant qu'il est encore chaud. Les dommages provoqués par ces cavités ne sont pas couverts par la garantie.

⚠AVERTISSEMENT ENLEVER LES DÉVERSEMENTS AVEC PRÉCAUTIONS LORSQUE LA SURFACE DE CUISSON EST CHAUDE.

Commencer par nettoyer les déversements pendant que la surface de cuisson est encore chaude.

- 1 Arrêter tous les éléments chauffants et enlever les casseroles immédiatement.
- 2 En portant un gant de cuisine, utiliser une lame de rasoir pour gratter la surface de vitrocéramique à un angle de 30° et gratter de la surface chaude vers la surface plus froide.
- 3 Enlever les déversements avec des essuie-tout.

REMARQUE :

- Ne pas utiliser de lame émoussée ou avec des entailles. S'assurer d'utiliser un grattoir à lame de rasoir neuf et bien aiguisé.
- Ne pas utiliser de lame de rasoir pour le nettoyage quotidien, car cela peut user les motifs du verre.

Si la surface de vitrocéramique de votre surface de cuisson est endommagée par des petites cavités, elle doit être remplacée.

SPÉCIFICATION

	SCH2443GB (61 CM [24 PO])	SCH3043GB (76 CM [30 PO])
Dimensions du produit (l x p x h) cm [po]	61 x 53,3 x 6,4 cm [24 x 21 x 2,5 po]	76,2 x 53,3 x 6,4 cm [30 x 21 x 2,5 po]
Dimensions de la découpe (l x p) cm [po]	57 cm x 62 cm [22 ⁷ / ₁₆ x 19 ⁵ / ₈ po]	74 cm x 62 cm [29 ³ / ₁₆ x 19 ⁵ / ₈ po]
Tensions (volts/ampère)	208/240V/30A	208/240V/30A
Fréquence	60 Hz	60 Hz
Puissance totale	7500 W	7500 W
Zones de cuisson	4	4
Avant gauche/amplification	2100 W/3500 W 21 x 18 cm [8,26 x 7,08 po]	2100 W/3500 W 21 x 18 cm [8,26 x 7,08 po]
Arrière gauche/amplification	2100 W/3500 W 21 x 18 cm [8,26 x 7,08 po]	2100 W/3500 W 21 x 18 cm [8,26 x 7,08 po]
Pont avant gauche et arrière gauche	Max. 3300 W	Max. 3300 W
Avant droite/amplification	2100W/3500W Dia. 21 cm [8,26 po]	2100W/3500W Dia. 21 cm [8,26 po]
Arrière droit/amplification	1200W/1800W Dia. 21 cm [5,7 po]	1200W/1800W Dia. 21 cm [5,7 po]
Rehaussement du mijoteur activé	Tous les éléments chauffants	Tous les éléments chauffants

AFFICHAGE DU RÉGLAGE DE CHALEUR

AFFICHAGE	DESCRIPTION
0	Aucun niveau de puissance pour la zone
1-9	Niveau de puissance
P	Amplification de puissance
H	Chaleur résiduelle : un élément chauffant est encore chaud au touché H apparaît sur l'affichage lorsque la température d'une zone de cuisson est égale ou supérieure à 65 °C et disparaît de l'affichage lorsque la température de la zone de cuisson est tombée à 55 °C.
0 H	Un élément chauffant est en MARCHE et le niveau de puissance est à 0.
F (suivi d'un nombre ou d'une lettre)	Codes d'erreur (consulter avant d'appeler)
<i>Affichage qui clignote</i>	L'élément chauffant et la minuterie sont en PAUSE
 <i>Affichage qui clignote</i>	Objet détecté sur le pavé numérique
 <i>Affichage qui clignot</i>	Aucun ustensile de cuisine détecté sur l'élément chauffant
A WARM	Fonction réchaud (warm)
A SIMMER	Fonction mijoteur (simmer)
A MELT	Fonction pour faire fondre (melt)

AVANT D'APPELER

Si vous rencontrez des erreurs avec la table de cuisson, consultez le guide ci-dessous pour les problèmes courants, les causes et les solutions pour voir si vous pouvez corriger le problème vous-même avant d'appeler le 1-800-BE-SHARP pour une assistance ou un service.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
Les ventilateurs continuent de fonctionner pendant une minute après que la zone de cuisson ait été arrêtée	Les composantes électroniques refroidissent	Cela fait partie du fonctionnement normal
La table de cuisson s'éteint	Inactivité pendant 15 secondes sans batterie de cuisine compatible détectée	Voir la page 6 pour la détection de panoramique
Des bruits comme un bourdonnement, un crépitement, un cliquetis ou une vibration	Cela fait partie du fonctionnement normal	Consulter la page 7 pour les bruits de la surface de cuisson
Les touches de commande ne fonctionnent pas	Le verrouillage des commandes est peut-être activé	Voir la page 11 sur le verrouillage des commandes
L'amplification de puissance ne fonctionne pas	Aucun ustensile de cuisine détecté, mauvais placement de l'ustensile de cuisine sur la zone de cuisson ou ustensile inapproprié utilisé	Consulter la page 6 sur les ustensiles de cuisson appropriés et non appropriés
F s'affiche dans l'affichage de puissance	Message d'erreur de composantes électronique d'une zone de cuisson particulière	Voir F0, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, Fc, FC, FE, FH, FJ, Ft
F0 s'affiche dans l'affichage de puissance	Erreur du micro-contrôleur	Consulter un technicien qualifié pour le service
F1 s'affiche dans l'affichage de puissance	Court-circuit de la bobine de col hélicoïdale de l'élément chauffant	Consulter un technicien qualifié pour le service
F2 s'affiche dans l'affichage de puissance	Circuit ouvert de la bobine de col hélicoïdale de l'élément chauffant	Consulter un technicien qualifié pour le service
F3 s'affiche dans l'affichage de puissance	Court-circuit du dissipateur thermique de la bobine de col hélicoïdale	Consulter un technicien qualifié pour le service
F4 s'affiche dans l'affichage de puissance	Circuit ouvert du dissipateur thermique de la bobine de col hélicoïdale	Consulter un technicien qualifié pour le service
F5 s'affiche dans l'affichage de puissance	Erreur de communication	Consulter un technicien qualifié pour le service
F6 s'affiche dans l'affichage de puissance	Perte de tension principale	Consulter un technicien qualifié pour le service
F7 s'affiche dans l'affichage de puissance	Bobine de col hélicoïdal invariable de l'élément chauffant	Consulter un technicien qualifié pour le service
F8 s'affiche dans l'affichage de puissance	Erreur du convertisseur analogique numérique de la bobine de col hélicoïdal de l'élément chauffant	Consulter un technicien qualifié pour le service
F9 s'affiche dans l'affichage de puissance	Erreur du ventilateur	Consulter un technicien qualifié pour le service
Fc s'affiche dans l'affichage de puissance	L'interface utilisateur est à une température supérieure à 96 °C	Consulter un technicien qualifié pour le service
FC s'affiche dans l'affichage de puissance	Erreur du système de touche	Consulter un technicien qualifié pour le service

AVANT D'APPELER

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS
FE s'affiche dans l'affichage de puissance	Court-circuit du capteur de température de l'interface utilisateur	Consulter un technicien qualifié pour le service
FH s'affiche dans l'affichage de puissance	Erreur de la mémoire EEPROM	Consulter un technicien qualifié pour le service
Ft s'affiche dans l'affichage de puissance	Circuit ouvert du capteur de température de l'interface utilisateur	Consulter un technicien qualifié pour le service
FJ s'affiche dans l'affichage de puissance	Erreur de surtension secteur	Consulter un technicien qualifié pour le service

SHARP®

SHARP ELECTRONICS CORPORATION • 100 Paragon Drive • Montvale, New Jersey 07645 • USA
SHARP ELECTRONICS OF CANADA LTD • 335 Britannia Road East • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9 • Canada