SHARP®

OPERATION MANUAL

INDUCTION COOKTOP

MODELS : SCH2443GB, SCH3043GB



US CUSTOMER ASSISTANCE **2**
CANADA CUSTOMER ASSISTANCE **3**
US CONSUMER LIMITED WARRANTY **4**
CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY **5**
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS **6**
COOKING SAFETY 6
CLEANING SAFETY 6
ENVIRONMENT OF UNIT 6
SERVICE AND REPAIR SAFETY 7
UNPACKING AND EXAMINING YOUR COOKTOP 7
PRODUCT DISPOSAL 7
BEFORE USING THE COOKTOP **8**
INDUCTION COOKTOP CHARACTERISTICS 8
COOKWARE 8
COOKTOP NOISE 9
COOKTOP FEATURES **10**
MODELS 10
CONTROL PANEL 10
COOKTOP WORKSTATION SIDE ACCESSORIES (NOT INCLUDED WITH ALL MODELS) 11
USING THE COOKTOP **12**
CONTROL LOCK 12
OPERATING THE INDUCTION HEATERS 12
POWER CONTROL 12
AUTOMATIC POWER LEVEL CONTROL 12
POWER BOOST 12
AUTOMATIC SETTINGS 13
1. WARM 13
2. SIMMER 13
3. MELT 13
BRIDGE HEATER 13
PAUSE 14
AUTO TURN OFF 14
TIMER 14
OBJECT DETECTED OVER KEYPAD INDICATOR 14
HOT SURFACE INDICATOR 14
COMPATIBLE COOKWARE **15**
PROPER COOKWARE 15
IMPROPER COOKWARE 15
CLEANING AND CARE **16**
DO NOT USE THE FOLLOWING TO CLEAN YOUR UNIT 16
METAL MARKS AND SCRATCHES 16
SUGARY SPILLS, MILK, TOMATO-BASED PRODUCTS, MELTED PLASTICS OR HEAVILY BURNED-ON RESIDUE 16
SPECIFICATION **17**
HEAT SETTING DISPLAY 17
BEFORE YOU CALL **18**

Induction Cooktop: Models SCH2443GB, SCH3043GB

TINSEB589MRR0

E

APR 28, 2022

CUSTOMER ASSISTANCE

UNITED STATES ONLY

REGISTER YOUR PRODUCT

Registering your new product is easy and offers benefits that help you get the most out of your Sharp product including:

- ✓ **Convenience**: If you ever need warranty support, your product information is already on file.
- ✓ **Communication**: Stay up to date with important notifications and special offers from SHARP.
- ✓ **Support**: Quickly access support content including Owner's Manuals, FAQ's, How-to Videos, and much more.

3 EASY WAYS TO REGISTER TODAY!

SCAN

Use the camera or QR code scanning application on your mobile device

Scan this QR Code on your mobile device

ONLINE

Visit our sites to learn more about your product at sharpusa.com and sbl.sharpusa.com

Visit http://www.sharpusa.com/register

CALL US

US **800-BE-SHARP**
800-237-4277
Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

Contact a Sharp Advisor on the phone

PRODUCT SUPPORT

If you have questions about the setup or operation of your product, please refer to the corresponding section within this manual.

Additionally, visit www.sharpusa.com/support to access exclusive content about your product including:

- → FAQ's and How-To Videos
- → Find or Request Service
- → Purchase an Extended Warranty
- → Downloads including the Installation Guide, Spec Sheet, and Owner's Manual

CONTACT US

If at any time you have questions or comments concerning your SHARP product, please contact the SHARP Customer Assistance Center. We are available to assist you through multiple contact methods for your convenience:

EMAIL
Available 24/7
US: sharpusa.com

See the Contact Us section on our sites

CHAT ONLINE

Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

U.S. | www.sharpusa.com/support

CALL US

US **800-BE-SHARP**
800-237-4277
Mon-Fri: 7am-7pm CST
Sat-Sun: 9am-7pm CST

Contact a Sharp Advisor on the phone

CUSTOMER ASSISTANCE

CANADA ONLY

To aid in answering questions if you call for service or for reporting loss or theft, please use the space below to record the model and serial number located on the back side of the unit.

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

Dealer Name: _____

Address: _____

City: _____

Province: _____

Postal Code: _____

Telephone: _____

PRODUCT SUPPORT

If you have questions about the setup or operation of your product, please refer to the corresponding section within this manual.

Additionally, visit www.sharp.ca to access exclusive content about your product including:

→ Find a Dealer
→ Find Service Locations
→ Downloads including the Installation Guide, Spec Sheet, and Owner's Manual

CONTACT US

If at any time you have questions or comments concerning your SHARP product, please contact the SHARP Customer Assistance Center. We are available to assist you through multiple contact methods for your convenience:



EMAIL
Available 24/7
See the Contact Us section on our site.

https://sharp.ca/contact-sharp



SUPPORT SITE
Product Downloads, Service Locator, Where to Buy, Toner Recycling Program and more.

CA | www.sharp.ca



CALL US

CA **877-278-6709**
Mon-Fri: 8am-5pm EST
(except statutory holidays)

Contact a Sharp Advisor on the phone

SHARP®

US CONSUMER LIMITED WARRANTY

SHARP ELECTRONICS CORPORATION ("Sharp") warrants to the first consumer purchaser ("Purchaser") that this SHARP brand product ("Product"), when shipped in its original container and sold or distributed in the United States by Sharp or an authorized Sharp dealer or reseller, will be free from defective workmanship and materials, and agrees that it will, at its option, either repair the defect or replace the defective Product or part thereof with a new or remanufactured equivalent at no charge to the Purchaser for parts or labor for the period(s) set forth below.

This limited warranty does not apply to any appearance items of the Product nor to the additional excluded item(s) set forth below nor to any Product the exterior of which has been damaged or defaced, which has been subjected to misuse, abnormal service or handling, or which has been altered or modified in design or construction.

In order to enforce the rights under this limited warranty, the Purchaser should follow the steps set forth below and provide proof of purchase to the servicer.

The limited warranty described herein is in addition to whatever implied warranties may be granted to Purchasers by law. ALL IMPLIED WARRANTIES INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR USE ARE LIMITED TO THE PERIOD(S) FROM THE DATE OF PURCHASE SET FORTH BELOW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Neither the sales personnel of the seller nor any other person is authorized to make any warranties other than those described herein, or to extend the duration of any warranties beyond the time period described above on behalf of Sharp.

The warranties described herein shall be the sole and exclusive warranties granted by Sharp and shall be the sole and exclusive remedy available to the Purchaser. Correction of defects, in the manner and for the period of time described herein, shall constitute complete fulfillment of all liabilities and responsibilities of Sharp to the Purchaser with respect to the Product, and shall constitute full satisfaction of all claims, whether based on contract, negligence, strict liability or otherwise. In no event shall Sharp be liable, or in any way responsible, for any damages or defects in the Product which were caused by repairs or attempted repairs performed by anyone other than an authorized servicer. Nor shall Sharp be liable or in any way responsible for any incident or consequential economic or property damage. Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above exclusion may not apply to you.

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN THE FIFTY (50) UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA AND PUERTO RICO.

Your product model number & description	Model # SCH2443GB, SCH3043GB or Induction Cooktops. (Be sure to have this information available when you need service for your Product.)
Warranty period for this product:	One (1) year parts and labor including in-home service. Product must be accessible to provide service.
Additional item(s) excluded from warranty coverage (if any):	Non-functional accessories, service calls to your home to instruct how to use your induction cooktop appliance, replace or repair house fuses or to correct house wiring, improper commercial use, installation, or maintenance, damage to the product caused by delivery, accident, modifications, fire, floods or acts of God.
Where to obtain service:	From a Sharp Authorized Servicer located in the United States. To find the location of the nearest Sharp Authorized Servicer, call Sharp toll free at 1-800-237-4277 (1-800-BE-SHARP).
What to do to obtain service:	In-home service is provided for one year from date of purchase. In-home service can be arranged by calling 1-800-BE-SHARP. Be sure to have Proof of Purchase available.

TO OBTAIN SUPPLY, ACCESSORY OR PRODUCT INFORMATION, CALL 1-800-BE-SHARP or visit www.sharpusa.com. SAVE THE PROOF OF PURCHASE AS IT IS NEEDED SHOULD YOUR APPLIANCE EVER REQUIRE WARRANTY SERVICE.

SHARP®

CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY

Congratulations on your purchase!

Sharp Electronics of Canada Ltd. (“Sharp”) warrants to the first purchaser for this Sharp brand product (“Product”), when shipped in its original container and sold or distributed in Canada by Sharp or by an authorized Sharp dealer, and Product was not sold “as is” or “sales final” that the Product will during the applicable warranty period, be free from defects in material and workmanship, and will within the applicable warranty period, either repair the defective Product or provide the first purchaser a replacement of the defective Product.

This warranty does not apply to any appearance items of the product nor to the additional excluded item(s) set forth below nor to any product the exterior of which has been damaged or defaced, which has been subjected to improper voltage or other misuse, abnormal service or handling, which has been altered or modified in design or construction, or if the serial number or model number affixed to Product has been removed, defaced, changed, altered or tampered with.

How to get service: Should this Sharp product fail to operate during the warranty period, warranty service is provided by an Authorized Sharp Service Centre or an Authorized Sharp Servicing Dealer. In home warranty service will be carried out to locations accessible by on-road service vehicle and within 50 km of an authorized Sharp service centre. The servicer may if necessary take the unit for repair at the servicer's facility. No other person (including any Sharp dealer or service centre) is authorized to extend, enlarge or transfer this warranty on behalf of Sharp.

The express warranties in this limited warranty are, except for consumer purchasers domiciled in Quebec, in lieu of and, except to the extent prohibited by applicable law, Sharp disclaims all other warranties and conditions, express or implied, whether arising by law, statute, by course of dealing or usage of trade, including, without limitation, implied warranties or conditions of merchantability and/or quality, fitness for a particular use or purpose, and/or non-infringement. Limitations (not applicable to consumer purchasers domiciled in Quebec to the extent prohibited under Quebec law): (a) Sharp shall not be liable for any incidental, special, consequential, economic, exemplary or indirect damages of any kind or nature (including lost profits or damages for loss of time or loss of use or loss of data) arising from or in any connection with the use or performance of a Product or a failure of a Product, even if Sharp is aware of or has been advised of the possibility of such damages; (b) the remedies described in this limited warranty constitute complete fulfillment of all obligations and responsibilities of Sharp to the purchaser with respect to the Product and shall constitute full satisfaction of all claims, whether based on contract, negligence, strict liability or otherwise. Some provinces may not allow the exclusion or limitation of certain damages, or limits on the duration or voiding of implied warranties or conditions; in such provinces, the exclusions and limits herein may not apply. This limited warranty is, except for consumer purchasers domiciled in Quebec, governed by the laws of the Province in Canada in which the purchaser has purchased the Product. For consumer purchasers domiciled in Quebec this limited warranty is governed by the laws of Quebec.

Your product model number & description	Model # SCH2443GB, SCH3043GB or Induction Cooktops. (Be sure to have this information available when you need service for your Product.)
Warranty period for this product:	One (1) year parts and labor including in-home service. Product must be accessible to provide service.
Additional item(s) excluded from warranty coverage (if any):	Non-functional accessories, service calls to your home to instruct how to use your induction cooktop appliance, replace or repair house fuses or to correct house wiring, improper commercial use, installation, or maintenance, damage to the product caused by delivery, accident, modifications, fire, floods or acts of God.

To obtain the name and address of the nearest Authorized Sharp Service Centre or Dealer, please contact:

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

SAVE THE PROOF OF PURCHASE AS IT IS NEEDED SHOULD YOUR APPLIANCE EVER REQUIRE WARRANTY SERVICE.

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN CANADA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions carefully before installation and operation. Keep manuals for future reference. The appliance is manufactured in compliance with the relevant safety standard.

⚠WARNING Failure to follow these warnings could result in a fire or explosion causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock or injury, use only as intended and take the following precautions.

INTENDED USE

- This appliance is designed for built-in household use only.
- Do not use outdoors.
- Do not use the appliance to heat a room.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3. Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in an area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear Proper Apparel - Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
5. 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.
6. Storage in or on Appliance - Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
7. Do Not Use Water on Grease Fires - Smother fire or flame or use dry chemical or foam type extinguisher.
8. Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use towel or other bulky cloth.

SURFACE COOKING UNITS

1. Remove all packaging labels and protective film before operating the cooktop.
2. Use Proper Pan Size - This appliance is equipped with surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersize 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.
3. Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings - Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
4. Glazed Cooking Utensils - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to sudden change in temperature.
5. Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extended Over Adjacent Surface Units - To minimize 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.
6. **⚠CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above cooktop - children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
7. DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing of other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are (identification of area - for example, the cooktop, surfaces facing the cooktop, etc.).
8. 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.
9. Clean Cooktop with Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
10. Do not allow aluminum foil, paper or cloth to come in contact with an Induction Heater.
11. Do not prepare food in aluminum foil or plastic containers over hot cooking zones.
12. Do not use aluminum foil to line cooking heater, drip trays or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper use of liners may result in a risk of electric shock or fire.
13. Do not allow pans to boil dry or empty. Never leave the cooktop unattended when in use.
14. Always remove the covers on sealed or canned goods before heating to avoid eruption.
15. Do not touch hot surfaces. Use dry pot holders to hold the handles of pots and pans.
16. Use only dry potholders. Damp potholders on hot surfaces may cause steam that results in burns. Do not let potholders touch the hot Induction Heater. Do not use towels or bulky cloth.
17. When the unit is on, only touch the control panel, as the cooktop surface may be hot. The cooktop surface will remain hot for a short period of time after use. Do not touch hot surfaces.

INDUCTION COOKTOP SURFACE UNITS

Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

1 Do Not Cook on Broken Cook-Top - If cook-top should break, cleaning solutions an spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

2 Clean Cook-Top With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

CLEANING SAFETY

⚠CAUTION Clean cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce steam or noxious fumes if applied to a hot surface.

Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooktop, as this may result in electric shock.

ENVIRONMENT OF UNIT

⚠IMPORTANT

1 To reduce the risk of fire, do not let any objects obstruct the inlet and outlet of the unit.

2 To reduce the risk of electric shock, do not mount unit over a sink.

3 To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

4 Always have a working smoke detector in or near the kitchen.

5 Do not leave lids other metal objects such as knives, forks or spoons on the cooktop. If the cooktop is turned on, these objects can heat up quickly and may cause burns.

6 Do not place rough or uneven objects that may damage the surface on the unit. If the cooktop is near a window, ensure curtains do not blow over or near the unit.

7 Do not use the cooktop as a work surface. Certain substances such as salt, sugar or sand can scratch the ceramic glass surface.

8 Do not store hard, pointed or heavy objects that may fall over the cooktop.

9 Do not put detergents or flammable materials in the equipment installed under the cooktop.

10 Use extreme caution when moving a utensil containing hot oil or other hot liquids.

11 Any spilled fat or oil on the cooktop may ignite when the cooktop is hot.

12 Do not use accessories not recommended by the manufacturer. Items with magnetic fields (such as radios, televisions, credit cards, cassette tapes, etc.) may affect the unit. The marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating on the appliance.

13 To prevent accidents and achieve optimal ventilation, allow for sufficient space around the cooking area.

14 Use proper cookware size. This appliance is equipped with four cooking zones of different sizes. Choose cookware with a flat bottom large enough to cover the unit heating surface. The use of undersized cookware will expose a portion of the hot heater and may cause burning.

15 To reduce risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with cookware, cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent heating surface.

16 Wear proper apparel. Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

SERVICE AND REPAIR SAFETY

⚠WARNING Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. There are no user serviceable parts on this appliance. All services should be referred to a qualified technician.

Only an authorized service representative should attempt to service your cooktop.

UNPACKING AND EXAMINING YOUR COOKTOP

CONDITION OF UNIT

⚠WARNING Do not operate any appliance with a damaged cord or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

⚠IMPORTANT Do not cook on a broken cooktop. If the cooktop breaks, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.

PRODUCT DISPOSAL

This product may not be disposed of as household waste. It must be delivered to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Inappropriate waste handling of this product may have negative consequences for the environment and human health. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE USING THE COOKTOP

INDUCTION COOKTOP CHARACTERISTICS

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It works by electromagnetic field generating instant heat directly to the cookware bottom, rather than indirectly through heating the ceramic glass surface.

⚠CAUTION The Cooking Zones may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The ceramic glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware that can cause burns.

PAN DETECTION

The induction system automatically detects each heating area in a safe condition for use and detects suitable cookware placed in each Cooking Zone to eliminate accidental operation.

COOKWARE SIZE DETECTION

The cookware recognition system automatically detects and adapts the Cooking Zones power level to the cookware sizes in use.

EFFICIENT

Induction cooking heats faster while using less energy. Water boils quickly with induction power levels.

COOKWARE

USING COMPATIBLE COOKWARE

The cookware recognition system used in each Cooking Zone requires the use of cookware made with magnetic material to start the heating process on any of the Cooking Zones.

When purchasing utensils, look for cookware with the Induction Compatible Symbol on the retail box. Check that the bases of your cookware are attracted by a magnet to find out if they are suitable.



Heavy, high-quality stainless steel cookware is always recommended to use on your Induction Cooktop surface.

If the base of the cookware is only partially magnetic, only the magnetic area will heat. Heat may not be distributed evenly. The non-magnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.

SELECTING SURFACE COOKING COOKWARE

The cookware used with the Induction Cooktop should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the Induction Heater. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware. Be sure to follow all the recommendations for using cookware. Use cookware made with the correct material for Induction Cooking.

PROPER COOKWARE MATERIAL

Proper cookware for your cooktop is flat-bottomed pots or pans with or made from the following:

- Magnetic stainless steel
- Cast iron
- Enameled iron
- Nickel

NOTE: Some cookware can produce noises when used on induction cooking zones. This is not a fault in the cooktop, and its function will not be impaired in any way as a result.

IMPROPER COOKWARE MATERIAL

Do not use cookware on your cooktop with or made from the following:

- Non-magnetic stainless steel
- Bottom measuring less than 4.7" (120 mm) on left heaters and right front heater
- Bottom measuring less than 5.7" (145 mm) on right rear heater
- Pot with stands
- Heat resistant glass
- Ceramic
- Copper
- Aluminum

ATTENTION:

- Use quality cookware with heavy bottoms for better heat distribution allowing for more even cooking results.
- Use appropriate pan size for the food being cooked.
- Do not let pans boil dry. This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion or marring that can affect the ceramic glass cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty.)
- Do not use dirty pans with grease buildup.

Even quality cookware can scratch the cooktop surface, especially if cookware is slid over the ceramic glass cooktop surface without being lifted. Over time, sliding ANY type of cookware over the ceramic cooktop will likely alter the overall appearance of the cooktop. Eventually the buildup of scratches will make cleaning the surface difficult and degrade the overall appearance of the cooktop.

DO NOT SLIDE COOKWARE across the cooktop surface. Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.

⚠CAUTION DO NOT TOUCH HOT COOKWARE directly with hands. Always use oven mitts or pot holders to protect hands from burns.

COOKWARE RECOMMENDATIONS

Follow these recommendations for using cookware:

CORRECT



- Cookware centered correctly on Induction Heater surface.
- Flat pan bottom and straight sides.
- Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Induction Heater.
- Pan rests completely on the cooktop surface.
- Pan is properly balanced.

WRONG



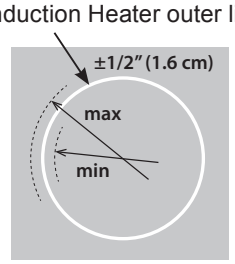
- Cookware not centered on Induction Heater surface.
- Curved or warped pan bottoms or sides.
- Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used.
- Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.
- Heavy handle tilts pan.

NOTE: ANY one of the incorrect conditions listed may be detected by the cookware recognition system used in each cooking zone. If the cookware does not meet correct conditions, one or more of the Induction Heaters may not heat. (Failure to heat is indicated by a flashing power level in the digital display for the affected heater.)

USE THE CORRECT COOKWARE SIZE

The Induction Heaters available on the Induction Cooktop require a MINIMUM pan size to be used at each location.

COOKWARE SIZE GUIDE



The thick outer line at each Induction Heater is helpful to determine the MINIMUM cookware size and the MAXIMUM cookware size. After centering the cookware on the cooktop, make sure the cookware covers 1/2" inside of the thick outer line and does not extend more than 1/2" beyond the thicker line on the Induction Heater. The pan must make FULL contact on the ceramic glass surface without the bottom of the pan touching the metal cooktop trims.

NOTE: Pan bottom should not exceed 1/2" (13 mm) from outer Induction Heater.

If a pan made of the correct material is centered properly on any of the active Induction Heaters but is TOO SMALL, the power level will flash in the digital display and the pan will not heat.

COOKTOP NOISE

The induction fields are generated by electronic equipment, which produces heat at a high power level. A soft-sounding cooling fan runs when the unit is running multiple cooking zones.

Sounds may be produced by different types of cookware, such as:

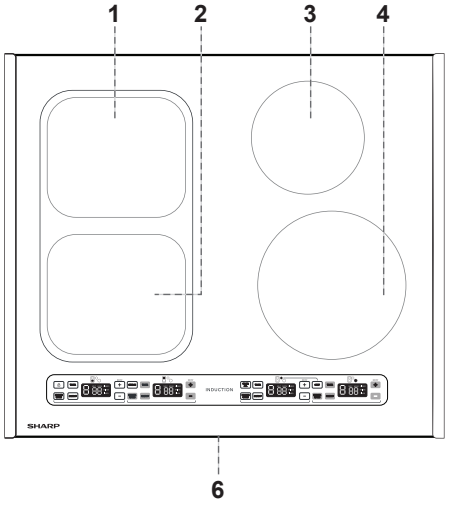
- Clicking noise may be heard at low power settings. This is due to the magnetic fields in use and is considered normal operation.
- The operational noises may be different with various cookware used on the cooktop.
- Light-weight stainless steel pans may make noise or vibrate. Heavy-weight quality cookware is recommended.
- Cookware with irregular or warped bottoms can vibrate audibly on the ceramic glass surface at high power settings.
- Cracking noise may be heard if the cookware base is made of layer of different material.
- Low humming noise is normal at high power settings.
- If multiple cooking zones are used simultaneously at high power settings with cookware made with a layer of different material, whistling can occur.
- Loose-fitting handles on cookware can vibrate slightly.
- High-quality cast iron and enamel cookware is less likely to vibrate or produce noise.

COOKTOP FEATURES

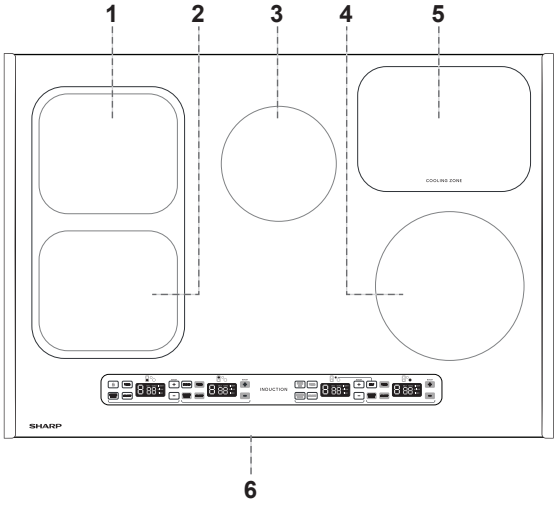
MODELS

This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the features listed.

SCH2443GB
(24" Model)



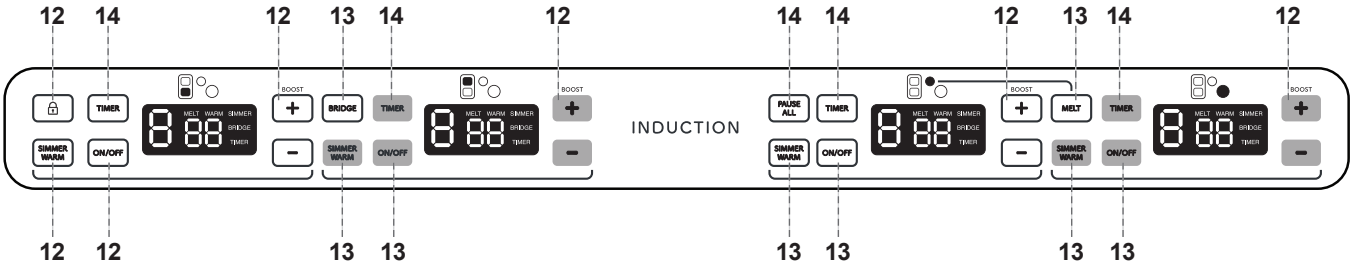
SCH3043GB
(30" Model)



1 Left Rear heater
2 Left Front heater
3 Right Rear heater
4 Right Front heater
5 Cooling Zone
6 Serial/Model number label (underneath the cooktop)

CONTROL PANEL

SCH2443GB & SCH3043GB



Numbers next to the Control Panel illustration indicate pages on which there are feature descriptions and usage information.

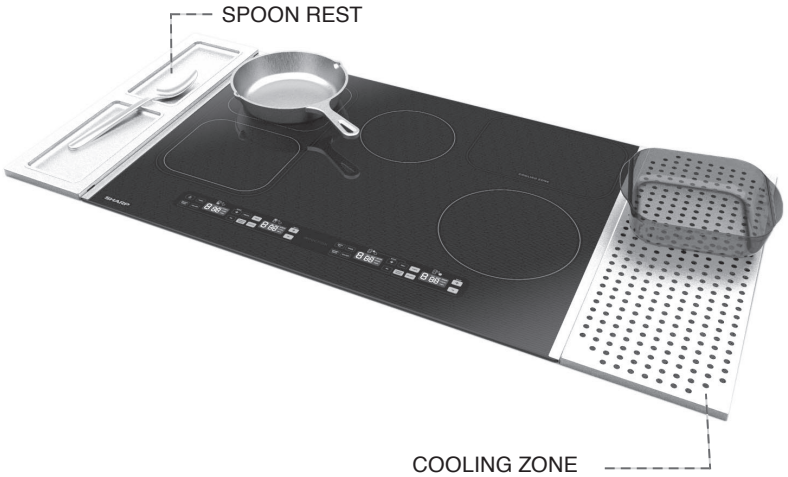
COOKTOP WORKSTATION SIDE ACCESSORIES

(MODEL SKR00A7FS)

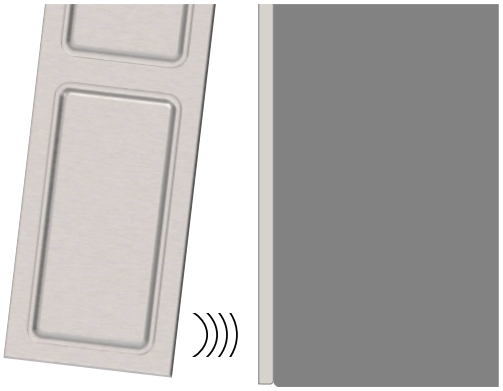
Your cooktop is also a workstation with the inclusion of our kitchen grade stainless-steel Cooling Zone (8" x 21") and Spoon Rest (6" x 21") with two drip trays. The side accessories can attach magnetically on either edge of the cooktop to secure in place, attach magnetically to each other on a single side of the cooktop or stand on the adjacent counter (rubber feet protect countertop surfaces).

The Cooling Zone provides a location to set hot cookware after removing from the Cooking Zone or the oven.

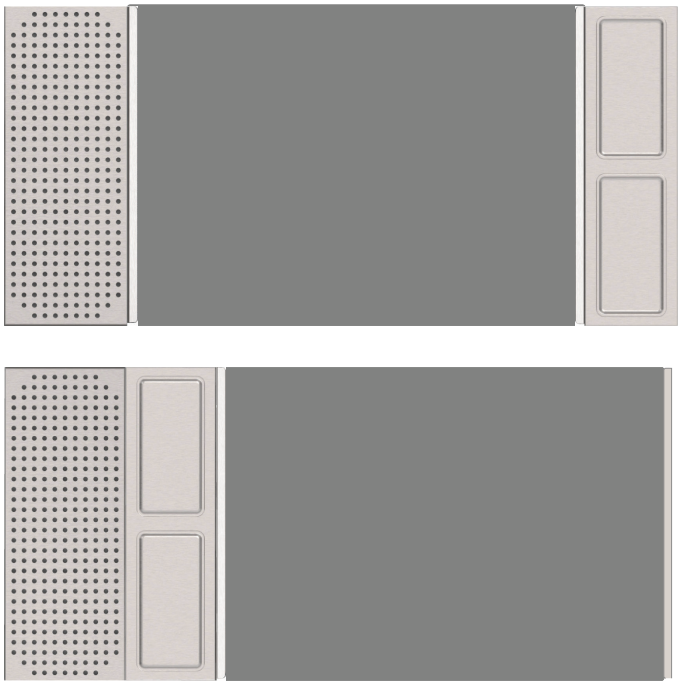
The Spoon Rest lets you rest cooking utensils while protecting your countertop from stains and drips. The Spoon Rest includes two removable drip trays for easy cleaning after food preparation. All items are dishwasher-safe (upper or lower rack).



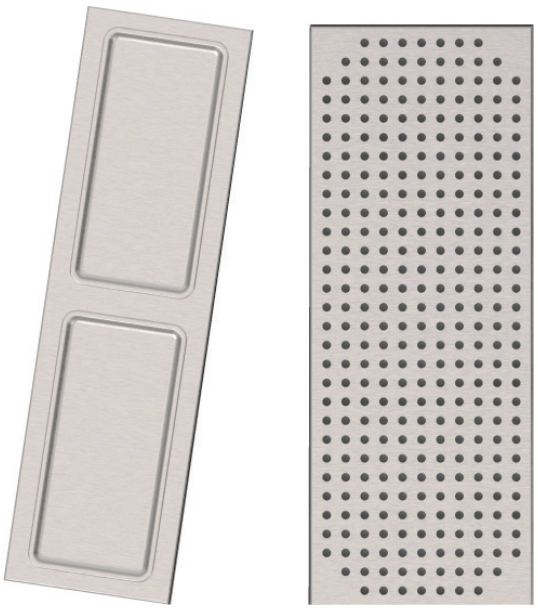
EASY ATTACHMENT



ARRANGE AS YOU LIKE



ARRANGE SOLO



USING THE COOKTOP

CONTROL LOCK

Control Lock may be activated when the cooktop heaters are in use or when they are inactive. If Control Lock is active when a heater is in use, only the Heater ON/OFF keypad will be operational.

TO LOCK

Touch and hold the LOCK keypad until a tone sounds. The letter L will blink for 3 seconds in each Heater display, then the displays will clear. Only the Heater ON/OFF keypads will be operational. If any other keypads are touched, the display will blink and alternate between L and the power level to indicate the keypad controls are locked.

TO UNLOCK

Touch and hold LOCK keypad again until a tone sounds. The letter L will blink in each Heater display for 3 seconds then disappear.

OPERATING THE INDUCTION HEATERS

TURN ON AN INDUCTION HEATER

Select a heater and use the corresponding keypad to operate.

1. Place a compatible pot or pan on the desired Induction Heater.
2. Touch the ON/OFF keypad to turn the heater ON. A tone will sound and the number 0 will display, indicating no power level has been set.
3. Use the + and – keypads to select desired power level. Set a power level between 1–9 or Power Boost (P) within 10 seconds, or the heater will automatically turn OFF.

NOTE:

If compatible cookware is not detected on the Induction Heater when the heater is turned ON, the display will blink ⊔ and the heater will automatically turn OFF after 15 seconds of inactivity.

TURN OFF AN INDUCTION HEATER

Select the desired heater to turn OFF and touch the ON/OFF keypad until a tone sounds and the displayed power level is cleared.

STANDARD SETTINGS

SETTING	LEVELS	TYPE OF COOKING
High	9-P	Bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.
Medium High	7-8	Brown meat, heat oil for deep fat frying or continue a rapid boil.
Medium	5-6	Maintain a simmer or slow boil, thicken sauces and gravies.
Medium Low	3-4	Continue cooking covered foods, steam foods or maintain foods at a warm temperature before serving.
Low	1-2	Melt butter or chocolate.

NOTE: Standard heat settings can be used to melt, warm and simmer. Each heater has presets for more temperature control for each of these cooking functions.

POWER CONTROL

Power level may be increased or decreased during cooking by using the + and – keypads.

If power level is 9, pressing + again will turn on Power Boost and the letter P will display.

If power level is 0, pressing – again will turn power level to 9.

There are ten power levels: power levels 1–9 and Power Boost. Power Boost uses maximum power for 10 minutes, indicated on the display as P.

A tone will sound each time a power level is increased or decreased using the + and – keypads.

Holding the + keypad will quicken the speed at which power levels increase until level 9 is reached. Touch the + keypad once more to select P for Power Boost. Once P is set, touching the + keypad will not increase the power level further.

Holding the – keypad will quicken the speed at which power levels decrease until level 0 is reached. If the – keypad is touched again, power level 9 will display. If a power level greater than 0 is not set within 10 seconds, the heater will automatically turn OFF.

NOTE: The unit is equipped with safeguards against parching during cooking. When unit is used for high temperature cooking, such as frying, stir-frying and grilling, heating will appear intermittent.

AUTOMATIC POWER SHARING CONTROL

The power of the complete induction hob is limited to 7500W. The power of each pair of heaters is limited to 3500W. The unit will automatically limit the power of each pair of heaters. When a high power level is selected on one heater, the power level on the other heater is reduced so the total power of the pair of heaters does not exceed the limit.

POWER LEVEL	MAXIMUM ALLOWABLE POWER LEVEL FOR OTHER HEATER
5	P
P	5
9	8
8	9
8	8

POWER BOOST

Use Power Boost to cook at maximum power for a short period of time. Power Boost is only recommended for bringing water to a boil.

Touch the – keypad to reduce power level to level 9. After 10 minutes of Power Boost, the power level automatically reduces to level 9. When Power Boost expires and the level reduces to 9, a tone will sound and the digital display will switch from P to 9.

⚠WARNING Do not leave unit unattended while Power Boost or other high power settings are in use.

AUTOMATIC SETTINGS

The Induction Cooktop has 3 preset cooking functions: Warm, Simmer and Melt.

1. WARM

Warm will maintain temperature of 150ºF for up to 5 hours before automatically turning OFF.

TURN WARM ON

1. Place a compatible pot or pan on the desired heater and touch the ON/OFF keypad to turn heater ON. A tone will sound and the number 0 will display, indicating no power level has been set.
2. Touch the SIMMER/WARM keypad once. A tone will sound and the letter A and the word WARM will display.

TURN WARM OFF

- Touch the ON/OFF keypad to turn the heater OFF.

OR

- Touch the + or – keypads to increase or decrease power level to deactivate the Warm function. A tone will sound and the letter A and the word WARM will clear from the display.

NOTE: If SIMMER/WARM is pressed when Warm is in use, the heater function will automatically switch to Simmer.

2. SIMMER

Simmer will maintain temperature of 195ºF for up to 5 hours before automatically turning OFF.

TURN SIMMER ON

1. Place a compatible pot or pan on the desired heater and touch the ON/OFF keypad to turn heater ON. A tone will sound and the number 0 will display, indicating no power level has been set.
2. Touch the SIMMER/WARM keypad twice. A tone will sound and the letter A and the word SIMMER will display.

TURN SIMMER OFF

- Touch the ON/OFF keypad to turn the heater OFF.

OR

- Touch the + or – keypads to increase or decrease power level to deactivate the SIMMER function. A tone will sound and the letter A and the word SIMMER will clear from the display.

NOTE: If SIMMER/WARM is pressed when Simmer is in use, heater function will automatically switch to Warm.

3. MELT

Melt will maintain temperature of 105ºF for up to 5 hours before automatically turning OFF.

TURN MELT ON

1. Place a compatible pot or pan on the right rear (24" model) or middle rear (30" model) heater and turn the heater ON. A tone will sound and power level 0 will display, indicating no power level has been set.
2. Touch the MELT keypad. A tone will sound and the letter A and the word MELT will display.

TURN MELT OFF

- Touch the ON/OFF keypad to turn the heater OFF.

OR

- Touch the + or – keypads to increase or decrease power level to deactivate the Melt function. A tone will sound and the letter A and the word MELT will clear from the display.

BRIDGE HEATER

The left front and left rear heaters can be synced to accommodate larger cookware, such as a 9" x 18" griddle specifically designed for use with ceramic glass cooktops.

TO TURN BRIDGE ON

1. Place compatible cookware, such as a griddle, on the left front and left rear Induction heaters.
2. Touch the ON/OFF keypad to turn either of the heaters ON. A tone will sound and 0 will display on the selected heater.
3. Touch the BRIDGE keypad to sync the two heaters. A tone will sound and the number 0 and the word BRIDGE will display for both heaters.
4. Use + and – keypads to select desired power level. Either heater's keypad may be used to control the settings. If a power level is not set within 10 seconds, the BRIDGE function will automatically turn OFF, and the heaters will no longer be synced. The heaters will remain ON however, and power levels may be set or turned OFF individually.

TO TURN BRIDGE OFF

Touch the BRIDGE keypad to deactivate the BRIDGE function. After 10 seconds a tone will sound and both heaters will show power level 0 and the word BRIDGE will clear from the displays.

NOTE: Each heater must be turned OFF separately after the BRIDGE function has been deactivated. Touch the ON/OFF keypad to turn each heater OFF.

PAUSE

Pause may be used to temporarily stop all cooking functions and timers for up to 10 minutes without erasing settings. To use the Pause function, at least one heater or timer must be in use.

When the cooktop operation is paused, all controls are locked automatically except the heaters' ON/OFF keypad.

PAUSE COOKING/TIMER

Touch the PAUSE ALL keypad for 1 second. A tone will sound and the displayed settings for each heater/timer in use will blink.

RESUME COOKING TIMER

Touch the PAUSE ALL keypad for 1 second. A tone will sound, indicating cooking or timer operations have resumed, and displayed settings for each heater/timer in use will remain on.

NOTE: If the PAUSE ALL keypad is not touched again within 10 minutes to resume cooking/timer operation, the heaters/timers will automatically turn OFF.

AUTO TURN OFF

If a power level is not changed during operation, each heater will power down a level once the time on the chart has elapsed.

POWER LEVEL	POWER DOWN TIME
1	10 hours
2	5 hours
3	4 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	2 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hour
P	10 minutes
MELT	2 hours
WARM	5 hours
SIMMER	5 hours

OBJECT DETECTED OVER KEYPAD INDICATOR

If any objects are detected over the keypads for longer than 10 seconds, all heaters will automatically turn OFF and the displays will blink ↵. The ↵ will remain blinking in the displays until objects are removed from the keypads.

TIMER

The automatic timer settings range from 1 minute to 99 minutes. The final minute will count down in seconds on the display.



IMPORTANT: The timers DO NOT control heaters or turn them off at the end of the countdown.

TO SET THE TIMER

1. Select desired heater for timer to be set (compatible cookware must be placed and power level must already be set) and touch TIMER keypad. A tone will sound and the numbers 00 and the word TIMER will blink on the display.
2. Touch the + and – keypads to set the desired countdown time. A tone will sound each time a power level is increased or decreased.

Holding the + key will increase the speed at which numbers display until 99 is reached. The maximum number of minutes that may be set is 99 minutes. If the + keypad is touched after 99 is displayed, timer input will not be changed.

To decrease a time input, touch the – keypad. Holding the – keypad will increase the speed at which numbers display and decrease until 00 is reached. If the – keypad is touched again, 99 minutes will be set.

Countdown time is accepted 5 seconds after the last + and – keypad is touched. A tone will sound and the digits and word TIMER will stop blinking and remain illuminated. If a time greater than 00 is not set within 5 seconds of touching the TIMER keypad, the Timer function will automatically turn OFF.

TO ADJUST THE TIMER DURING USE

Touch the TIMER keypad and use the + and – keypads to set the new time.

TO CANCEL THE TIMER

1. Select designated timer to be canceled.
2. Touch and hold the TIMER keypad for 3 seconds. A tone will sound and the digits and word TIMER will clear from the display.

IMPORTANT: Canceling a timer DOES NOT TURN OFF the heater in use.

HOT SURFACE INDICATOR

Heaters can remain hot after cooking has completed and the cookware has been removed.

If the power level is set to 0 and the heater is still ON, the display will blink and alternate between 0 and H to indicate residual heat until the heater has cooled.

If the heater has been turned OFF, the display will blink H to indicate residual heat until the heater has cooled.

⚠WARNING In the event of a power failure to the home or to the cooktop, be aware that SURFACES OF HEATERS WILL REMAIN HOT even though the Hot Surface Indicator is not displayed. The Hot Surface Indicator will not automatically illuminate once power is restored.

PROPER COOKWARE

Proper cookware for your cooktop is flat-bottomed pots or pans with or made from the following:

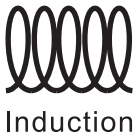
- Magnetic stainless steel
- Cast iron
- Enameled iron
- Nickel

IMPROPER COOKWARE

Do not use pots and pans on your cooktop with or made from the following:

- Non-magnetic stainless steel
- Bottom measuring less than 4.7" (12 cm)
- Pot with stands
- Heat resistant glass
- Ceramic
- Copper
- Aluminum

Look for cookware with this induction compatibility symbol on the retail box.



To check if cookware is suitable for induction cooking, test if the base is attracted by a magnet.

CLEANING AND CARE

After each use, ensure the controls are set to OFF and let your cooktop cool down completely before cleaning your cooktop. When it is cool to the touch, apply approximately 1 teaspoon (5 ml) of non-abrasive cleaner with a lightly damp cloth to the ceramic glass surface. Use a second cloth to remove any remaining cleaner residue. Wipe dry with a dry cloth.

DO NOT USE THE FOLLOWING TO CLEAN YOUR UNIT

- Glass cleaners containing ammonia or chlorine bleach, as these materials may stain the cooktop
- Caustic cleaners that may etch the surface
- Abrasive cleaners
- Metal scouring pads and scrub sponges
- Powdery cleaners containing chlorine bleach
- Flammable cleaners, such as lighter fluid or WD-40

NOTE: Sugary products can damage the ceramic glass surface. If dry sugar, sugar syrup, tomato products or milk spills on the surface during heating, clean the ceramic glass surface immediately.

METAL MARKS AND SCRATCHES

1. Do not slide pots and pans across your cooktop. Sliding cookware will leave metal markings on the cooktop surface. These marks are removable using a ceramic glass cleaner with cleaning pad for ceramic glass.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. Discoloration should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

⚠WARNING **DO NOT USE OR CLEAN DAMAGED COOKTOP.** If the cooktop should crack or break, do not use or attempt to clean it. Turn off the appliance at the circuit breaker or fuse box and call an authorized servicer.

SUGARY SPILLS, MILK, TOMATO-BASED PRODUCTS, MELTED PLASTICS OR HEAVILY BURNED-ON RESIDUE

Sugary spills (jellies, fudge, candy, syrups, etc.), milk, tomato-based products, melted plastics or heavily burned-on residue can cause pitting of the surface of your cooktop unless the spill is removed while still hot. (Damage from pitting is not covered by warranty.)

⚠WARNING USE SPECIAL CARE WHEN REMOVING SPILLS WHILE COOKTOP SURFACE IS HOT.

Remove these spills while the cooktop is still hot.

1. Turn off all heaters and remove all pans immediately.
2. Wearing an oven mitt, use a razor blade scraper at a 30˚ angle against the ceramic glass surface and scrape from hot surface to a cooler area.
3. Remove the spills with paper towels.

NOTE:

- Do not use a dull or nicked blade. Be sure to use a new, sharp razor scraper.
- Do not use the razor blade for daily cleaning, as it may wear the pattern on the glass.

If the ceramic glass surface of your cooktop is damaged by pitting, it should be replaced.

	SCH2443GB (24")		SCH3043GB (30")	
Product dimension (w x d x h) inch	24" x 21" x 2 1/2"		30" x 21" x 2 1/2"	
Cut-out dimension (w x d) inch	22 7/16" x 19 5/8"		29 3/16" x 19 5/8"	
Voltage (Volts/Amps)	208/240V/30A		208/240V/30A	
Frequency	60 Hz		60 Hz	
Total power	7,500W		7,500W	
Cooking Zones	4		4	
Left Front/Boost	2,100W/3,500W	8.26" x 7.08"	2,100W/3,500W	8.26" x 7.08"
Left Rear/Boost	2,100W/3,500W	8.26" x 7.08"	2,100W/3,500W	8.26" x 7.08"
Bridge Left Front + Left Rear	3,300W Max		3,300W Max	
Right Front/Boost	2,100W/3,500W	8.26" dia.	2,100W/3,500W	8.26" dia.
Right Rear/Boost	1,200W/1,800W	5.7" dia.	1,200W/1,800W	5.7" dia.
Simmer Enhancer Enabled	All Heaters		All Heaters	

HEAT SETTING DISPLAY

DISPLAY	DESCRIPTION
0	No power level for the zone
1-9	Power Level
P	Power Boost
H	Residual heat: a heater is still hot to the touch H appears on the display when a cooking zone temperature is at or above 149ºF and clears from the display when the cooking zone temperature has fallen to 131ºF.
0 H	A heater is ON and set to power level 0.
F (followed by a Number or Letter)	Error Code (see Before You Call)
Blinking Display	Heater and timer functions are PAUSED.
 *Blinking Display*	Object detected over keypad.
 *Blinking Display*	No cookware detected on heater.
A WARM	Warm function
A SIMMER	Simmer function
A MELT	Melt function

BEFORE YOU CALL

If you encounter errors with the cooktop, check the guide below for common problems, causes and solutions to see if you can correct the problem yourself before calling 1-800-BE-SHARP for assistance or service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
The fans keep running for one minute after the cooking zone has been switched off	The electronics are cooling down	This is a normal occurrence
Cooktop powers down	Inactivity for 15 seconds with no compatible cookware detected	See page 8 for Pan Detection
Noise like humming, crackling, clicking or buzzing	This is a normal occurrence	See page 9 for Cooktop Noise
Control keys not working	Control lock may be activated	See page 12 for Control Lock
Power Boost does not work	No cookware found, improper placement of cookware on the cooking zone or improper cookware is being used	See page 8 for Proper Cookware and Improper Cookware
F appears in the Power display	Electronics fault error message of particular cooking zone	See F0, F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9, Fc, FC, FE, FH, FJ, Ft
F0 appears in the Power display	Microcontroller fault	Refer to a qualified technician for service
F1 appears in the Power display	Heater NTC short-circuit	Refer to a qualified technician for service
F2 appears in the Power display	Heater NTC open-circuit	Refer to a qualified technician for service
F3 appears in the Power display	Heat-sink NTC short-circuit	Refer to a qualified technician for service
F4 appears in the Power display	Heat-sink NTC open-circuit	Refer to a qualified technician for service
F5 appears in the Power display	Communication fault	Refer to a qualified technician for service
F6 appears in the Power display	Mains voltage zero crossing loss	Refer to a qualified technician for service
F7 appears in the Power display	Heater NTC unchanging	Refer to a qualified technician for service
F8 appears in the Power display	Heater NTC ADC fault	Refer to a qualified technician for service
F9 appears in the Power display	Fan error	Refer to a qualified technician for service
Fc appears in the Power display	User interface over-temperature 96°C	Refer to a qualified technician for service
FC appears in the Power display	Cap keys system fault	Refer to a qualified technician for service
FE appears in the Power display	User interface temperature sensor short-circuit	Refer to a qualified technician for service
FH appears in the Power display	EEPROM fault	Refer to a qualified technician for service
Ft appears in the Power display	User interface temperature sensor open-circuit	Refer to a qualified technician for service
FJ appears in the Power display	Mains over-voltage error	Refer to a qualified technician for service

SHARP®

MANUEL D'UTILISATION

SURFACE DE CUISSON À INDUCTION

MODÈLES : SCH2443GB, SCH3043GB



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

Surface de cuisson à induction: Modèles SCH2443GB, SCH3043GB

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

SHARP®

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 échant, 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 nettoyants 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 MARCHE 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 marque qui peuvent affecter la céramique de la surface de cuisson. (Ce type de dommage n'est pas couvert par votre garantie.)

- 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.

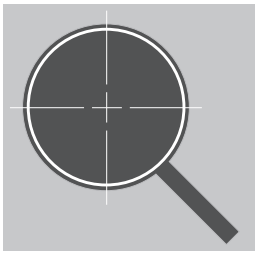
NE PAS FAIRE GLISSER LES USTENSILES DE CUISSON sur la surface de cuisson. Le fait de le faire pourrait endommager de manière permanente l'apparence de la surface de cuisson en céramique.

⚠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

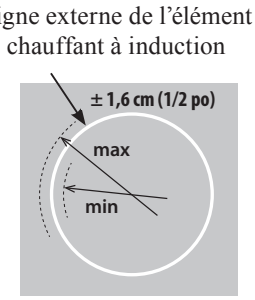


- Ustensile de cuisson non centré sur la surface de cuisson par induction.
- Fonds ou côtés de casserole courbée ou déformée.
- La casserole n'a pas la taille minimum requise pour la zone de cuisson utilisée.
- Le fond de la casserole s'appuie sur la bordure de la surface de cuisson ou ne s'appuie pas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



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.

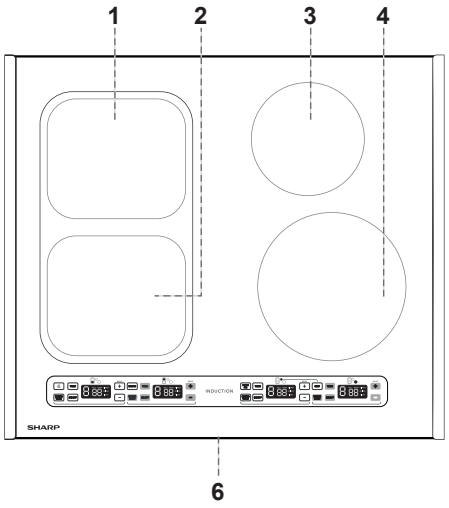
Des sons peuvent être produits par différents types d'ustensiles de cuisson. Certaines des causes possibles comprennent :

- 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.

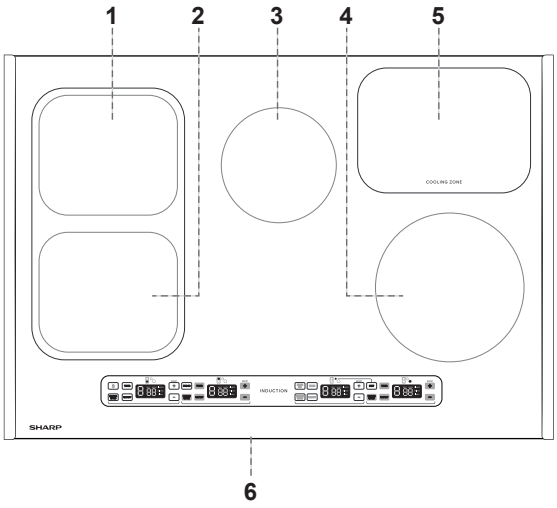
MODÈLES

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

SCH2443GB
(Modèle de 61 cm [24 po])



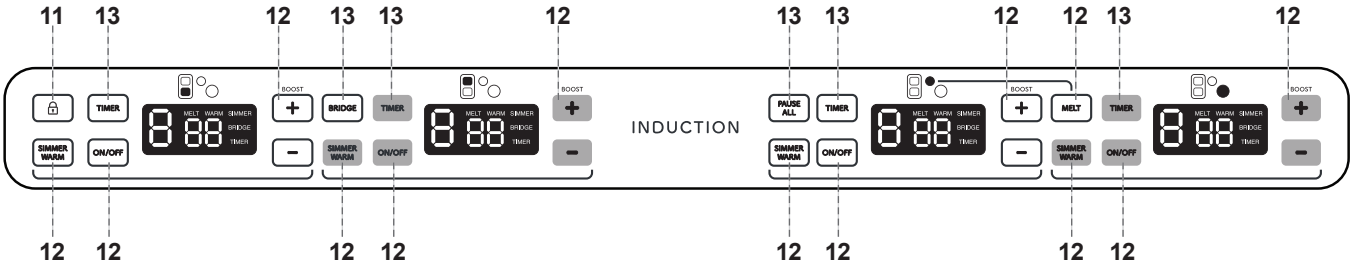
SCH3043GB
(Modèle de 76 cm [30 po])



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)

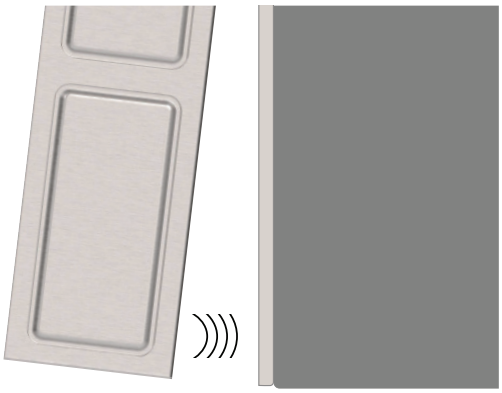
Votre surface de cuisson est aussi une station de travail avec l'inclusion de notre zone de refroidissement en acier inoxydable de qualité 20,3 x 53 cm (8 x 21 po) et d'un plateau d'ustensiles de 15,2 x 53 cm (6 x 21 po) avec deux plateaux d'égouttement. Les accessoires latéraux peuvent être fixés magnétiquement sur un côté où 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.

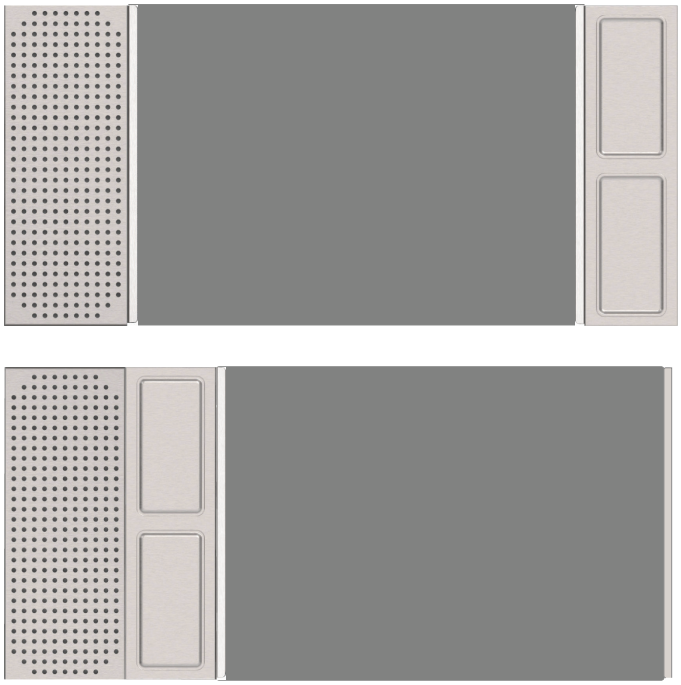
Le plateau d'ustensiles de cuisine vous permet de mettre des ustensiles de cuisine tout en protégeant votre comptoir des taches et des gouttes. Le plateau d'ustensiles de cuisine comprend deux plateaux d'égouttement amovible pour un nettoyage facile après la préparation des aliments. Tous les articles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



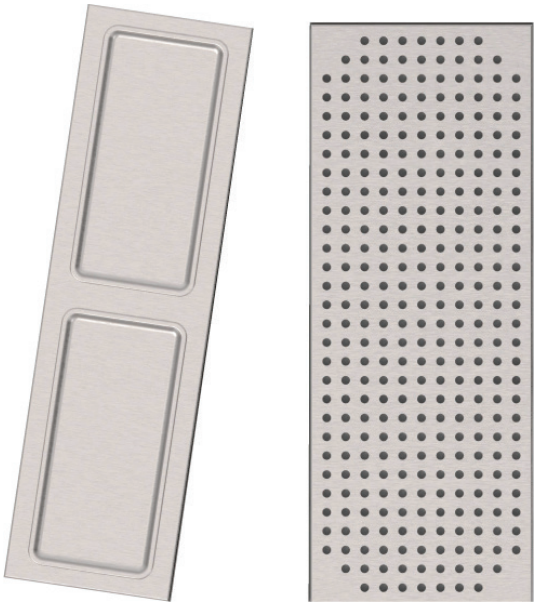
INSTALLATION FACILE



SE DISPOSE À VOTRE GUISE



S'UTILISE DE MANIÈRE AUTONOME



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 DÉVEROUILLER

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 MARCHE 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 MARCHE. 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 ⊔ 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 préréglages 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

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 préréglées.

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 MARCHE

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 MARCHE. 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 MARCHE

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 MARCHE. 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 MARCHE

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 MARCHE 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.

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 MARCHE

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 MARCHE. 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 MARCHE 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 pour0 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 ⌐ 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 touche + 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.

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)
Affichage qui clignote	L'élément chauffant et la minuterie sont en PAUSE
 *Affichage qui clignote*	Objet détecté sur le pavé numérique
 *Affichage qui clignot*	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)

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