SHARP®

OPERATION MANUAL

RADIANT COOKTOP WORKSTATION

MODELS: SCR3042FB, SCR3041GB, SCR2442FB



CUSTOMER ASSISTANCE (US ONLY)..... 2
CUSTOMER ASSISTANCE (CANADA ONLY)..... 3
US CONSUMER LIMITED WARRANTY 4
CANADA CONSUMER LIMITED WARRANTY..... 5
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS..... 6
BEFORE USING THE COOKTOP..... 9
INFORMATION YOU NEED TO KNOW ABOUT THE COOKTOP .. 9
ABOUT COOKING UTENSILS 9
COOKWARE RECOMMENDATIONS (PLACEMENT) 10
RECOMMENDED COOKWARE 10
COOKTOP FEATURES.....11
USING THE COOKTOP 13
CONTROL LOCK 13
COOKTOP USE..... 13
USING THE HEATERS 13
AUTO FEATURES 14
SPEED BOIL..... 15
PRECISE LOW POWER FUNCTION 16
SUGGESTED HEAT SETTINGS CHART..... 17
HOT SURFACE LIGHT INDICATOR 17
AUTOMATIC TURN OFF 17
TIMERS 17
SPECIFICATION 20
CLEANING AND CARE 21
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE 22

TINSEB582MRR1

E

FEB 25, 2021

Radiant Cooktop Workstation: Models SCR3042FB, SCR3041GB, SCR2442FB

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 http://sharp.ca/support-home.aspx 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.

http://sharp.ca/contact-emailus.aspx



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

CA | sharp.ca/support-home.aspx



CALL US

CA **877-278-6709**
Mon-Fri: 7am-7pm CST

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 # SCR3042FB, SCR3041GB, or SCR2442FB (Be sure to have the model number and serial number found affixed on the bottom of your product 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 radiant cooktop appliance, replace or repair house fuses or to correct house wiring, improper commercial use, installation, or maintenance, damage to the product caused by lack or improper cleaning, 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 OVEN 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 # SCR3042FB, SCR3041GB, or SCR2442FB (Be sure to have the model number and serial number found affixed on the bottom of your product 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 radiant cooktop appliance, replace or repair house fuses or to correct house wiring, improper commercial use, installation, or maintenance, damage to the product caused by lack or improper cleaning, 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 OVEN EVER REQUIRE WARRANTY SERVICE.

THIS LIMITED WARRANTY IS VALID ONLY IN CANADA

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT Keep these instructions handy for future use. The appliance is manufactured in compliance with the relevant safety standard.

⚠WARNING Read all instructions carefully before installation and operation.

⚠WARNING Failure to follow these warnings could result in a fire or explosion that causes property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock or injury, 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 PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

1. Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual.
2. Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
3. Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire. Do not allow pots and pans to boil dry or empty.
4. Never use your appliance for warming or heating the room.
5. Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
6. Wear Proper Apparel - Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Be careful when reaching for items stored over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces of heaters and may cause severe burns.
7. User Servicing - Do not repair or replace any part of appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
8. Do Not Use Water on Grease Fires - Smother a flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher. Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
9. Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholder on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot surfaces or radiant heaters. Do not use a towel or other bulky cloth.
10. **⚠CAUTION** Storage in or on Appliance - Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units. Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
11. Do not place hot cookware on top of the controls. The heat can transfer to the surface, resulting in the keypad controls becoming hot.
12. DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. These surfaces may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heaters until they have had sufficient time to cool. Other potentially hot surfaces include cooktop and areas facing the cooktop.
13. The installer should provide location of circuit breaker or fuse for the cooktop.
14. Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
15. Do not climb, stand or hang on cooktop. This could cause severe personal injury or damage the cooktop.
16. Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
17. Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance from your cooktop.
18. Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.
19. Never heat a sealed food storage container on cooktop as pressure buildup from increasing temperature could cause the container to rupture.
20. Do not repair or replace any part of the appliance. If the cooktop display, heaters or touch controls fail, consult a SHARP AUTHORIZED SERVICER.

IMPORTANT ENVIRONMENT OF UNIT

1. To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
2. Always have a working smoke detector in or near the kitchen.
3. **IMPORTANT** 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.
4. Do not place rough or uneven objects on the units as they may damage the surface. If the cooktop is near a window, ensure that curtains do not blow over or near the unit.
5. Do not store hard or pointed objects over the cooktop as they can damage the unit if they fall on top.
6. Do not put detergents or flammable materials in the equipment installed under the cooktop.
7. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
8. While cooking, any overflowed fat or oil on the cooktop may ignite. There is a risk of burning and fire; therefore, control the cooking process at all times. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries. Items with a magnetic field such as: radios,

televisions, credit cards, cassette tapes etc., can affect the unit. The marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating on the appliance.

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

10 Use Proper Cookware Size - This appliance is equipped with four heating elements, (two 7" heaters on the left that may be used individually or combined as a Bridge for 9"x18" griddles; one 6" heater; and one that may be used as a 6" or 9" Double heater). Choose cookware with a flat bottom large enough to cover the surface of the heater. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating surface where direct contact may be made and cause serious injury. Compatible cookware will improve efficiency.

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

12 Wear Proper Apparel - Loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

RADIANT SURFACE HEATERS

1 Use Proper Pan Size - This appliance has different size heaters. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface of the heater. The use of undersized utensils will expose a portion of the heater to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensils to the size of the heater will also improve efficiency.

2 Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire. Do not allow pots and pans to boil dry or empty.

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

4 Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extended Over Adjacent Surface Units - To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with utensils, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward and does not extend over adjacent heaters.

5 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.

6 Clean Cooktop with Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface of a heater, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. Please see cleaning the glass cooktop section.

7 Clean ventilating hoods frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.

8 When flaming foods under the hood, turn the fan on.

9 Deep Fat Fryers - Use extreme caution when moving the grease kettle or disposing of hot grease.

10 Always turn the heaters off before removing cookware.

11 Carefully monitor foods being fried at high or medium high heat settings.

12 Food for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.

13 Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.

If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together slowly before heating or as fats melt.

14 Always heat fat slowly and monitor as it heats.

15 Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent heating fat beyond the smoking point.

16 Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.

17 Large scratches or impacts to glass cooktop can lead to broken or shattered glass.

18 Never use the glass cooktop surface as cutting board as this will damage the appliance.

19 Do not place or store items that can melt or catch fire on the glass cooktop, even when it is not being used.

20 Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns. The Spoon Rest Holder provided with your Workstation side accessories is ideal for resting utensils while cooking.

21 Do not allow objects or cookware that can melt, aluminum foil, paper or cloth to come in contact with a heater. Avoid preparing food in aluminum foil or plastic containers over the heaters. Do not line heaters with aluminum foil.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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 broken cooktop. If cooktop breaks, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.

SERVICE AND REPAIR SAFETY WARNING

Do not repair or replace any part of the appliance. If the cooktop display, heaters or touch controls fail, consult a SHARP AUTHORIZED SERVICER.

PRODUCT DISPOSAL

This product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. 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 operating your new Radiant cooktop Workstation:

- Ensure your cooktop has been properly installed and the power supply is properly connected by following all instructions in the Installation Manual included with your cooktop.
- Be sure all protective packaging materials and tape have been correctly and completely removed.
- Read and understand all instructions in this Operation Manual.

INFORMATION YOU NEED TO KNOW ABOUT THE COOKTOP

- **GLASS CERAMIC COOKTOP** - Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on. Do not use the cooktop if the glass is broken or if metal melts on it.
- **RADIANT HEATERS** - The radiant heaters are beneath the smooth glass ceramic cooktop. The design on the cooktop outlines the area of the heater unit underneath. When the cooktop is in use, the Hot Surface/ON Indicator Light next to the heater being used illuminates, even if the cooktop unit does not look red. The areas surrounding around the heaters may become hot enough to cause burns.
- **HOT SURFACE INDICATOR** - The Hot Surface/ON Indicator light illuminates when a heater is turned ON and remains on after the heater has been turned OFF to indicate hot surface temperature. The indicator light will turn OFF automatically after the residual heat 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/ON Indicator Lights ARE NO LONGER ILLUMINATED. The Hot Surface/ON Indicator Lights will NOT come on automatically once power has been restored.
- **TEMPERATURE LIMITER** - The radiant heaters have a temperature limiter that allows the unit to cycle on and off, even at the HI setting. It protects the glass ceramic cooktop from damage. Cycling at the HI setting can occur when improper cookware is used.

NOTE:

- Never leave any items on the cooktop. Hot surfaces of heaters may ignite flammable items, melt or soften plastics or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- Don't store heavy items above the cooktop as they can cause damage if they drop onto the cooktop.
- Never cook food directly on the cooktop. Always use cookware.
- Never touch hot cookware or pots and pans directly with your hands. ALWAYS use oven mitts or potholders when handling hot cookware or pans to protect hands and arms from burns.

ABOUT COOKING UTENSILS

For best results and energy conservation, choose cooking utensils as described below. Improper use of cookware can cause damage to the surface of the cooktop not covered under warranty.

- **BOTTOM OF PAN** - Pans should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the heater. Check for flatness by using a straight edge. Pans with curved or warped bottoms are not recommended.
- **SIZE OF PAN** - Pan size should match the amount of food and the size of the heater. Do not use canners or pans that exceed the width of the radiant heaters.
- **MATERIAL OF PAN** - Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used on the cooktop.
- **POSITION OF PAN** - Always place the pan in the center of the heater you are using.
- **WOK COOKING** - Only a flat-bottomed wok is recommended. Do not use round-bottom wok or a wok with a support ring.

Improper use of cookwares can cause damage to the surface of the cooktop that is not covered under warranty.

- Do not slide cookware across the cooktop surface because it can scratch the glass or may leave marks which need to be removed promptly.
- Never allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the cooktop.
- Do not use aluminum foil on the cooktop surface.
- Do not use cooktop as a cutting board.

The quality and type of cookware material used affects how rapidly and evenly heat is distributed. This will affect the cooking results.

- Cookware with heavier bottoms distribute heat effectively delivering consistent cooking results.
- Dirt and grease buildup on the bottom of pots and pans affects heating; always use cookware that can be easily cleaned after each use.

Always follow manufacturer's recommended guidelines for use with cookware.

BEFORE USING THE COOKTOP

COOKWARE RECOMMENDATIONS (PLACEMENT)

For best results and energy conservation, choose cookware that correctly fits the size of the heater being used. When using a griddle for the Bridge feature, the size recommended is 9"x18".

Be sure to follow the following recommendations for using cookware:

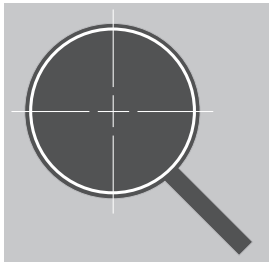
INCORRECT



- Cookware not centered on heater surface.
- Curved or warped pan bottoms or sides.
- Pan does not meet the minimum size required for the heater used.

  NOTE: Use of undersized cookware exposes a portion of the hot surface to contact with skin or clothing when cooking.
- Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.
- Heavy handle tilts pan.

CORRECT

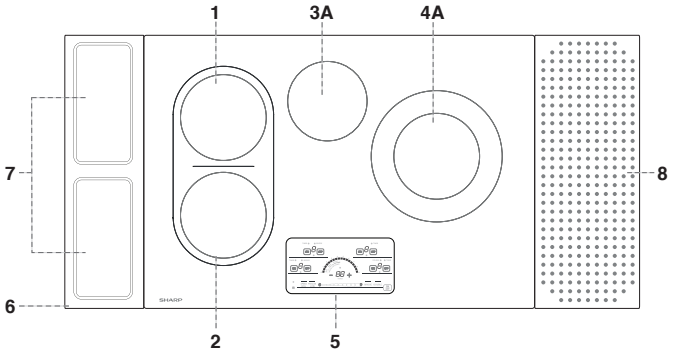


- Cookware centered correctly on heater surface.
- Flat pan bottom & straight sides.
- Pan rests completely on the cooktop surface.
- Pan is properly balanced.
- Do not let cookware extend 1/2" (13 mm) beyond the surface of the heater.

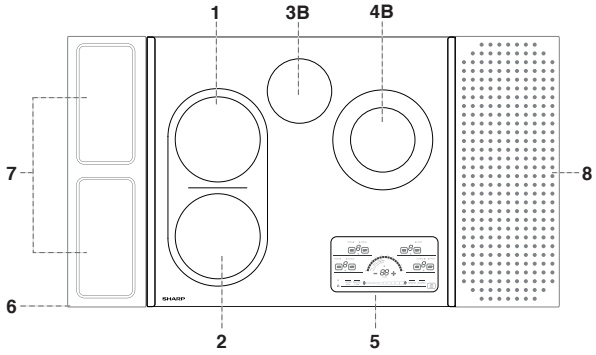
RECOMMENDED COOKWARE

Aluminum	• Conducts heat quickly and evenly. • Use medium to heavy weight. • Works for most cooking.
Stainless Steel	• Heats quickly but with uneven heat distribution. • Recommended to use with a core or base of aluminum or copper on the steel to improve distribution of heat.
Copper	• Conducts heat quickly and evenly.
Cast Iron with painted on enamel	• Use cast iron if bottom of the pan is coated with enamel. • Conducts heat slowly and evenly. • Ideal for frying and browning of dishes.
Glass/Ceramic or Ceramic	• Heats slowly but with uneven heat distribution. • Best results when cooking dishes on low or medium heat settings. • Follow manufacturer's recommendations.
Porcelain enamel painted on cast iron or steel	• Refer to recommendations for cast iron or stainless steel.

MODELS: SCR3042FB, SCR3041GB



MODEL: SCR2442FB



1 7" dia. 1500W Radiant (bridge)

2 7" dia. 1500W Radiant (bridge)

3 A. 6" dia. 1200W Radiant
B. 4" dia. 700W Radiant

4 A. 9"/6" dia. 3000W Radiant
B. 7"/4" dia. 1800W Radiant

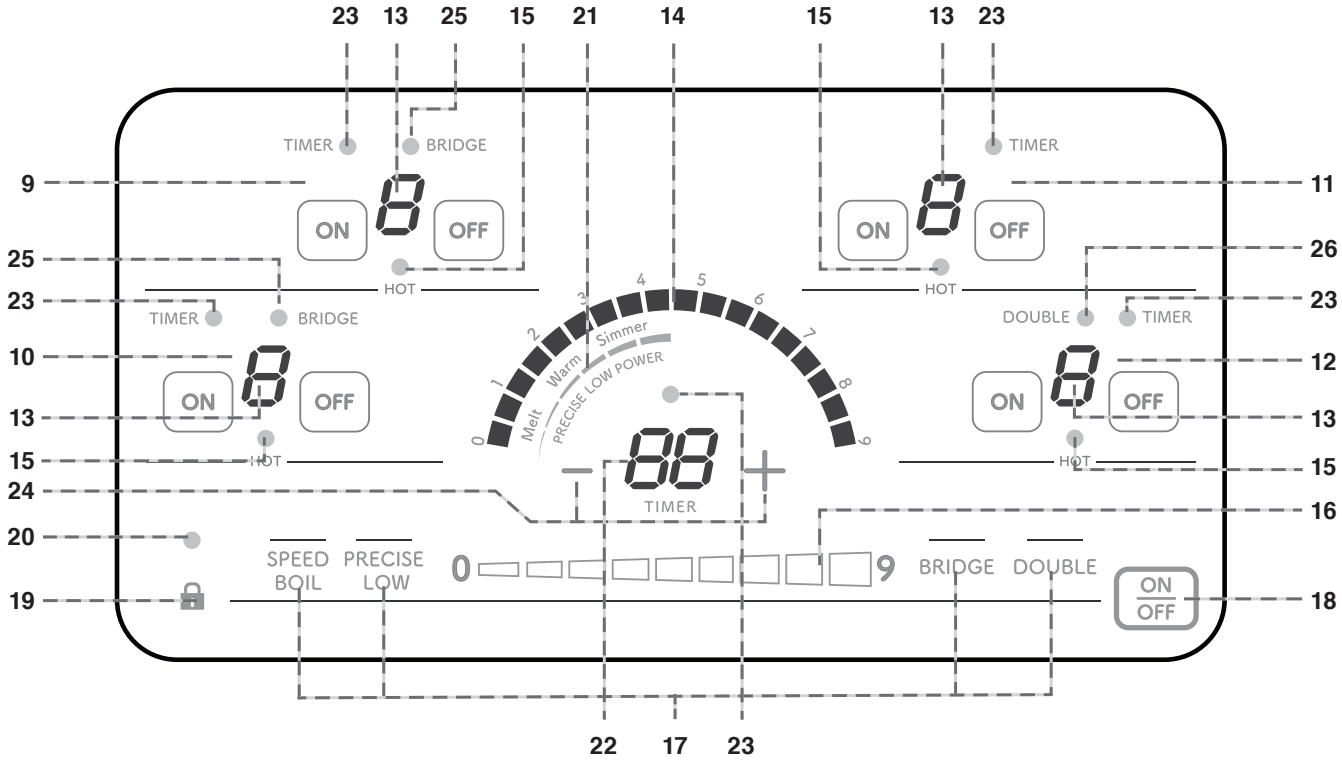
5 Glass Touch Control

WORKSTATION SIDE ACCESSORIES

6 6"x21" Spoon Rest Holder

7 Two Removable spoon Rest Pans
(Not included with all models)

8 8"x21" Cooling Surface (Not included with all models)



9 Left Rear Heater

10 Left Front Heater

11 Right Rear Heater

12 Right Front Heater

13 Power Level Digital Display

14 Power Curve Display

15 Hot Surface/ON - Red Indicater Light

16 Power Slider Bar

17 Auto Features

18 Power ON/OFF Keypad

19 Control Lock

20 Control Lock ON - Red Indicator Light

21 Precise Low Power Curve Display

22 Timer Digital Display

23 Timer ON - Red Indicator Light

24 Timer +/- Keypads

25 Bridge - Red Indicator Light

26 Double Heater/ON - Red Indicator Lights

COOKTOP FEATURES

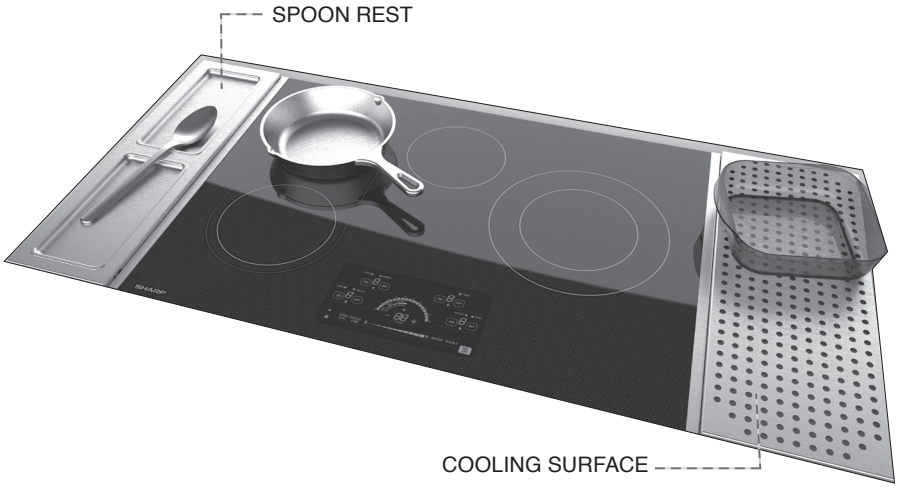
30" RADIANT COOKTOP WORKSTATION SIDE ACCESSORIES

(NOT INCLUDED WITH ALL MODELS)

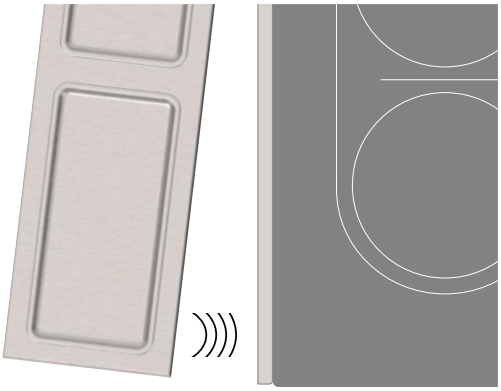
Your cooktop is also a workstation with the inclusion of our kitchen grade stainless-steel Cooling Surface (8"x21") and Spoon Rest (6"x21") with two drip trays. The side accessories can attach magnetically on either edge of the cooktop to secure in place; or be attached magnetically to each other on a single side of the cooktop; or set on the adjacent counter (the rubber feet protect countertop surfaces).

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

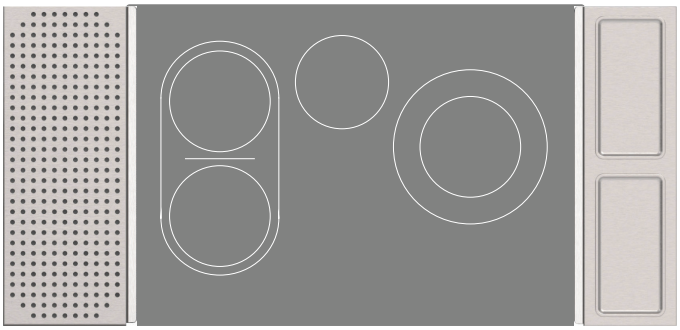
The Spoon Rest lets you rest cooking utensils while protecting your countertop from stains and drips. The Rest includes two removal drip trays for easy cleaning after food preparation. All items are dishwasher-safe (upper or lower rack).

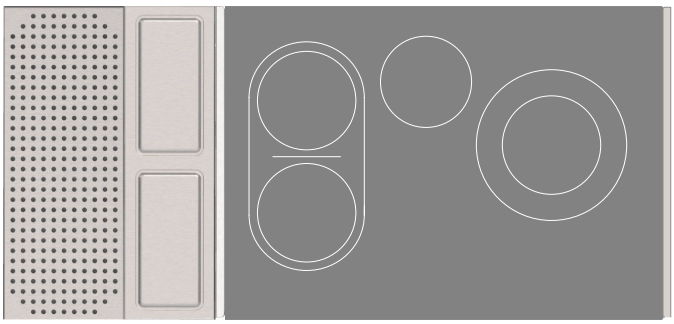


EASY ATTACHMENT

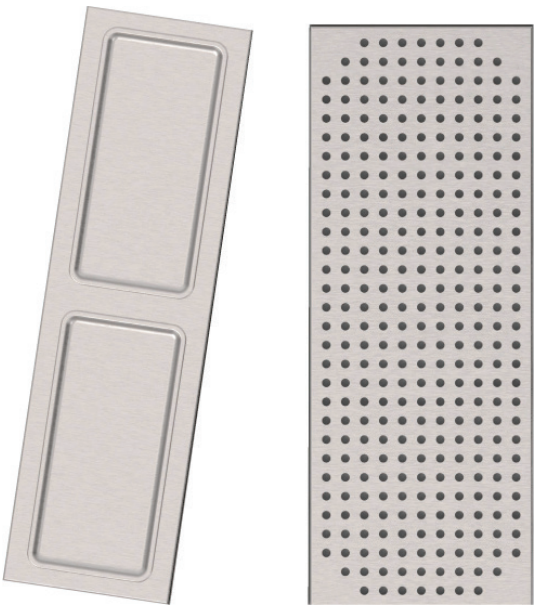


ARRANGE AS YOU LIKE





ARRANGE SOLO



CONTROL LOCK

The Control Lock function prevents unwanted operation, such as by small children. The Control Lock Indicator Light above the Control Lock keypad indicates it is locked. When Control Lock is deactivated, the indicator light will turn off.


CONTROL LOCK - ON


CONTROL LOCK - OFF

FIRST TIME USE OR POWER RESTORATION

When the cooktop is powered ON for the first time, or after power is restored in the event of a power outage, Control Lock will activate and the control panel will be locked.

Control lock must be deactivated to access the power ON/OFF keypad and operate the cooktop.

Select the desired heating element by pressing the ON keypad, then move the power level to 0 on the Power Curve selector.

CONTROL LOCK MAY BE ACTIVATED IN THE FOLLOWING 2 CASES

1 **When the cooktop main power is OFF.**

If Control Lock is turned ON when the cooktop is OFF, all keypads are locked, including main Power ON/OFF. Control Lock must be deactivated to use the cooktop heaters.

2 **When the cooktop is in use and one or more heaters is active.**

When Control Lock is turned ON during cooking, all functions are locked EXCEPT: individual Heater OFF keypads, cooktop power ON/OFF keypad and the Control Lock keypad.

TO LOCK

Touch and hold Control Lock keypad for 3 seconds, a tone will sound, and the Control Lock Indicator Light above the Control Lock keypad will illuminate.

TO UNLOCK

Touch and hold Control Lock keypad for 3 seconds, a tone will sound, the Control Lock Indicator Light will turn OFF. The cooktop is in Standby mode.

COOKTOP USE

TURN ON THE COOKTOP

The cooktop is switched ON by touching the ON/OFF keypad for 1 second. A tone will sound, and all heater digital displays will show “0”.



TO TURN OFF THE COOKTOP

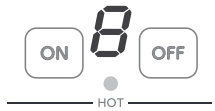
The cooktop is switched OFF by touching the ON/OFF keypad for 1 second. A tone will sound, and all heater digital displays will be turned OFF.

NOTE: If a heater is not selected within 10 seconds, the cooktop will turn OFF automatically.

USING THE HEATERS

TURN ON HEATERS

Select desired heater and touch ON keypad. A tone will sound, and the Hot Surface/ON Indicator Light will blink.



NOTE: Heater selection will complete 10 seconds after the last keypad is touched (ON, Power Slider Bar, Bridge, Double, Speed Boil or Precise Low).

POWER LEVEL SELECTION

Select desired power level by sliding finger across the Power Slider Bar, moving toward the right to increase power level.

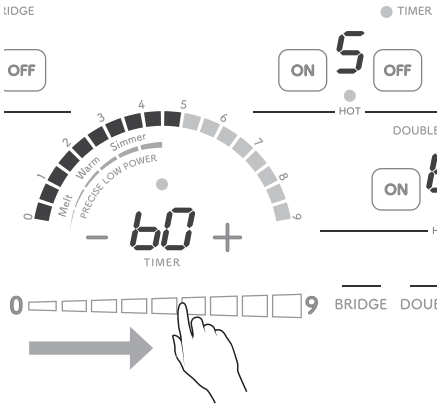


The selected power level will be shown in the Power Level Digital Display of the heater and in the Power Curve display in the center of the cooktop display. The lights on the Power Curve display illuminate 2 segments at a time as the power level is selected. (See section PRECISE LOW POWER for information on specific temperature control for delicate foods.)

Lowest Power Level Setting - 1

Highest Power Level Setting - 9

A power level between 1 and 9 must be selected regardless of any other keypad pressed (e.g., the BRIDGE or TIMER +/- keypads). If no power level is selected, the heater will automatically turn OFF in 10 seconds.



NOTE:

- If two or more finger touches are detected, the selector will default to the highest power setting.
- If the Control Lock is activated, the Power Slider Bar will be locked.

POWER LEVEL ACCEPTANCE

After power level is selected, a tone will sound, the Hot Surface/ON Indicator Light will stop blinking and remain on. Touch the heater ON keypad again to accept the level and begin cooking, or select Bridge, Double, Speed Boil or Precise Low (see Auto Features section for details on these functions).

If no other keypad is touched within 10 seconds, the power level will be accepted automatically. If another heater is selected, the power level will be accepted on the current heater automatically.

USING THE COOKTOP

The Power Curve Display will show the selected power level for 10 seconds or until a new heater unit is turned on. The power level of the last heater set will remain illuminated for 10 seconds before turning off while cooking. The heater will display the numeric value of the power level on its digital display until the unit is turned off.

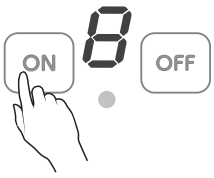
A small red decimal light will illuminate at the bottom right corner of the Power level Digital Display indicating that this heater has accepted the power level. It will remain illuminated for 10 seconds, or until another heater or the independent timer is selected.



ADJUST POWER LEVEL

Power level can be adjusted at any time during cooking.

Simply select the desired heater by pressing the ON keypad and follow the instructions for Power Level Selection and Power Level Acceptance.



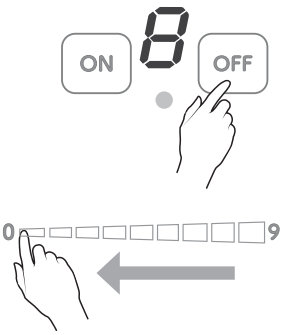
NOTE: Be sure to select the appropriate heater before adjusting cooking temperature.

TURN OFF HEATER

Select the desired heater and touch OFF, “0” will display for power level.

OR

Select the desired heater by touching the ON keypad, then move the power level to 0 on the Power Slider Bar. After 10 seconds, a tone will sound, and the heater will turn OFF. The Hot Surface/ON Indicator Light may still be illuminated until the heater cools.



AUTO FEATURES

The Radiant cooktop has 4 Auto Feature selections:

- Bridge
- Double Heater
- Speed Boil
- Precise Low Power

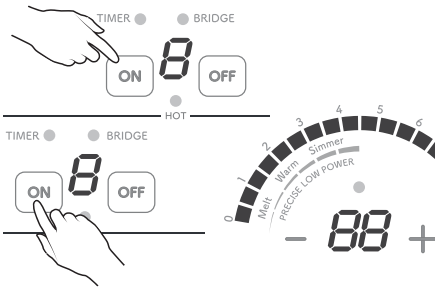
These provide convenient and flexible cooking preset options to accommodate different sizes of cookware and temperature control.

BRIDGE HEATER

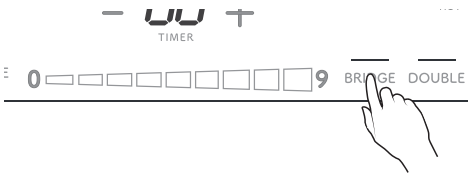
The left front and rear heaters can be synced together to accommodate larger sized cookware. For example, a 9"x18" griddle specifically designed for use with glass cooktops is recommended.

TURN BRIDGE ON

1 Select either of the two heaters and turn ON as instructed in the section: TURN ON HEATERS.

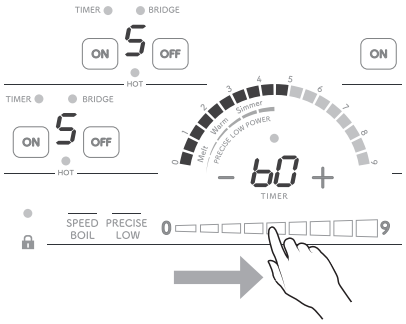


2 Touch the BRIDGE keypad to sync the two heaters together; a tone will sound and the Hot Surface/ON Indicator Lights for both heaters will begin to blink indicating the BRIDGE preset has been enabled.



3 Set power level and accept power level as instructed in the sections POWER LEVEL SELECTION and POWER LEVEL ACCEPTANCE.

BRIDGE may be touched before or after selecting the power level, but it must be touched before touching the heater ON keypad again for the power level to be accepted or before 10 seconds pass and the power level is automatically selected if no other keypads are touched.



4 To adjust power level, select one of the heaters by pressing the heater ON keypad and follow the instructions in the section ADJUST POWER LEVEL.

TURN BRIDGE OFF

Bridge may be turned OFF by the following methods described in the section TURN OFF HEATERS:

1 Select and touch one of the two heater OFF keypads.

OR

2 Select one of the two heaters by touching the ON keypad, then move the power level to 0 on the Power Slider Bar. After 10 seconds, a tone will sound, and the heater will turn OFF. The Hot Surface/ON Indicator Light may still be illuminated until the heaters cool.

DOUBLE HEATER

The right front heater has DOUBLE HEATER capability to provide for larger size pots and pans and large quantities of food.

Single size - 6" diameter

Double size - 9" diameter.

The heater's default setting is to use the single size.

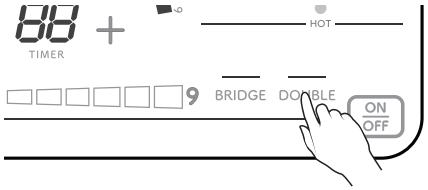
- To use SINGLE HEATER, follow the instructions for turning on, selecting, and accepting power levels in the sections TURN ON HEATERS, POWER LEVEL SELECTION and POWER LEVEL ACCEPTANCE.

This will turn on the smaller, inner heater.

TURN DOUBLE HEATER ON:

To use as a double size:

1 Touch the DOUBLE keypad before accepting the power level set by the Power Slider Bar.



DOUBLE may be touched before or after selecting the power level, but it must be touched before touching the ON keypad again for the power level to be accepted or before 10 seconds pass and the power level is automatically selected if no other keypads are touched.

The DOUBLE HEATER Indicator Light will illuminate indicating the larger size and power level selection have been accepted.

2 Power level may be adjusted by following the same instructions in the section ADJUST POWER LEVEL.

TURN DOUBLE HEATER OFF

DOUBLE HEATER may be turned OFF by the following methods described in the section TURN OFF HEATERS:

1 Select and touch the heater OFF keypad.

OR

2 Select the heater by touching the ON keypad, then move the power level to 0 on the Power Slider Bar. After 10 seconds, a tone will sound, and the heater will turn OFF. The Hot Surface/ON Indicator Light may still be illuminated until the heater cools.

TURN DOUBLE HEATER OFF, KEEP SINGLE HEATER

DOUBLE HEATER can be turned OFF allowing the heater to switch to the default single heater size during cooking.

For example, if you want to continue cooking using only the smaller, inner heater:

1 Select and touch the heater ON keypad.

2 Touch DOUBLE keypad, a tone will sound.

3 Touch the heater ON keypad again to accept the same power level or use Power Slider Bar to adjust power level if desired, then touch ON keypad.

⚠CAUTION The surface of the larger diameter heater will be hot, use caution if removing or adding pots and pans of different sizes when switching the heater size.

NOTE:

- Cooking results are best with pots and pans suited to the appropriate heater size.
- The single heater can be switched to double heater function using the same steps (1-3) listed above. Use appropriate pot and pan size if modifying heater size.

SPEED BOIL

The SPEED BOIL function is used to cook at a maximum boosted power level for 10 minutes. This convenient function allows a two-stage process in which a desired power level can be set for regular cooking and the heater will automatically return to that power level after maximum boost time (10 minutes) has completed.

⚠WARNING SPEED BOIL is only recommended for boiling water. NEVER leave a pot or pan unattended when using the SPEED BOIL function.

SPEED BOIL can be used with single or multiple heaters, bridge or double heater cooking functions.

When using SPEED BOIL, the power level will alternately flash "P" with the number of the power level selected (1-9) for the selected heater in the Heater Digital Display.

TURN SPEED BOIL ON

Follow the instructions for turning on single heater, selecting and accepting power levels in the sections TURN ON HEATERS, POWER LEVEL SELECTION and POWER LEVEL ACCEPTANCE.

SPEED BOIL may be touched before or after selecting the power level, BRIDGE or DOUBLE HEATER if using with those functions, but it must be touched before touching the ON keypad again for the power level to be accepted or before 10 seconds pass and the power level is automatically selected if no other keypads are touched.

TURN SPEED BOIL AND HEATER OFF

SPEED BOIL may be turned OFF by the following methods described in the section TURN OFF HEATERS:

1 Select and touch the heater OFF keypad.

OR

2 Select the heater by touching the ON keypad, then move the power level to 0 on the Power Slider Bar. After 10 seconds, a tone will sound, and the heater will turn OFF. The Hot Surface/ON Indicator Light may still be illuminated until the heater cools.

Either of the two methods described above will turn the heater OFF.

TURN ONLY SPEED BOIL OFF, KEEP HEATER ON:

SPEED BOIL can be turned OFF allowing the heater to switch to regular power level scale without boost. For example, if you want to cancel Speed Boil but continue cooking with regular power level 5.

1 Select and touch the heater ON keypad.

2 Touch SPEED BOIL keypad, a tone will sound.

3 Touch the heater ON keypad again to accept the regular power level 5 (or use the Power Slider Bar to adjust level first if desired).

4 The letter "P" will cease flashing on the Heater Digital Display, only the number 5 will be displayed indicating regular power level scale.

PRECISE LOW POWER FUNCTION

PRECISE LOW POWER has 3 settings

- Melt
- Warm
- Simmer

The cooktop regulates power levels with precision to maintain temperature for delicate food items.

MELT

Melt works well for items with low burn points such as chocolate and butter.

WARM

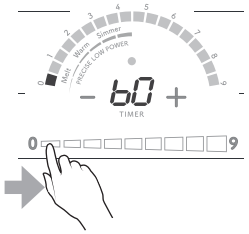
Warm allows food to stay warm without scorching or drying.

SIMMER

Simmer allows dishes to cook over longer periods at steady low temperatures.

PRECISE LOW POWER can be used with single or multiple heaters, bridge or double heater cooking functions.

When setting the power level, the Power Curve display will illuminate 1 segment at a time instead of 2 as in the regular default power level setting. This indicates that the temperature control is adjusted for maintaining the reduced power scale.



NOTE : When using PRECISE LOW POWER, the power level will alternately flash "L" with the number of the selected power level (reduced low level 1-9) for the selected heater.

PRECISE LOW POWER SCALE

1-3 Melt

4-6 Warm

7-9 Simmer

TURN PRECISE LOW POWER ON

Follow the instructions for turning on single heater, setting and accepting power levels in the sections TURN ON HEATERS, POWER LEVEL SELECTION and POWER LEVEL ACCEPTANCE.

PRECISE LOW POWER may be combined with the Auto Features BRIDGE and DOUBLE HEATER.

The PRECISE LOW keypad may be touched before or after selecting the power level, BRIDGE or DOUBLE HEATER, if using with those functions; but it must be touched before touching the ON keypad again for the power level to be accepted, or before 10 seconds pass and the power level is automatically selected if no other keypads are touched.

If using with BRIDGE OR DOUBLE HEATER, the Heater Digital Display will display BRIDGE and DOUBLE HEATER Indicator Lights will illuminate. BRIDGE will sync both Heater Digital Displays and "L" will flash alternately with the numeric value of the power level set.

TURN PRECISE LOW POWER AND HEATER OFF

PRECISE LOW POWER may be turned OFF by the following methods described in the section TURN OFF HEATERS:

1 Select and touch the heater OFF keypad.

OR

2 Select the heater by touching the ON keypad, then move the power level to 0 on the Power Slider Bar. After 10 seconds, a tone will sound, and the heater will turn OFF. The Hot Surface/ON Indicator Light may still be illuminated until the heater cools.

Either of the two methods described above will turn the heater OFF.

TURN ONLY PRECISE LOW POWER OFF, KEEP HEATER ON

PRECISE LOW can be turned OFF allowing the heater to switch to the same numeric value at the regular power level scale.

For example, if you want to cancel PRECISE LOW 5 but continue cooking with regular power level 5:

1 Select and touch the heater ON keypad.

2 Touch PRECISE LOW keypad, a tone will sound.

3 Touch the heater ON keypad again to accept the regular power level.

4 The letter "L" will cease flashing on the Heater Digital Display, only the number 5 will be displayed. The Power Curve Display will adjust its scale to reflect that the power level is now set to regular 5.

⚠WARNING Never leave the cooktop unattended when cooking. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire. Do not allow pots and pans to boil dry or empty.

SUGGESTED HEAT SETTINGS CHART

STANDARD AND PRECISE LOW

STANDARD SETTINGS		PRECISE LOW SETTINGS	TYPE OF COOKING
SETTING	NUMBERS	NUMBERS	
High	9-P	N/A	BOIL - 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	N/A	FRY - Brown meat, heat oil for deep fat frying or to continue a rapid boil.
Medium	5-6	(L 7-9) *	SIMMER - Maintain a simmer or slow boil, thicken sauces and gravies.
Medium Low	3-4	(L 4-6) *	WARM - Continue cooking covered foods, steam foods or maintain foods at a warm temperature before serving.
Low	1-2	(L 1-3) *	MELT - Melt butter or chocolate.

NOTE: The size and type of cookware used will influence the setting needed.

* Precise Low Power Scale: Allows more detailed setting adjustment.

HOT SURFACE LIGHT INDICATOR

The Hot Surface/ON Indicator Light will remain ON until a heater has cooled after use, even if cooktop main power is turned OFF.

⚠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/ON Indicator Lights ARE NO LONGER ILLUMINATED. The Hot Surface/ON Indicator Lights will not come on automatically once power has been restored.

AUTOMATIC TURN OFF

The maximum length of time a heater will remain ON depends upon the power level selected.

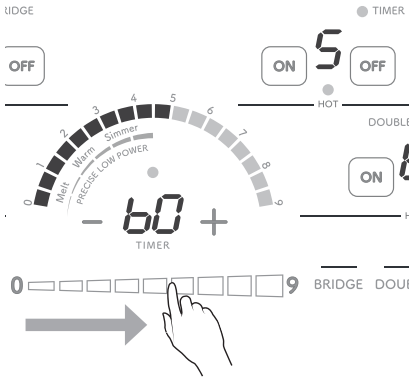
POWER LEVEL SELECTED	MAXIMUM TIME ON (HOURS)
1-8	10
9	3

TIMERS

A total of 5 timers may be set (for the 4 heaters and 1 independent). The time can be set between 1 and 99 minutes and changed at any point during the countdown. The final minute will count down in seconds on the display.

If using multiple timers, the default timer countdown displayed will be the timer with the least amount of time, whether it is set with a specific heater or independent timer. The Indicator Light Timer ON will blink indicating that this is the time countdown displayed. (See TIMER DISPLAY for more information.)

If the independent timer countdown has the least amount of time remaining, it will be the default timer displayed and the Indicator Light Timer ON light above the TIMER +/- keypad will blink while the heater indicators will remain solid.

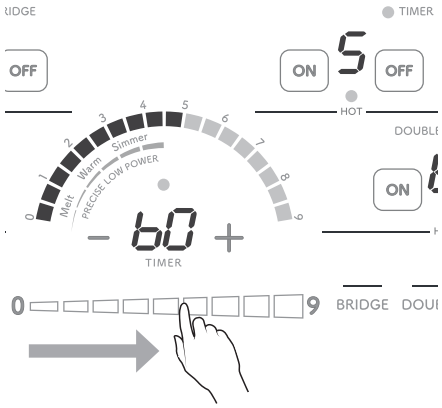


⚠WARNING This timer functions solely as a reminder and does not control the cooking time of any heater, nor will it switch off a heater.

TO SET A TIMER FOR A SPECIFIC HEATER

Select the heater and then either set power level, or touch the +/- keypads first, and then set the power level before the power is accepted and the heater begins cooking. The timer and power levels selected will be automatically accepted 5 seconds after the last keypad is touched.

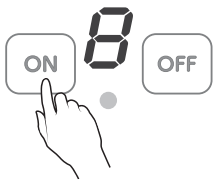
The default time displayed for the + keypad begins at 45 minutes. Touch +/- to increase in increments of 1 minute up to 99 minutes maximum. The default time displayed for the – keypad begins at 0 with "00" displayed. If – keypad is touched again, the countdown will begin at 99 minutes. Touch either keypad to select increments of 1 minute, after reaching 10 minutes, the scrolling increases rapidly.



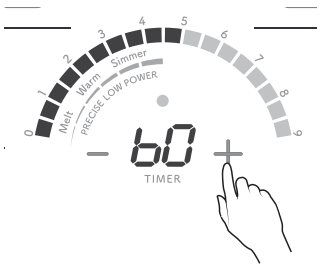
When the timer countdown has completed, a tone will sound (2 rapid succession beeps) and 00 will blink in the display for 1 minute or until any keypad is touched on the control panel.

SETTING A SINGLE TIMER

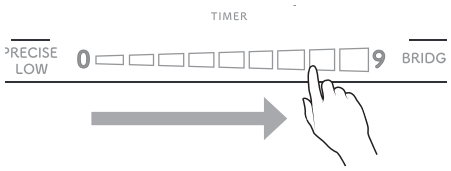
1 Select heater by touching ON keypad.



2 Touch the TIMER +/- keypads; a tone will sound and the Indicator Light Timer ON for the heater will blink. Use the keypads to select desired time and touch ON again to accept.



3 Use the Power Slider Bar selector to set power level.

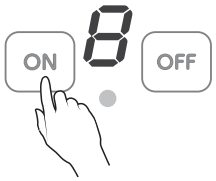


4 Touch ON or wait 5 seconds for the power to be automatically accepted and heater to begin heating.

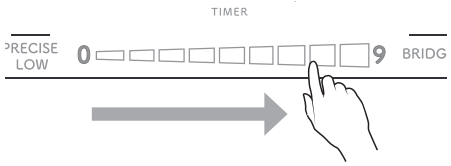
5 A tone will sound and the Indicator Light Timer ON will illuminate and remain on during the countdown. (If it is the default timer countdown displayed, this light will blink.)

OR

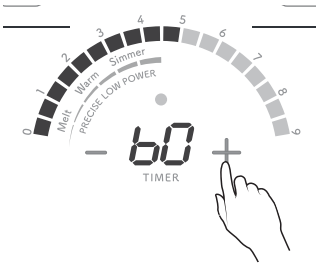
1 Select heater by touching ON keypad.



2 Use the Power Slider Bar selector to set power level.



3 Touch the TIMER +/- keypads; a tone will sound and the Indicator Light Timer ON for the heater will blink. Use the keypads to select desired time and touch ON again to accept.



4 Touch ON or wait 5 seconds for the power to be automatically accepted and heater to begin heating.

5 A tone will sound and the Indicator Light Timer ON will illuminate and remain on during the countdown. (If it is the default timer countdown displayed, this light will blink.)

If using BRIDGE with the 2 left heaters, simply operate the bridge function as instructed in the section BRIDGE HEATER and select one of the TIMER keypads to set time as the heaters will sync power and timer.

SET MULTIPLE TIMERS

Complete the steps for setting a single timer, and simply repeat for the next desired heater.

SET AN INDEPENDENT TIMER

Simply select the +/- keypads and set a timer countdown. The independent timer can be set even if the cooktop main power is off (Control Lock must be deactivated). The independent timer will continue to operate even if cooktop main power is turned off. When setting the independent timer, a small red decimal will flash at the bottom right corner of the Timer Digital Display indicating that this the independent timer is being set. It will flash for 5 seconds, or until a heater is selected.



TIMER DISPLAY

The default time displayed is the timer with the lowest time remaining in its countdown. The timer displayed is indicated by the Indicator Light Timer ON blinking.

When using a timer on multiple heaters, select the desired heater by touching the ON keypad for that heater to view its remaining time.

To switch to the independent timer, touch either the + or – pad.

When switching timer views, the timer display will show the countdown selected for 10 seconds before switching back to the default timer with the lowest remaining time.

TURN OFF TIMER

Touch heater ON keypad associated with the timer and either touch the – keypad until the countdown reaches 0

OR

Touch the + and – keypads until the countdown turns off and no digits are displayed.

If it is an independent timer, simply touch + and – keypads to turn OFF.

NOTE: If the cooktop main power is turned off, the independent timer will still count down.

SPECIFICATION

	SCR3042FB & SCR3041GB		SCR2442FB	
Product dimension (w x d x h) inch	30" x 21" x 2 5/16"		24" x 21" x 2 5/16"	
Cut-out dimension (w x d) inch	28 5/8" x 19 11/16"		22 3/8" x 19 11/16"	
Voltage (volts) / Amps	208V / 240V / 30 AMP		208V / 240V / 30 AMP	
Frequency (Hz)	60 Hz		60 Hz	
Total power (Watts)	7200		5500	
Cooking Heaters	4		4	
Left Rear / Boost	1500W	7" dia.	1500W	7" dia.
Left Front / Boost	1500W	7" dia.	1500W	7" dia.
Right Rear / Boost	1200W	6" dia.	700W	4" dia.
Right Front / Boost	3000W	9" dia. / 6" dia.	1800W/ 750W	7" dia. / 4" dia.

NORMAL DAILY USE CLEANING

⚠CAUTION

Before cleaning any part of the cooktop, be sure of the following:

1 Cooktop main power is turned OFF. (See section: COOKTOP USE, TO TURN OFF THE COOKTOP.)

2 Controls are locked. (See section: CONTROL LOCK, TO LOCK).

3 All of cooktop surface is cool.

Only use cleaning products that have been specifically designed for glass ceramic cooktops. Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream label. A sample set of CERAMA BRYTE® cooktop Cleaner and CERAMA BRYTE® Scraper+Pad For Ceramic cooktops is supplied with your cooktop.

Before using the cooktop, clean the cooktop with the cleaner cream. To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the glass surface when it is hot.

Do not wipe any heater areas until they have cooled, and the hot surface indicator lights have gone off.

NOTE: Sugary spills and other products can damage the ceramic glass surface. If dry sugar, sugar syrup, tomato products, milk spills or heavily burned-on items occur on the surface DURING heating, clean the glass surface immediately. See section for details – SUGARY SPILLS, MILK, TOMATO-BASED PRODUCTS, MELTED PLASTICS OR HEAVILY BURNED ON RESIDUE.

1 Apply a few drops of cleaner cream to the cooktop that is not hot.

2 Dampen clean paper towel and clean top.

3 Wipe off with another clean, damp paper towel, then wipe dry.

NOTE:

- Make sure bottom of cookware and cooking area are clean and dry before turning on the cooktop.
- Wipe up food spills and spatters before they burn on the surface.
- Do not mix cleaning products. Mixtures may interact and damage the surface.

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 THESE SPILLS WHILE cooktop SURFACE IS HOT.

You must begin cleaning the 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-degree angle against the glass ceramic 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.

METAL MARKS OR BURNED ON RESIDUE

Metal marks and burned on residue should be removed immediately after the cooktop has cooled. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

1 Dampen a "scratchless" or "never scratch" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp or is soiled or if another type of pad is used. Apply a cleaner cream for glass ceramic cooktops.

2 Scrub to remove as much soil as possible.

3 Apply the cleaner cream over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 minutes to 1 hour. Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap.

4 Scrub again and wipe off with another clean, damp paper towel. Then wipe dry.

NOTE:

- Do not use aluminum foil on the cooktop.
- If pots or pans of aluminum or copper are allowed to boil dry, permanent damage may affect the ceramic glass surface.
- Do not slide pots and pans across the cooktop surface.
- Cookware with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface.
- Do not use a dull or nicked blade. Be sure to use a new, sharp razor scraper.

DO NOT USE THE FOLLOWING TO CLEAN YOUR UNIT

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

DAMAGED COOKTOP

If the cooktop should crack or break, do not use or attempt to clean it. Call 1-800-BE-SHARP for an authorized servicer.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Please check the following before calling for service. It may save you time and expense.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
1 Part or all of cooktop does not operate.	• Power outage • Fuse/circuit breaker at home doesn't work.	• Check house lights to be sure. Call your local electric company for service. • Replace the fuse or reset the circuit breaker.
2 Touch controls will not operate.	• Control Lock is on.	• See page 13 to unlock.
3 Heaters do not heat.	• No power to the appliance. • Surface controls improperly set.	• See SOLUTION for PROBLEM 1. • Check if the controls have been properly set. See page 13.
4 Heaters too hot or not hot enough.	• Improper cookware being used.	• Use pans which are flat and match the diameter of the heater selected.
5 Heater stops glowing.	• It is normal when turned to a lower setting.	
6 Scratches on glass ceramic cooktop.	• Incorrect cleaning methods were used. • Cookware with rough bottom has been used.	• Use the recommended cleaning procedure. See page 21. • Use smooth, flat-bottomed cookware.
7 Areas of discoloration on the cooktop.	• Food spillovers not cleaned before next use.	• Use the recommended cleaning procedure. See page 21.
8 Metal marks on cooktop.	• Sliding or scraping of metal pans on top.	• Do not slide metal pans. When cool, clean with cooktop cleaning cream to remove the marks.
9 Brown streaks or specks on cooktop glass surface	• Boilovers are cooked onto surface.	• Use the recommended cleaning procedure. See pages 21.
10 Strong odor or light smoke when cooktop is turned on.	• This is normal for a new cooktop.	• It will disappear after a few uses. Ventilate the room to remove odors more quickly.
11 Display alternately flashes "F" followed by another letter or a number.	• Error code is being displayed.	• If an "F" error code is displayed, turn cooktop OFF and call for customer assistance (page 2 for US and page 3 for Canada).

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

SHARP®

MANUEL D'UTILISATION

PLAN DE TRAVAIL POUR SURFACE DE CUISSON RADIANTE

MODÈLES: SCR3042FB, SCR3041GB, SCR2442FB



ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE (CANADA SEULEMENT)..... 2

GARANTIE LIMITÉE DU CONSOMMATEUR AU CANADA 3

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 4

AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON..... 7

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR À PROPOS DE VOTRE SURFACE DE CUISSON 7

LES USTENSILES DE CUISSON..... 7

RECOMMENDATIONS EN MATIÈRE D'USTENSILES DE CUISSON (DISPOSITION) 8

USTENSILES DE CUISSON RECOMMANDÉS 8

FONCTIONS DE LA SURFACE DE CUISSON..... 9

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON..... 11

VERROUILLAGE DES COMMANDES..... 11

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON..... 11

UTILISATION DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS 11

FONCTIONS AUTOMATIQUES..... 12

SPEED BOIL..... 14

FONCTION DE PUISSANCE « PRECISE LOW »..... 14

TABLEAU DE SUGGESTION DE RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE..... 16

VOYANT DE SURFACE CHAUDE..... 16

ARRÊT AUTOMATIQUE..... 16

MINUTERIES 16

CARACTÉRISTIQUES 19

NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... 20

AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION..... 22

Plan de travail pour surface de cuisson radiante : Modèles SCR3042FB, SCR3041GB, SCR2442FB

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 http://sharp.ca/support-home.aspx 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.

http://sharp.ca/contact-emailus.aspx



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

CA | sharp.ca/support-home.aspx



APPELEZ-NOUS

CA 877-278-6709
Du lundi au vendredi : de 7 h à 19 h HNC

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 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	Modèle no SCR3042FB, SCR3041GB, ou SCR2442FB (Assurez-vous d'avoir le numéro de modèle et le numéro de série apposés au bas de votre produit lorsque vous avez besoin d'un service pour votre produit)
Période de garantie de ce produit :	Un (1) an sur les pièces et la main-d'œuvre incluant le service à domicile. Le produit doit être accessible afin de recevoir de l'entretien.
Article(s) supplémentaire(s) exclu(s) de la garantie (le cas échéant) :	Les accessoires non fonctionnels, les appels de service à votre domicile pour vous expliquer comment utiliser votre surface de cuisson radiante, le remplacement ou la réparation des fusibles de la maison ou les corrections apportées au câblage de la maison, l'utilisation commerciale incorrecte, l'installation, ou l'entretien, les dommages causés au produit par un mauvais nettoyage ou l'absence d'un nettoyage, par la livraison, les accidents, les modifications, les incendies, les inondations ou les événements de force majeure.

Pour obtenir le nom et l'adresse du Centre de services ou du détaillant Sharp autorisé le plus près de chez vous, veuillez communiquer avec :

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE
335, rue Britannia Est
Mississauga, Ontario
L4Z 1W9
(905) 568-7140
Sur Internet : www.sharp.ca

VEUILLEZ CONSERVER VOTRE PREUVE D'ACHAT, CAR ELLE SERA NÉCESSAIRE SI JAMAIS VOUS DEVIEZ OBTENIR DU SERVICE SOUS GARANTIE POUR VOTRE FOUR.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST VALIDE UNIQUEMENT AU CANADA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANT Veuillez conserver ces instructions à portée de main pour utilisation ultérieure. Cet appareil est fabriqué conformément aux normes de sécurité pertinentes.

⚠AVERTISSEMENT Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant l'installation et l'utilisation.

⚠AVERTISSEMENT Le non respect de ces avertissements peut causer un incendie ou une explosion susceptibles d'entraîner des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou la mort. Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, veuillez prendre les précautions suivantes :

UTILISATION PRÉVUE

- Cet appareil est conçu pour une utilisation encastrée domestique seulement.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas utiliser cet appareil pour réchauffer une pièce.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours suivre des consignes de sécurité fondamentales, incluant les consignes suivantes :

1. N'utilisez l'appareil que dans le cadre de son utilisation prévue, tel que décrit dans ce manuel.
2. Installation correcte - Veuillez vous assurer que l'appareil est installé et mis à la terre de façon appropriée par un technicien qualifié conformément au manuel d'installation fourni.
3. Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance lors de son utilisation. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Ne pas laisser les casseroles et les poêles s'évaporer ou se vider complètement.
4. Ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer la pièce.
5. Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent jamais être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé. Ne jamais les laisser s'assoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
6. Porter des vêtements appropriés - Des vêtements amples ou flottants ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil. Faire attention en vous étirant pour atteindre des articles rangés au-dessus de la surface de cuisson. Les matériaux inflammables pourraient s'enflammer s'ils entrent en contact avec les surfaces chaudes ou les éléments chauffants et peuvent causer des brûlures graves.
7. Service utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins d'être spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre demande de service d'entretien doit être adressée à un technicien qualifié.
8. Ne pas utiliser de l'eau sur des feux de friture - Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse. La matière grasse enflammée à l'extérieur d'une poêle peut être éteinte en la couvrant de bicarbonate de sodium ou, si possible, à l'aide d'un produit chimique sec ou d'un extincteur à mousse carbonique.
9. Utiliser uniquement des poignées sèches – Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures causées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les surfaces chaudes ou les éléments lorsqu'ils sont chauds. Ne pas utiliser une serviette ou tout autre linge volumineux.
10. **⚠MISE EN GARDE** Stockage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité d'unités de surface. Ne pas ranger des articles qui présentent un intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de la surface de cuisson. Les enfants pourraient être blessés gravement s'ils grimpent sur le dessus de la surface de cuisson pour atteindre les articles.
11. Ne pas déposer d'ustensile de cuisson chaud sur le dessus des commandes. La chaleur peut être transférée sur la surface et par conséquent, les touches des commandes deviendront chaudes.
12. NE TOUCHEZ PAS LES APPAREILS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS - Ces surfaces peuvent devenir chaudes même si leur couleur est foncée. Les surfaces peuvent devient suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Durant et après l'utilisation, ne pas toucher, ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables enter en contact avec les éléments chauffants jusqu'à ce qu'ils aient eu suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces qui peuvent devenir chaudes comprennent la surface de cuisson et les zones faisant face à la surface de cuisson.
13. L'installateur doit déterminer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible de la surface de cuisson.
14. Avant de procéder à tout entretien, couper l'alimentation électrique de la surface de cuisson depuis le panneau de distribution électrique en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
15. Ne pas grimper sur, se tenir debout sur ou s'accrocher à la surface de cuisson. Cela peut entraîner des blessures corporelles graves ou des dommages à la surface de cuisson.
16. Veuillez informer les enfants de ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la surface de cuisson.
17. Veuillez toujours maintenir les ustensiles en bois ou en plastique et les aliments en conserve à l'écart de votre surface de cuisson.
18. Veuillez toujours maintenir les revêtements muraux, les rideaux ou les tentures à une distance sécuritaire de votre surface de cuisson.
19. Ne jamais réchauffer un contenant de rangement pour aliments fermé sur la surface de cuisson, car l'accumulation de pression produite par l'augmentation de la chaleur pourrait faire éclater le contenant.
20. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil. Si l'écran de la surface de cuisson, les éléments chauffants ou les touches des commandes ne fonctionnent plus, veuillez consulter un AGENT DE SERVICE SHARP AUTORISÉ.

IMPORTANT – ENVIRONNEMENT DE L'APPAREIL

1. Afin de réduire le risque d'incendie, ne jamais ranger quoi que ce soit directement sur le dessus de la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
2. Veuillez toujours avoir un détecteur de fumée opérationnel dans, ou près de la cuisine.
3. **IMPORTANT** Ne pas laisser les couvercles ou autres objets en métal, notamment les couteaux, les fourchettes ou les cuillères, sur le dessus de la surface de cuisson. Si la surface de cuisson est allumée, ces objets peuvent devenir chauds rapidement et causer des brûlures.
4. Ne pas placer d'objets dont la surface est rugueuse ou inégale sur les appareils, car ils pourraient endommager la surface. Si la surface de cuisson est située près d'une fenêtre, veuillez vous assurer que les rideaux flottent sur ou près de l'appareil.
5. Ne pas ranger des objets durs ou pointus au-dessus de la surface de cuisson, car ils pourraient endommager l'appareil s'ils tombent dessus.
6. Ne pas mettre des détergents ou des matériaux inflammables dans l'équipement installé sous la surface de cuisson.
7. Veuillez faire preuve d'une prudence extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
8. Lors de la cuisson, toute matière grasse ou huile qui déborde sur la surface de cuisson peut s'enflammer. Il y a un risque de brûlure et d'incendie. Veuillez donc surveiller le processus de cuisson en tout temps. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures. Les articles équipés d'un champ magnétique, notamment : les radios, les télévisions, les cartes de crédit, les bandes magnétiques, etc. peuvent affecter l'appareil. La puissance électrique marquée doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
9. Afin de prévenir les accidents et d'obtenir une aération optimale, laisser suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson.
10. Veuillez utiliser les ustensiles de cuisson de la bonne dimension – Cet appareil est équipé de quatre éléments chauffants : deux éléments chauffants de 18 cm (7 po) à gauche, ceux-ci peuvent être utilisés individuellement ou en combinaison pour les plaques chauffantes de 23 cm x 46 cm (9 po x 18 po), un élément de 15 cm (6 po), et un élément chauffant double pour ustensiles de cuisson de 15 cm (6 po) ou 23 cm (9 po). Choisir un ustensile de cuisson dont le fond est plat et suffisamment large pour couvrir la superficie de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile de cuisson plus petit exposera une partie de l'élément chauffant, où un contact direct pourrait se produire et causer des blessures graves. Les ustensiles de cuisson compatibles permettront d'améliorer l'efficacité.
11. Afin de réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordements à la suite d'un accrochage accidentel avec un ustensile de cuisson, les poignées de l'ustensile de cuisson doivent être orientées vers l'intérieur et ne pas se trouver au-dessus des éléments chauffants adjacents.
12. Porter des vêtements appropriés - Ne jamais porter des vêtements amples et des accessoires pendants lors de l'utilisation l'appareil.

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS DE LA SURFACE DE CUISSON RADIANTE

1. Utiliser une casserole de la bonne dimension – cet appareil est équipé d'éléments chauffants de dimensions différentes. Sélectionner les ustensiles dont le fond est plat et suffisamment large pour couvrir la surface de l'élément chauffant. L'utilisation d'un ustensile plus petit exposera une partie de l'élément chauffant, où un contact direct pourrait se produire et entraîner l'inflammation d'un vêtement. Les dimensions appropriées de l'ustensile par rapport à l'élément chauffant permettront également d'améliorer l'efficacité.
2. Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des températures élevées - Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Ne pas laisser les casseroles et les poêles s'évaporer ou se vider complètement.
3. Ustensiles de cuisine émaillés - Seulement certains types d'ustensiles de cuisson en verre, en vitrocéramique, céramique, grès ou autres ustensiles de cuisson émaillés conviennent à la surface de cuisson sans se briser en raison d'un changement de température soudain.
4. Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes - Afin de réduire le risque de brûlures, l'inflammation de matériaux inflammables et débordements à la suite d'un contact accidentel avec les ustensiles de cuisson, les poignées de l'ustensile de cuisson doivent être orientées vers l'intérieur et ne pas se trouver au-dessus des éléments chauffants adjacents.
5. Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson endommagée. Si la surface de cuisson se brise, les produits de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la fissure de la surface de cuisson et créer un risque de choc électrique. Veuillez communiquer avec un électricien qualifié immédiatement.
6. Procéder avec précaution lors du nettoyage de la surface de cuisson. Si les débordements sur la surface chaude d'un élément chauffant sont essuyés à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mouillé, user de précaution pour éviter les brûlures causées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent dégager des vapeurs nocives si elles sont appliquées sur une surface chaude. Veuillez consulter la section du nettoyage de la surface de cuisson en verre.
7. Nettoyer fréquemment les hottes. La matière grasse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

8 Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, veuillez mettre le ventilateur en marche.

9 Friteuses – veuillez faire preuve d'une prudence extrême lorsque du déplacement de marmite remplie de matière grasse ou de l'élimination de la matière grasse chaude.

10 Veuillez toujours éteindre les éléments chauffants avant de retirer l'ustensile de cuisson.

11 Surveiller attentivement les aliments frits à températures moyennes ou élevées.

12 Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peuvent faire bouillonner la matière grasse chaude et déborder sur les parois de la casserole.

13 Utiliser peu de matière grasse pour une friture plate ou une grande friture efficace. Une casserole trop remplie de matière grasse peut entraîner des débordements lors de l'ajout d'aliments.

Si vous utilisez un mélange d'huiles ou de matières grasses lors de la friture, veuillez les remuer lentement avant de chauffer, ou pendant que la matière grasse fond.

14 Veuillez toujours chauffer la matière grasse lentement et la surveiller pendant qu'elle réchauffe.

15 Utilisez un thermomètre pour friture lorsque possible afin d'éviter que la matière grasse n'atteigne son point de fumée.

16 Éviter d'égratigner la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson peut être égratignée avec des articles comme les objets pointus, les bagues ou tout autre type de bijoux ainsi que les rivets sur les vêtements.

17 Les grosses égratignures ou les impacts forts sur la surface de cuisson en verre peuvent briser ou faire éclater le verre.

18 Ne jamais utiliser la surface de cuisson en verre comme planche à découper, car cela endommagera l'appareil.

19 Ne pas déposer ou ranger d'articles qui peuvent fondre ou s'enflammer sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée.

20 Soyez prudents lorsque vous déposez des cuillères ou autres ustensiles pour remuer sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle est utilisée. Ils peuvent devenir chauds et entraîner des brûlures. Le repose-cuillère fourni avec les aides-cuisine de votre plan de travail est idéal pour déposer vos ustensiles lors de la cuisson.

21 Ne pas laisser d'objets ou d'ustensiles de cuisson qui peuvent fondre, de papier d'aluminium, papier ou chiffon en tissu entrer en contact avec l'un des éléments chauffants. Éviter de préparer des aliments dans des contenants en aluminium ou en plastique sur les éléments chauffants. Ne pas doubler les éléments chauffants avec du papier d'aluminium.

DÉBALLER ET INSPECTER VOTRE SURFACE DE CUISSON

CONDITION DE L'APPAREIL

⚠AVERTISSEMENT Ne pas faire fonctionner d'appareil dont le cordon d'alimentation est endommagé ou à la suite d'une défaillance de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Veuillez retourner l'appareil à un établissement d'entretien autorisé le plus près de chez vous pour une inspection, une réparation ou un ajustement.

IMPORTANT Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson endommagée. Si la surface de cuisson se brise, les produits de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la fissure de la surface de cuisson et créer un risque de choc électrique.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ EN MATIÈRE D'ENTRETIEN ET DE RÉPARATION

Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil. Si l'écran de la surface de cuisson, les éléments chauffants ou les touches des commandes ne fonctionnent plus, veuillez consulter un AGENT DE SERVICE SHARP AUTORISÉ.

ÉLIMINATION DU PRODUIT

This product may not be treated as household waste. Instead it Ce produit ne doit pas être traité en tant que déchet domestique. Il devrait plutôt être remis au point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En assurant que ce produit est mis au rebut de façon appropriée, vous aiderez à prévenir des conséquences négatives potentielles à la santé de l'environnement et des humains, qui autrement pourrait être causées par l'élimination inappropriée de ce produit. Pour obtenir davantage de renseignements concernant le recyclage de ce produit, veuillez communiquer avec l'hôtel de ville de votre localité, votre service de gestion des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser votre tout nouveau plan de travail pour surface de cuisson radiante :

- Veuillez vous assurer que votre surface de cuisson a été installée correctement et qu'elle est raccordée de façon appropriée en suivant toutes les instructions dans le Manuel d'installation inclut avec votre surface de cuisson.
- Veuillez vous assurer que tous les emballages de protection et les rubans ont tous été retirés complètement.
- Veuillez lire et comprendre toutes les instructions de ce Manuel d'utilisation.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR À PROPOS DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

- **SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE** - Veuillez vous assurer que la surface de cuisson et que le dessous de la casserole sont propres avant d'allumer. Ne pas utiliser la surface de cuisson si le verre est brisé ou si le métal fond dessus.
- **ÉLÉMENTS CHAUFFANTS RADIANTS** - Les éléments chauffants radiants sont situés en dessous de la surface de cuisson lisse en vitrocéramique. Le concept de la surface de cuisson trace la ligne extérieure du contour des éléments chauffants situés en dessous. Lors de l'utilisation de la surface de cuisson, le voyant de Surface Chaude/ON à côté de l'élément utilisé s'allume, même si la surface de cuisson n'est pas rouge. Les zones autour des éléments chauffants peuvent devient suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- **VOYANT DE SURFACE CHAUDE** – Le voyant de Surface Chaude/ON s'allume lorsqu'un élément chauffant est ALLUMÉ et reste allumé après que l'élément chauffant a été ÉTEINT pour indiquer une température de surface chaude. Le voyant s'éteindra automatiquement une fois que la chaleur résiduelle est refroidie.
- **⚠AVERTISSEMENT** En cas de panne de courant du domicile ou de la surface de cuisson, sachez que LES SURFACES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS RESTERONT CHAUDS même si les voyants de Surface Chaude/ON NE SONT PLUS ALLUMÉS. Les voyants de Surface Chaude/ON ne s'allumeront PAS automatiquement une fois que le courant est rétabli.
- **LIMITEUR DE TEMPÉRATURE** - Les éléments chauffants radiants sont équipés d'un limiteur de température qui permet d'allumer et d'éteindre l'appareil, même sur le réglage de température ÉLEVÉE. Cela permet de protéger la surface de cuisson en vitrocéramique contre les dommages. Le cycle du réglage de température ÉLEVÉE se produit lors de l'utilisation d'un ustensile de cuisson qui n'est pas approprié.

REMARQUE :

- Ne jamais laisser d'article sur la surface de cuisson. Les surfaces chaudes des éléments chauffants peuvent enflammer les articles inflammables, faire fondre ou ramollir les plastiques ou augmenter la pression des contenants fermés et les faire exploser.
- Ne pas ranger d'articles lourds au-dessus de la surface de cuisson, car ils peuvent causer des dommages s'ils tombent sur la surface de cuisson.
- Ne jamais cuire les aliments directement sur la surface de cuisson. Veuillez toujours utiliser des ustensiles de cuisson.
- Ne jamais toucher un ustensile de cuisson ou des casseroles ou poêles chaudes directement avec vos mains. Veuillez TOUJOURS utiliser des gants ou des poignées isolantes lors de la manipulation d'ustensiles de cuisson ou de casseroles pour protéger les mains et les bras contre les brûlures.

LES USTENSILES DE CUISSON

Pour de meilleurs résultats et une meilleure économie d'énergie, veuillez choisir des ustensiles de cuisson comme ceux décrits ci-dessous. L'utilisation inappropriée d'un ustensile de cuisson peut causer des dommages sur la superficie de la surface de cuisson qui ne sont pas couverts par la garantie.

- **DESSOUS DES CASSEROLES** - Les casseroles doivent avoir un fond plat qui entre bien en contact avec toute la superficie de l'élément chauffant. Vérifier la planéité en utilisant une règle droite. Les casseroles dont les fonds son courbés ou déformés ne sont pas recommandés.
- **TAILLE DE LA CASSEROLE** - La taille de la casserole doit correspondre à la quantité d'aliments et à la taille de l'élément chauffant. Ne pas utiliser de canneuse ou de casseroles qui dépassent la largeur des éléments chauffants radiants.
- **MATÉRIAU DE LA CASSEROLE** - Veuillez toujours utiliser un ustensile pour lequel il a été conçu. Veuillez suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas faits pour être utilisés sur les surfaces de cuisson.
- **POSITION DE LA CASSEROLE** – Veuillez toujours placer la casserole au centre de l'élément chauffant que vous utilisez.
- **CUISSON AU WOK** - L'utilisation d'un wok à fond plat seulement est recommandée. Ne pas utiliser de wok dont le fond est arrondi, ou un wok et son support.

Une mauvaise utilisation des ustensiles de cuisson peut endommager la surface de la table de cuisson qui n'est pas couverte par la garantie.

- Ne pas glisser l'ustensile de cuisson sur la superficie de la surface de cuisson, car cela peut égratigner le verre ou laisser des marques qui devront être éliminées rapidement.
- Ne jamais laisser une casserole s'évaporer complètement. Ceci pourrait endommager la casserole et la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium sur la superficie de la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser la surface de cuisson comme planche à découper.

La qualité et le type de matériel de l'ustensile utilisé peuvent affecter la rapidité et l'uniformité dont la chaleur est distribuée. Cela affectera les résultats de la cuisson.

- Les batteries de cuisine dont le fond est plus lourd distribuent la chaleur efficacement, procurant ainsi des résultats de cuisson consistants.

AVANT D'UTILISER LA SURFACE DE CUISSON

- L'accumulation de la saleté et de la matière grasse en dessous des casseroles et des poêles peut affecter le chauffage. Veuillez toujours utiliser des ustensiles de cuisson qui peuvent facilement être nettoyés après chaque utilisation.

Veuillez toujours suivre les directives recommandées par le fabricant concernant l'utilisation de l'ustensile de cuisson.

RECOMMENDATIONS EN MATIÈRE D'USTENSILES DE CUISSON (DISPOSITION)

Pour de meilleurs résultats et une meilleure économie d'énergie, veuillez choisir des ustensiles de cuisson qui conviennent correctement à la taille de l'élément chauffant utilisé. Lors de l'utilisation d'plaque chauffante pour la fonction Bridge, les dimensions recommandées sont de 22,8 cm x 45,7 cm (9 po x 18 po)

Veuillez vous assurer de suivre les recommandations suivantes pour l'utilisation des ustensiles de cuisson :

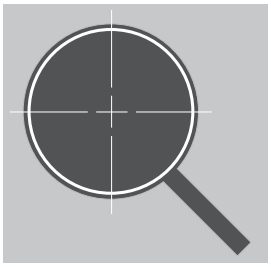
INCORRECT



- L'ustensile de cuisson n'est pas centré sur la surface de l'élément chauffant.
- Les fonds ou les parois d'une casserole sont courbés ou déformés.
- La casserole n'est pas de la dimension minimum requise pour l'élément chauffant utilisé.

  REMARQUE : L'utilisation d'un ustensile de cuisson plus petit exposera une partie de l'élément chauffant, où un contact direct pourrait se produire avec la peau ou les vêtements lors de la cuisson.
- Le fond de la casserole repose sur la bordure de la surface de cuisson ou ne repose pas complètement sur la superficie de la surface de cuisson.
- La poignée lourde fait pencher la casserole.

CORRECT



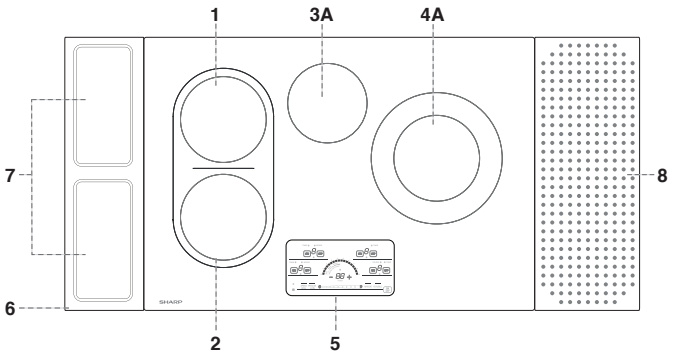
- L'ustensile de cuisson est bien centré sur la superficie de l'élément chauffant.
- Le fond et les parois de la casserole sont droits.
- La casserole repose complètement sur la superficie de la surface de cuisson.
- La casserole est bien équilibrée.
- Ne pas laisser l'ustensile de cuisson dépasser la superficie de l'élément chauffant de plus de 13 mm (0,5 po).

USTENSILES DE CUISSON RECOMMANDÉS

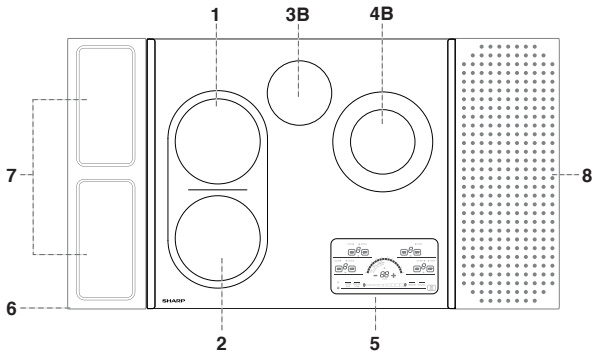
Aluminum	• Conduit la chaleur rapidement et uniformément. • Utiliser un poids moyen ou lourd. • Convient pour la plupart des modes de cuisson.
Acier inoxydable	• Réchauffe rapidement, mais distribue la chaleur de façon inégale. • Utilisation recommandée avec une âme ou une base en aluminium ou en cuivre sur l'acier afin d'améliorer la distribution de la chaleur.
Cuivre	• Conduit la chaleur rapidement et uniformément.
Fonte émaillée	• Utiliser la fonte si le dessous de la casserole est recouvert d'émail. • Conduit la chaleur lentement et uniformément. • Idéale pour la friture et brunir les aliments.
Vitrocéramique ou céramique	• Réchauffe lentement, mais distribue la chaleur de façon inégale. • Vous obtiendrez de meilleurs résultats en cuisinant des mets à des températures basses ou moyennes. • Veuillez suivre les recommandations du fabricant.
Émail de porcelaine appliqué sur de la fonte ou de l'acier	• Veuillez vous référer aux recommandations pour la fonte ou l'acier inoxydable.

FONCTIONS DE LA SURFACE DE CUISSON

MODÈLES : SCR3042FB, SCR3041GB



MODÈLE : SCR2442FB



1 dia. de 17,8 cm (7 po) Radiant de 1500 W (Bridge)

2 2 dia. de 17,8 cm (7 po) Radiant de 1500 W (Bridge)

3 A. dia. de 15,2 (6 po) Radiant de 1200 W
B. dia. de 10,1 (4 po) Radiant de 700 W

4 A. dia. de 22,8 cm (9 po)/15,2 cm (6 po) Radiant de 3000 W
B. dia. de 17,8 cm (7 po)/10,2 cm (4 po) Radiant de 1800 W

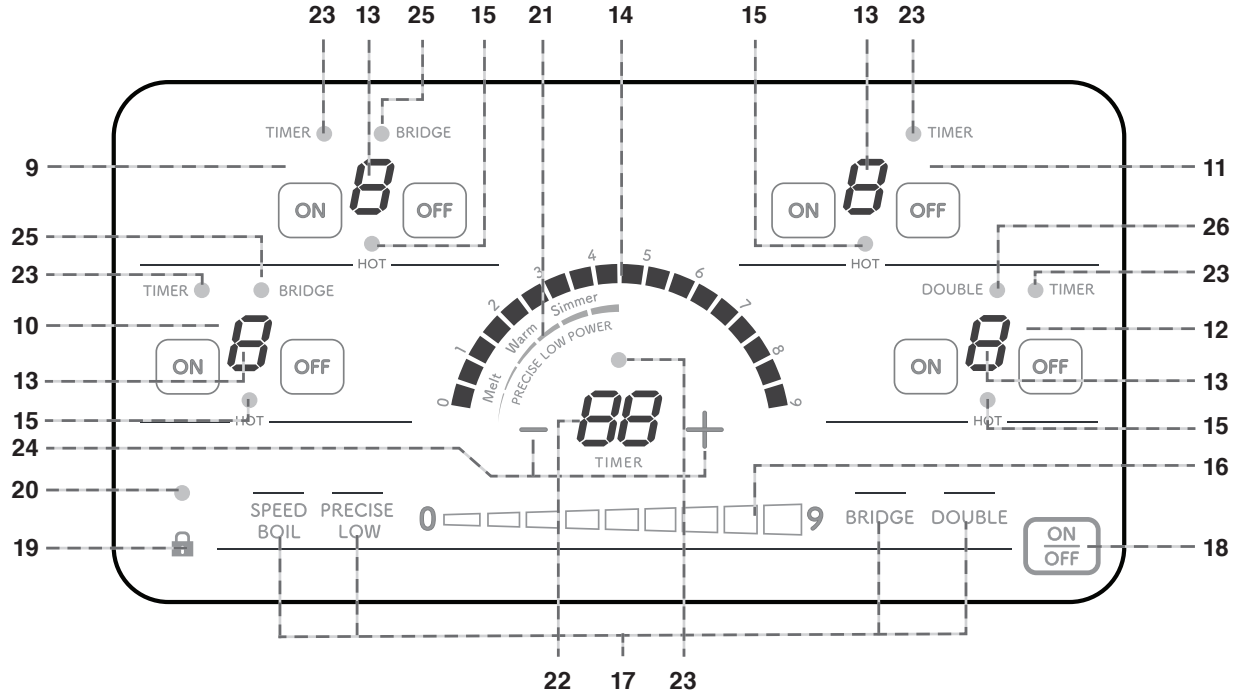
5 Commandes tactiles en verre

AIDES-CUISINE DU PLAN DE TRAVAIL

6 Support pour repose-cuillère de 15 cm x 53,3 cm (6 po x 21 po)

7 Deux plateaux pour repose-cuillère amovibles (n'est pas inclus avec tous les modèles)

8 Surface de refroidissement de 20,3 cm x 53,3 cm (8 po x 21 po) (n'est pas incluse avec tous les modèles)



9 Élément chauffant arrière gauche

10 Élément chauffant avant gauche

11 Élément chauffant arrière droite

12 Élément chauffant avant droite

13 Afficheur numérique du niveau de puissance

14 Afficheur de la courbe de puissanc

15 Surface Chaude/ON – Voyant rouge

16 Barre de défilement de la puissance

17 Fonctions automatiques

18 Touche d'alimentation ON/OFF

19 Verrouillage des contrôles

20 Verrouillage des contrôles ON - voyant rouget

21 Afficheur de la courbe de puissance « Precise Low »

22 Afficheur numérique de la minuterie

23 Timer ON – voyant rouge

24 Timer – touches +/-

25 Bridge – voyant rouge

26 Élément chauffant double/ON – voyants rouges

FONCTIONS DE LA SURFACE DE CUISSON

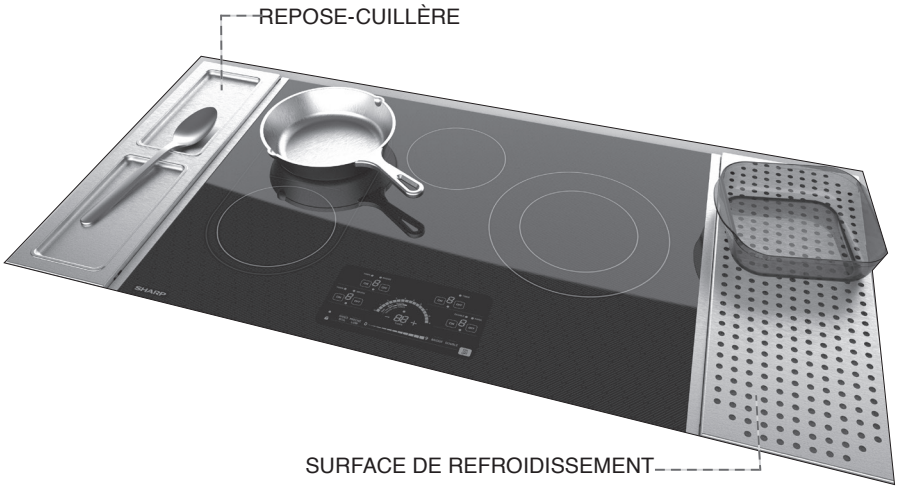
PLAN DE TRAVAIL POUR SURFACE DE CUISSON RADIANTE

(NON INCLUS AVEC TOUS LES MODÈLES)

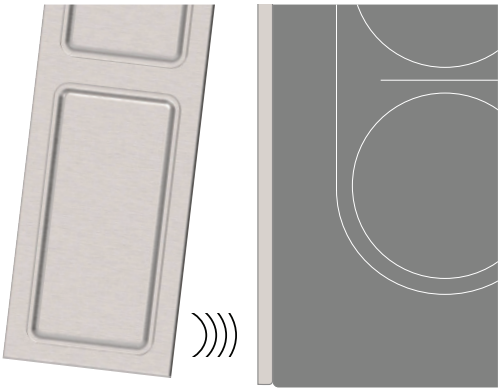
Votre surface de cuisson agit également comme plan de travail grâce à une surface de refroidissement en acier inoxydable de qualité alimentaire 20,3 cm x 53,3 cm (8 po x 21 po), un repose-cuillère de 15 cm x 53,3 cm (6 po x 21 po) et 2 plateaux ramasse-gouttes. Les aides-cuisine peuvent s'attachent magnétiquement à l'une des bordures de la surface de cuisson afin de tenir solidement en place, ou être attachés magnétiquement ensemble sur un seul côté de la surface de cuisson, ou placés sur le comptoir adjacent (les pieds en caoutchouc permettent de protéger les surfaces du comptoir).

La surface de refroidissement fournit un espace pour placer les ustensiles de cuisson chauds après les avoir retirés de la surface de cuisson ou du four.

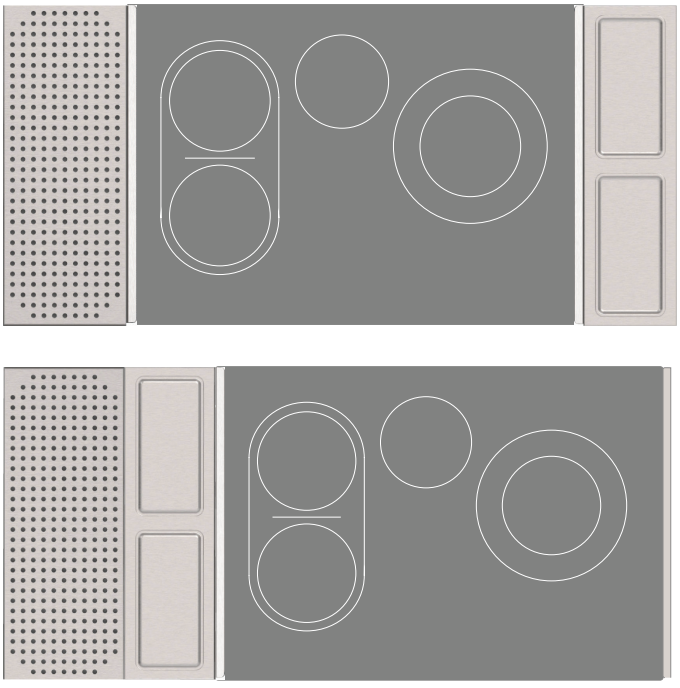
Le repose-cuillère vous permet de déposer vos ustensiles de cuisson tout en protégeant votre comptoir des taches et des égouttements. Le repose-cuillère comprend deux plateaux ramasse-gouttes permettant un nettoyage facile après la préparation d'aliments. Tous les articles vont au lave-vaisselle (dans le panier supérieur ou inférieur).



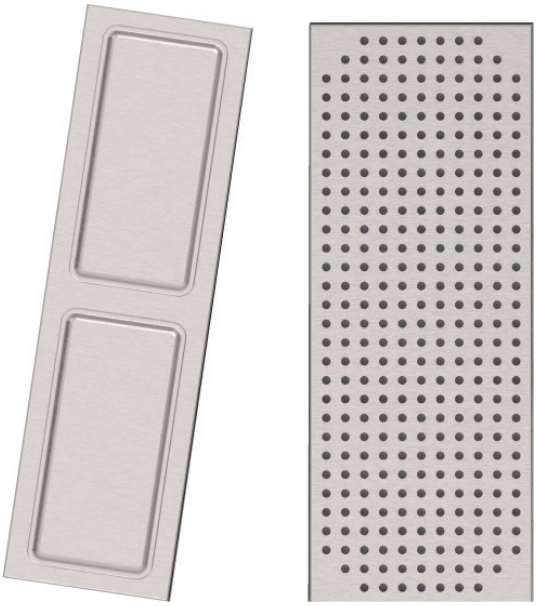
S'ATTACHE FACILEMENT



DISPOSEZ-LES COMME VOUS LE VOULEZ



PLACEZ-LES SEULS



VERROUILLAGE DES COMMANDES

La fonction de verrouillage des commandes permet d'éviter tout fonctionnement non souhaité, comme par exemple, un fonctionnement activé par des petits enfants. Le voyant du verrouillage des commandes au-dessus de la touche de verrouillage des commandes indique qu'il est verrouillé. Lorsque la fonction de verrouillage des commandes est désactivée, le voyant s'éteindra.



VERROUILLAGE DES COMMANDES - ON



VERROUILLAGE DES COMMANDES - OFF

PREMIÈRE UTILISATION OU RÉTABLISSEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

Lors que la surface de cuisson est mise sous tension (ON) pour la première fois, ou après le rétablissement de l'alimentation électrique à la suite d'une panne de courant, la fonction de verrouillage des commandes s'activera et le panneau de commandes sera verrouillé.

Le verrouillage des commandes doit être désactivé pour accéder aux touches ON/OFF et faire fonctionner la surface de cuisson.

Sélectionner l'élément chauffant souhaité en appuyant sur la touche ON, puis déplacer le niveau de puissance à « 0 » sur le sélecteur de la courbe de puissance.

LE VERROUILLAGE DES COMMANDES PEUT ÊTRE ACTIVÉ DANS LES DEUX CAS SUIVANTS :

1 **Lorsque l'alimentation électrique principale de la surface de cuisson est à OFF.**

Si le verrouillage des commandes est activé lorsque la surface de cuisson est à OFF, toutes les touches sont verrouillées, y compris les touches ON/OFF de l'alimentation électrique principale. La fonction de verrouillage des commandes doit être désactivée afin de pouvoir utiliser les éléments chauffants de la surface de cuisson.

2 **Lorsque la surface de cuisson est utilisée et qu'un ou plusieurs éléments chauffants sont actifs.**

Lorsque le verrouillage des commandes est activé durant la cuisson, toutes les fonctions sont verrouillées, SAUF : les touches individuelles OFF des éléments chauffants, les touches ON/OFF de l'alimentation électrique de la surface de cuisson et la touche de verrouillage des commandes.

POUR VERROUILLER

Appuyer et maintenir la touche de verrouillage des commandes pendant 3 secondes, un signal sonore se fera entendre, et le voyant du verrouillage des commandes au-dessus de la touche du verrouillage des commandes s'allumera.

POUR DÉVERROUILLER

Appuyer et maintenir la touche de verrouillage des commandes pendant 3 secondes, un signal sonore se fera entendre, le voyant du verrouillage des commandes s'éteindra. La surface de cuisson est en mode d'attente.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

ALLUMER LA SURFACE DE CUISSON

La surface de cuisson s'allume en appuyant sur la touche ON/OFF pendant 1 seconde. Un signal sonore se fera entendre, tous les afficheurs numériques des éléments chauffants afficheront « 0 ».



ÉTEINDRE LA SURFACE DE CUISSON

La surface de cuisson s'éteint en appuyant sur la touche ON/OFF pendant 1 seconde. Un signal sonore se fera entendre, tous les afficheurs numériques des éléments chauffants s'ÉTEINDRONT.

REMARQUE : Si aucun élément chauffant n'a été sélectionné dans les 10 secondes, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement.

UTILISATION DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

ALLUMER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Sélectionner l'élément chauffant souhaité et appuyer sur la touche ON. Un signal sonore se fera entendre et le voyant de Surface Chaude/ON clignotera.



REMARQUE : La sélection de l'élément chauffant sera effective 10 secondes après appuyé sur une touche (ON, barre de défilement de la puissance, Bridge, Double, Speed Boil ou Precise Low).

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Sélectionner le niveau de puissance souhaité en glissant votre doigt sur la barre de défilement de la puissance, en le déplaçant vers la droite pour augmenter le niveau de puissance.

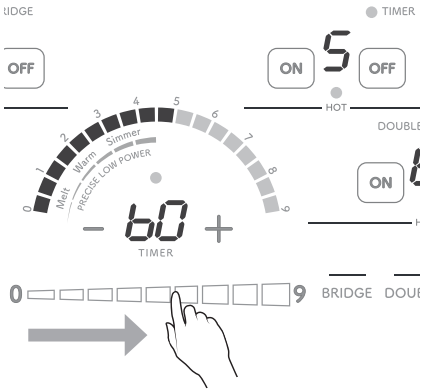
Le niveau de puissance sélectionné apparaîtra dans l'afficheur du niveau de puissance numérique de l'élément chauffant et dans l'afficheur de la courbe de puissance au centre de l'afficheur principal de la surface de cuisson. Les voyants de l'afficheur de la courbe de puissance allumeront deux segments à la fois lors que le niveau de puissance est sélectionné. (Consulter la section PUISSANCE « PRECISE LOW » pour plus de renseignements sur le contrôle de température donnée pour les aliments délicats).

Réglage de niveau de puissance le plus bas – 1

Réglage de niveau de puissance le plus élevé – 9

Un niveau de puissance entre 1 et 9 doit être sélectionné, peu importe la touche qui a été appuyée (par ex. les touches BRIDGE ou TIMER +/-). Si aucun niveau de puissance n'a été sélectionné, l'élément chauffant s'éteindra automatiquement après 10 secondes.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON



REMARQUE :

- Si deux ou plusieurs touches ont été appuyées en même temps, le sélecteur choisira par défaut le réglage de puissance le plus élevé.
- Si la fonction de verrouillage des commandes est activée, la barre de défilement de la puissance sera verrouillée.

ACCEPTATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Une fois que le niveau de puissance a été sélectionné, un signal sonore se fera entendre et le voyant de Surface Chaude/ON arrêtera de clignoter et restera allumé. Appuyer sur la touche ON de l'élément chauffant pour accepter le niveau et commencer la cuisson ou sélectionner la fonction Bridge, Double, Speed Boil ou Precise Low (consulter la section des fonctions automatiques pour davantage de renseignements sur ces fonctions).

Si aucune autre touche n'a été appuyée dans les 10 secondes, le niveau de puissance sera accepté automatiquement. Si un autre élément chauffant est sélectionné, le niveau de puissance sera accepté automatiquement sur l'élément chauffant actuel.

L'afficheur de la courbe de puissance indiquera le niveau de puissance sélectionné pendant 10 secondes ou jusqu'à ce qu'un autre élément de chauffage est allumé. Le niveau de puissance du dernier élément chauffant réglé restera allumé pendant 10 secondes avant de s'éteindre durant la cuisson. L'élément de chauffage indiquera la valeur numérique du niveau de puissance sur son afficheur numérique jusqu'à ce qu'il soit éteint.

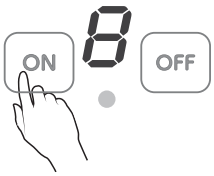
Un petit voyant rouge s'allumera dans le coin inférieur droit de l'afficheur du niveau de puissance indiquant que cet élément a accepté le niveau de puissance. Il restera allumé pendant 10 secondes, ou jusqu'à la sélection d'un autre élément chauffant de la minuterie indépendante.



AJUSTEMENT DU NIVEAU DE PUISSANCE

Le niveau de puissance peut être ajusté en tout temps durant la cuisson.

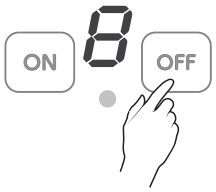
Sélectionner l'élément chauffant souhaité en appuyant sur la touche ON et suivre les instructions de sélection du niveau de puissance et de l'acceptation du niveau de puissance.



REMARQUE : Veuillez vous assurer de sélectionner le bon élément chauffant avant d'ajuster la température de cuisson.

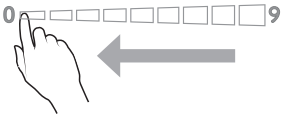
ÉTEINDRE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

Sélectionner l'élément chauffant souhaité et appuyer sur OFF, l'afficheur indiquera le niveau de puissance « 0 ».



OU

Sélectionner l'élément chauffant souhaité en appuyant sur la touche ON, puis déplacer le niveau de puissance à « 0 » sur la barre de défilement de la puissance. Après 10 secondes, un signal sonore se fera entendre et l'élément chauffant s'éteindra. Le voyant de Surface Chaude/ON peut rester allumé jusqu'à ce que l'élément chauffant refroidisse.



FONCTIONS AUTOMATIQUES

La surface de cuisson radiante offre 4 sélections de fonctions automatiques :

- Bridge
- Double Heater
- Speed Boil
- Precise Low Power

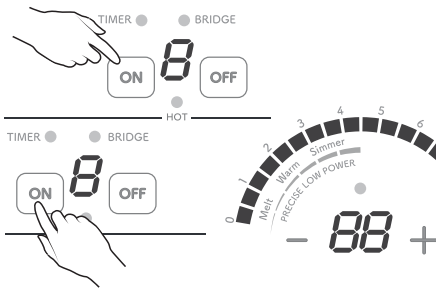
Celles-ci offrent des fonctions préréglées pratiques et adaptables pour accommoder les différentes tailles d'ustensiles de cuisine et les différents contrôles de la température.

ÉLÉMENT CHAUFFANT BRIDGE

Les éléments chauffants du côté gauche à l'avant et à l'arrière peuvent être synchronisés pour recevoir les ustensiles de cuisson de plus grandes dimensions. Par exemple, une plaque chauffante de 22,8 cm x 45,7 cm (9 po x 18 po) conçus spécialement pour les surfaces de cuisson en verre est fortement recommandée.

ACTIVER LA FONCTION BRIDGE

1 Sélectionner l'un des deux éléments chauffants et l'allumer comme indiqué dans la section : ALLUMER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

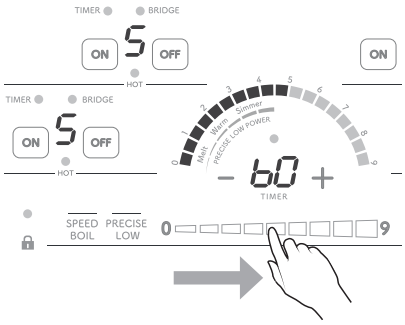


2 Appuyer sur la touche BRIDGE pour synchroniser les deux éléments ensemble. Un signal sonore se fera entendre et les voyants de Surface Chaude/ON des deux éléments se mettront à clignoter pour indiquer que la fonction BRIDGE a été activée.



3 Régler le niveau de puissance et accepter le niveau de puissance comme indiqué dans les sections SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE et ACCEPTATION DU NIVEAU DE PUISSANCE.

La touche BRIDGE peut être appuyée avant ou après avoir sélectionné le niveau de puissance, mais elle doit être appuyée avant d'appuyer de nouveau sur la touche ON de l'élément chauffant pour que le niveau de puissance soit accepté ou avant que les 10 secondes soient écoulées et que le niveau de puissance soit sélectionné automatiquement si aucune autre touche n'a été appuyée.



4 Pour ajuster le niveau de puissance, sélectionner l'un des éléments chauffants en appuyant sur la touche ON et suivre les instructions de la section AJUSTEMENT DU NIVEAU DE PUISSANCE.

DÉSACTIVER LA FONCTION BRIDGE

La fonction BRIDGE peut être désactivée en suivant les méthodes décrites dans la section ÉTEINDRE LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :

1 1 Sélectionner et appuyer sur la touche OFF de l'un des deux éléments.

OU

2 Sélectionner l'un des deux éléments chauffants en appuyant sur la touche ON, puis déplacer le niveau de puissance à « 0 » sur la barre de défilement de la puissance. Après 10 secondes, un signal sonore se fera entendre et l'élément chauffant s'éteindra. Le voyant de Surface Chaude/ON peut rester allumé jusqu'à ce que les éléments chauffants refroidissent.

ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE

L'élément chauffant situé à l'avant droit dispose d'une capacité d'élément DOUBLE pour l'utilisation de chaudrons et de casseroles de plus grandes dimensions et la cuisson de grandes quantités d'aliments.

Taille simple – diamètre de 15 cm (6 po)

Taille double – diamètre de 23 cm (9 po)

Le réglage par défaut de l'élément chauffant est l'utilisation de la taille simple.

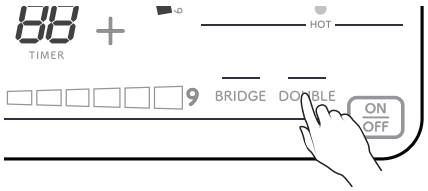
- Pour utiliser l'ÉLÉMENT CHAUFFANT SIMPLE, suivre les instructions pour allumer, sélectionner et accepter les niveaux de puissance dans les sections ALLUMER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE et ACCEPTATION DU NIVEAU DE PUISSANCE.

Cela allumera le plus petit élément à l'intérieur.

ALLUMER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE

Pour utiliser la taille double :

1 1 Appuyer sur la touche DOUBLE avant d'accepter le niveau de puissance réglé par la barre de défilement de la puissance.



La touche DOUBLE peut être appuyée avant ou après avoir sélectionné le niveau de puissance, mais elle doit être appuyée avant d'appuyer de nouveau sur la touche ON de l'élément chauffant pour que le niveau de puissance soit accepté ou avant que les 10 secondes soient écoulées et que le niveau de puissance soit sélectionné automatiquement si aucune autre touche n'a été appuyée.

Le voyant de l'ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE s'allumera pour indiquer que la taille plus grande et la sélection du niveau de puissance ont été acceptées.

2 Le niveau de puissance peut être ajusté en suivant les mêmes instructions de la section AJUSTEMENT DU NIVEAU DE PUISSANCE.

ÉTEINDRE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE

L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE peut être éteint en suivant les méthodes décrites dans la section ÉTEINDRE LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :

1 Sélectionner et appuyer sur la touche OFF de l'élément chauffant.

OU

2 Sélectionner l'élément chauffant en appuyant sur la touche ON, puis déplacer le niveau de puissance à « 0 » sur la barre de défilement de la puissance. Après 10 secondes, un signal sonore se fera entendre et l'élément chauffant s'éteindra. Le voyant de Surface Chaude/ON peut rester allumé jusqu'à ce que l'élément chauffant refroidisse.

ÉTEINDRE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE, GARDER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SIMPLE

L'ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE peut être éteint tout en permettant à l'élément chauffant de passer à la taille par défaut simple durant la cuisson.

Par exemple, si vous souhaitez continuer la cuisson en utilisant seulement l'élément chauffant plus petit à l'intérieur :

1. Sélectionner et appuyer sur la touche ON de l'élément chauffant.
2. Appuyer sur la touche DOUBLE, un signal sonore se fera entendre.
3. Appuyer de nouveau sur la touche ON de l'élément chauffant pour accepter le même niveau de puissance ou utiliser la barre de défilement de la puissance pour ajuster le niveau de puissance si nécessaire, et appuyer sur la touche ON.

⚠MISE EN GARDE La surface de l'élément chauffant de diamètre plus grand sera chaude, faire attention lors de l'enlèvement ou de l'ajout de casseroles et de poêles de différentes tailles lors du changement de taille de l'élément chauffant.

REMARQUE :

- Les résultats de cuisson sont meilleurs lorsque la taille des casseroles et des poêles correspond à la taille de l'élément chauffant.
- L'élément chauffant simple peut passer à la fonction d'élément chauffant double en utilisant les mêmes étapes ci-dessus (1 à 3). Utiliser la taille de casserole ou de poêle correspondante si vous changez de taille d'élément chauffant.

SPEED BOIL

La fonction SPEED BOIL est utilisée pour cuisiner à un niveau de surpuissance maximum pendant 10 minutes. Cette fonction pratique permet d'effectuer un processus en deux étapes pour lequel un niveau de puissance sélectionné peut être réglé pour la cuisson normale et l'élément chauffant retournera automatiquement à ce niveau de puissance une fois que la durée du niveau surpuissance maximum (10 minutes) est écoulée.

⚠AVERTISSEMENT La fonction SPEED BOIL est recommandée uniquement pour faire bouillir de l'eau. Ne jamais laisser une casserole ou une poêle sans surveillance lors de l'utilisation de la fonction SPEED BOIL.

La fonction SPEED BOIL peut être utilisée avec un ou plusieurs éléments chauffants, la fonction BRIDGE et la fonction d'ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE.

Lors de l'utilisation de la fonction SPEED BOIL, le niveau de puissance clignotera en alternance en affichant « P » et le numéro du niveau de puissance sélectionné (1 à 9) pour l'élément chauffant sélectionné dans l'afficheur numérique de l'élément chauffant.

ACTIVER LA FONCTIONSPEED BOIL

Suivre les instructions pour allumer l'élément chauffant simple, sélectionner et accepter les niveaux de puissance dans les sections ALLUMER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE et ACCEPTATION DU NIVEAU DE PUISSANCE.

SLa touche SPEED BOIL peut être appuyée avant ou après avoir sélectionné le niveau de puissance, la fonction BRIDGE ou ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE si elles sont utilisées, mais elle doit être appuyée avant d'appuyer de nouveau sur la touche ON de l'élément chauffant pour que le niveau de puissance soit accepté ou avant que les 10 secondes soient écoulées et que le niveau de puissance soit sélectionné automatiquement si aucune autre touche n'a été appuyée.

DÉSACTIVER LA FONCTION SPEED BOIL ET ÉTEINDRE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

La fonction SPEED BOIL peut être désactivée en suivant les méthodes décrites dans la section ÉTEINDRE LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :

1. Sélectionner et appuyer sur la touche OFF de l'élément chauffant.

OU

2. Sélectionner l'élément chauffant en appuyant sur la touche ON, puis déplacer le niveau de puissance à « 0 » sur la barre de défilement de la puissance. Après 10 secondes, un signal sonore se fera entendre et l'élément chauffant s'éteindra. Le voyant de Surface Chaude/ON peut rester allumé jusqu'à ce que l'élément chauffant refroidisse.

L'une ou l'autre des méthodes ci-dessus permettront d'éteindre l'élément chauffant.

DÉSACTIVER LA FONCTION SPEED BOIL ET GARDER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT ALLUMÉ

La fonction SPEED BOIL peut être désactivée tout en permettant à l'élément chauffant de passer au niveau de puissance normale sans la fonction de surpuissance. Par exemple, si vous souhaitez désactiver la fonction SPEED BOIL, mais continuer la cuisson normale à la puissance 5.

1. Sélectionner et appuyer sur la touche ON de l'élément chauffant.
2. Appuyer sur la touche SPEED BOIL, un signal sonore se fera entendre.
3. Appuyer de nouveau sur la touche ON de l'élément chauffant pour accepter le même niveau de puissance normal de 5 (ou utiliser la barre de défilement de la puissance pour ajuster le niveau de puissance si nécessaire).
4. La lettre « P » cessera de clignoter dans l'afficheur numérique de l'élément chauffant et seulement le chiffre 5 apparaîtra pour indiquer le niveau de puissance normal.

FONCTION DE PUISSANCE « PRECISE LOW »

La fonction de puissance « PRECISE LOW » offre trois réglages :

- Fondre
- Réchauffer
- Mijoter

La surface de cuisson contrôle les niveaux de puissance avec précision pour maintenir la température lors de la cuisson d'aliments délicats.

FONDRE

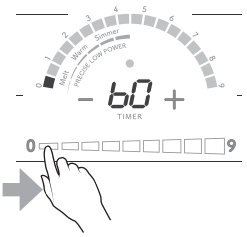
Le réglage FONDRE convient aux aliments dont le point de fumée est bas, comme le chocolat et le beurre.

RÉCHAUFFER

Le réglage RÉCHAUFFER permet aux aliments de rester chauds sans brûler ou dessécher.

MIJOTER

Le réglage MIJOTER permet aux mets de cuire sur de plus longues périodes à une température basse constante.



La fonction de puissance PRECISE LOW peut être utilisée avec un ou plusieurs éléments chauffants, la fonction BRIDGE et la fonction d'ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE.

Lors du réglage du niveau de puissance, les voyants de l'afficheur de la courbe de puissance allumeront un segment à la fois au lieu de deux tout comme pour le réglage du niveau de puissance normal par défaut. Ceci indique que le contrôle de la température est ajusté pour maintenir le niveau de puissance réduit.

REMARQUE : Lors de l'utilisation de la fonction de puissance PRECISE LOW, le niveau de puissance clignotera en alternance en affichant « P » et le numéro du niveau de puissance sélectionné (1 à 9) pour l'élément chauffant sélectionné dans l'afficheur numérique de l'élément chauffant.

NIVEAUX DE LA FONCTION DE PUISSANCE « PRECISE LOW »

1 à 3 Fondre

4 à 6 Réchauffer

7 à 9 Mijoter

ACTIVER LA FONCTION DE PUISSANCE « PRECISE LOW »

Suivre les instructions pour allumer l'élément chauffant simple, régler et accepter les niveaux de puissance dans les sections ALLUMER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE et ACCEPTATION DU NIVEAU DE PUISSANCE.

La fonction de puissance « PRECISE LOW » peut être combinée avec les fonctions automatiques BRIDGE et ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE.

La touche de la fonction de puissance « PRECISE LOW » peut être appuyée avant ou après avoir sélectionné le niveau de puissance, la fonction BRIDGE ou ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE si elles sont utilisées, mais elle doit être appuyée avant d'appuyer de nouveau sur la touche ON de l'élément chauffant pour que le niveau de puissance soit accepté ou avant que les 10 secondes soient écoulées et que le niveau de puissance soit sélectionné automatiquement si aucune autre touche n'a été appuyée.

Si vous utilisez la fonction BRIDGE ou ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE, l'afficheur numérique de l'élément chauffant allumera les voyants BRIDGE ou ÉLÉMENT CHAUFFANT DOUBLE. La fonction BRIDGE synchronisera les deux afficheurs numériques des éléments chauffants et la lettre « L » clignotera en alternance avec la valeur numérique du niveau de puissance réglé.

DÉSACTIVER LA FONCTION DE PUISSANCE « PRECISE LOW » ET ÉTEINDRE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

La fonction PRECISE LOW POWER peut être désactivée en suivant les méthodes décrites dans la section ÉTEINDRE LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :

1 Sélectionner et appuyer sur la touche OFF de l'élément chauffant.

OU

2 Sélectionner l'élément chauffant en appuyant sur la touche ON, puis déplacer le niveau de puissance à « 0 » sur la barre de défilement de la puissance. Après 10 secondes, un signal sonore se fera entendre et l'élément chauffant s'éteindra. Le voyant de Surface Chaude/ON peut rester allumé jusqu'à ce que l'élément chauffant refroidisse.

L'une ou l'autre des méthodes ci-dessus permettront d'éteindre l'élément chauffant.

DÉSACTIVER LA FONCTION PRECISE LOW POWER ET GARDER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT ALLUMÉ

La fonction de puissance « PRECISE LOW » peut être désactivée tout en permettant à l'élément chauffant de passer à la même valeur numérique du niveau de puissance normal.

Par exemple, si vous souhaitez désactiver la fonction de puissance « PRECISE LOW », mais continuer la cuisson normale à la puissance 5.

1 Sélectionner et appuyer sur la touche ON de l'élément chauffant.

2 Appuyer sur la touche PRECISE LOW, un signal sonore se fera entendre.

3 Appuyer de nouveau sur la touche ON de l'élément chauffant pour accepter le niveau de puissance normal.

4 La lettre « L » cessera de clignoter dans l'afficheur numérique de l'élément chauffant et seulement le chiffre 5 apparaîtra. L'afficheur de la courbe de puissance ajustera son niveau pour indiquer le retour au niveau de puissance normale de 5.

⚠AVERTISSEMENT Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance lors de son utilisation. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Ne pas laisser les casseroles et les poêles s'évaporer ou se vider complètement.

UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON

TABLEAU DE SUGGESTION DE RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

NORMAL ET PRECISE LOW

RÉGLAGES NORMAUX		RÉGLAGES PRECISE LOW	TYPE DE CUISSON
RÉGLAGE	CHIFFRES	CHIFFRES	
Élevé	9 - P	S/O	BOUILLIR – Porter un liquide à ébullition. Veuillez toujours réduire le réglage à une température plus basse lorsque les liquides commencent à bouillir ou que les aliments commencent à cuire.
Moyen-élevé	7 - 8	S/O	FRIRE - Brunir les viandes, chauffer l'huile pour la friture ou pour continuer une ébullition rapide.
Moyen	5 - 6	(L 7 - 9) *	MIJOTER – Maintenir une ébullition lente ou légère, épaissir les sauces.
Moyen-bas	3 - 4	(L 4 - 6) *	RÉCHAUFFER – Continuer la cuisson des aliments couverts, cuire les aliments à la vapeur ou garder les aliments à une température chaude avant de servir.
Bas	1 - 2	(L 1 - 3) *	FONDRE – Fondre le beurre ou le chocolat.

REMARQUE : La taille et le type d'ustensile utilisés influera le réglage nécessaire.

* Niveaux de la fonction de puissance « PRECISE LOW » : Permet un ajustement des réglages plus précis.

VOYANT DE SURFACE CHAUDE

Le voyant de Surface chaude/ON restera à ON jusqu'à ce que l'élément chauffant soit refroidi après son utilisation, même si l'alimentation électrique principale de la surface de cuisson est éteinte.

⚠AVERTISSEMENT En cas de panne de courant du domicile ou de la surface de cuisson, sachez que LES SURFACES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS RESTERONT CHAUDS même si les voyants de Surface Chaude/ON NE SONT PLUS ALLUMÉS. Les voyants de Surface Chaude/ON ne s'allumeront PAS automatiquement une fois que le courant est rétabli.

ARRÊT AUTOMATIQUE

La durée de fonctionnement maximum d'un élément chauffant dépend du niveau de puissance sélectionné.

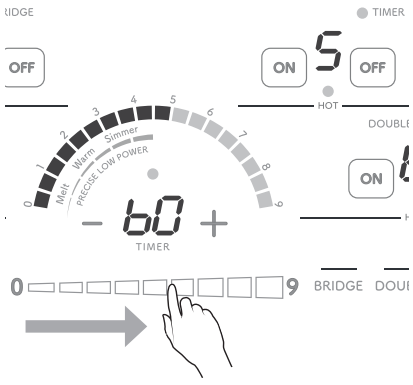
NIVEAU DE PUISSANCE SÉLECTIONNÉ	DURÉE DE FONCTIONNEMENT MAXIMUM (HEURES)
1 - 8	10
9	3

MINUTERIES

Un total de cinq minuteries peuvent être réglées en même temps (pour chacun des 4 éléments chauffants et 1 minuterie indépendante). La durée peut être réglée de 1 à 99 minutes et modifiée en tout temps durant le compte à rebours. Le compte à rebours de la dernière minute s'affichera en secondes.

Lors de l'utilisation de plusieurs minuteries à la fois, le compte à rebours de la minuterie affiché par défaut sera celui dont la durée est la plus courte, peu importe si la minuterie est réglée pour un élément en particulier ou s'il s'agit de la minuterie indépendante. Le voyant Timer ON clignotera, indiquant qu'il s'agit du compte à rebours affiché. (Voir la section AFFICHEUR DE LA MINUTERIE pour plus de renseignements.)

Si le compte à rebours de la minuterie indépendante est de plus courte durée que les autres minuteries, celui-ci s'affichera par défaut et le voyant de minuterie ON au-dessus de la touche TIMER +/- clignotera alors que les voyants des éléments chauffants resteront allumés sans clignoter.

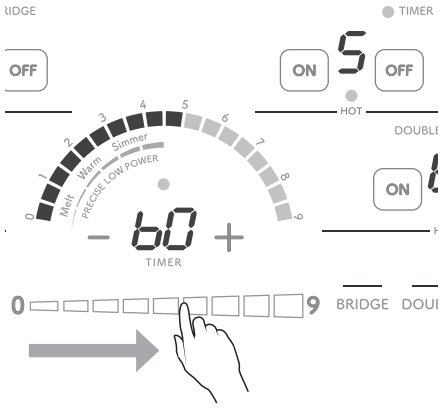


⚠AVERTISSEMENT Cette minuterie ne fonctionne qu'en tant que rappel et ne contrôle aucune durée de cuisson des éléments chauffants, et n'éteindra aucun élément chauffant.

POUR RÉGLER LA MINUTERIE D'UN ÉLÉMENT CHAUFFANT EN PARTICULIER

Sélectionner l'élément chauffant et puis régler le niveau de puissance, ou appuyer sur les touches +/- en premier et régler le niveau de puissance avant que le niveau de puissance soit accepté et que l'élément chauffant commence la cuisson. La minuterie et les niveaux de puissance sélectionnés seront acceptés automatiquement 5 secondes après avoir appuyé sur la dernière touche.

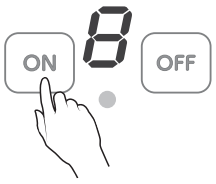
La durée par défaut affichée pour la touche +/- est de 45 minutes. Appuyer sur la touche +/- par incréments de 1 minute jusqu'à un maximum de 99 minutes. La durée par défaut affichée pour la touche « - » est de 0 minute en indiquant « 00 ». Si la touche « - » est appuyée de nouveau, le compte à rebours commencera à 99 minutes. Appuyer sur l'une des touches pour sélectionner les incréments de 1 minute. Une fois que la durée a atteint 10 minutes, le défilement augmente plus rapidement.



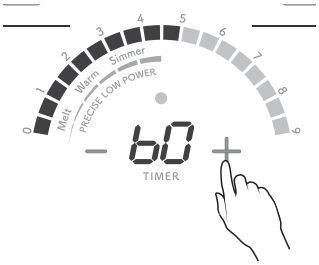
Lorsque le compte à rebours de la minuterie est terminé, un signal sonore se fera entendre (deux bips rapides), et l'afficheur indiquera « 00 » pendant une minute ou jusqu'à que n'importe quelle touche du panneau de commandes soit appuyée.

RÉGLAGE D'UNE SEULE MINUTERIE

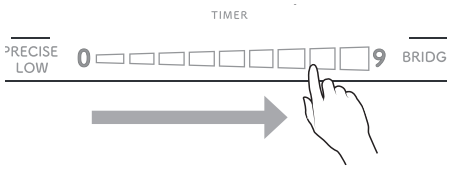
1 Sélectionner l'élément en appuyant sur la touche ON.



2 Appuyer sur la touche TIMER +/-. Un signal sonore se fera entendre et le voyant Timer ON de l'élément chauffant clignotera. Utiliser les touches pour sélectionner la durée souhaitée et appuyer de nouveau sur la touche ON pour accepter.



3 Utiliser la barre de défilement de la puissance pour régler le niveau de puissance..

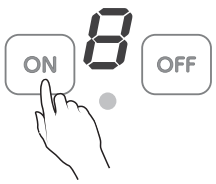


4 Appuyer sur la touche ON ou attendre 5 secondes pour que la puissance soit acceptée automatiquement et que l'élément chauffant commence à chauffer.

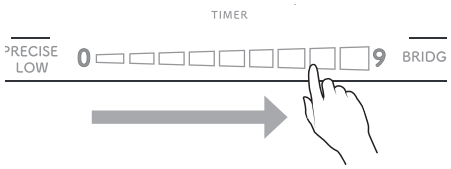
5 Un signal sonore se fera entendre et le voyant Timer ON de l'élément chauffant s'allumera et restera allumé durant le compte à rebours. (Si le compte à rebours de la minuterie par défaut est affiché, ce voyant clignotera).

OU

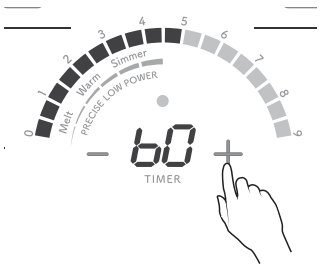
1 Sélectionner l'élément en appuyant sur la touche ON.



2 Utiliser la barre de défilement de la puissance pour régler le niveau de puissance.



3 Appuyer sur la touche TIMER +/-. Un signal sonore se fera entendre et le voyant Timer ON de l'élément chauffant clignotera. Utiliser les touches pour sélectionner la durée souhaitée et appuyer de nouveau sur la touche ON pour accepter.



4 Appuyer sur la touche ON ou attendre 5 secondes pour que la puissance soit acceptée automatiquement et que l'élément chauffant commence à chauffer.

5 Un signal sonore se fera entendre et le voyant Timer ON de l'élément chauffant s'allumera et restera allumé durant le compte à rebours. (Si le compte à rebours de la minuterie par défaut est affiché, ce voyant clignotera).

Lors de l'utilisation de la fonction BRIDGE pour les deux éléments de gauche, activer la fonction BRIDGE comme indiqué dans la section ÉLÉMENT CHAUFFANT BRIDGE et sélectionner l'une des touches TIMER pour régler la durée, car les deux éléments chauffants synchroniseront la puissance et la minuterie.

RÉGLAGE DE PLUSIEURS MINUTERIES

Suivre les étapes pour le réglage d'une seule minuterie, et répéter l'opération pour l'élément suivant.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE INDÉPENDANTE

Sélectionner les touches +/- et régler le compte à rebours de la minuterie. La minuterie indépendante peut être réglée même si l'alimentation électrique principale de la surface de cuisson est éteinte (la fonction de verrouillage des commandes doit être désactivée). La minuterie indépendante continuera de fonctionner même si l'alimentation électrique principale de la surface de cuisson est éteinte. Lors du réglage de la minuterie indépendante, un petit voyant rouge clignotera dans le coin inférieur droit de l'afficheur numérique de la minuterie indiquant que la minuterie indépendante est en mode de réglage. Il clignotera pendant 5 secondes, ou jusqu'à ce qu'un élément chauffant soit sélectionné.

AFFICHEUR DE LA MINUTERIE

La durée par défaut affichée est celle de la minuterie dont le compte à rebours est le plus court. La minuterie affichée est indiquée par le voyant Timer ON clignotant.

Lors de l'utilisation d'une minuterie pour plusieurs éléments chauffants, sélectionner l'élément chauffant souhaité en appuyant sur la touche ON de cet élément chauffant pour voir sa durée restante.

Pour passer à la minuterie indépendante, appuyer sur la touche « + » ou « - ».

Lorsque vous passez à l'affichage d'une minuterie à une autre, l'afficheur de la minuterie montrera le compte à rebours sélectionner pendant 10 secondes avant de passer à la minuterie par défaut dont le compte à rebours est de la plus courte durée.

ÉTEINDRE LA MINUTERIE

Appuyer sur la touche ON de l'élément chauffant associé avec la minuterie et appuyer sur la touche « - » jusqu'à ce que le compte à rebours atteigne « 0 »,

OU

Appuyer sur les touches « + » et « - » jusqu'à ce que le compte à rebours s'éteigne et qu'un chiffre ne soit affiché.

S'il s'agit de la minuterie indépendante, appuyer sur les touches « + » et « - » pour éteindre.

REMARQUE : Si l'alimentation électrique principale de la surface de cuisson est éteinte, la minuterie indépendante poursuivra son compte à rebours.

	SCR3042FB ET SCR3041GB	SCR2442FB
Dimensions du produit (l x p x h) en cm (pouces)	76,2 cm x 53,3 cm x 5,8 cm (30 po x 21 po x 2 5/16 po)	61 cm x 53,3 cm x 5,8 cm (24 po x 21 po x 2 5/16 po)
Dimensions de la découpe (l x p) en cm (pouces)	56,2 cm x 39,5 cm (28 5/8 po x 19 11/16 po)	56,8 cm x 50 cm (22 3/8 po x 19 11/16 po)
Voltage (volts)/Ampérage	208 V / 240 V / 30 AMP	208 V / 240 V / 30 AMP
Fréquence (Hz)	60 Hz	60 Hz
Puissance totale (Watts)	7200	5500
Éléments chauffants pour la cuisson	4	4
Arrière gauche/surpuissance	1500 W dia. de 17,8 cm (7 po)	1500 W dia. de 17,8 cm (7 po)
Avant gauche/surpuissance	1500 W dia. de 17,8 cm (7 po)	1500 W dia. de 17,8 cm (7 po)
Arrière droit/surpuissance	1200 W dia. de 15,2 cm (6 po)	700 W dia. de 10,1 cm (4 po)
Avant droit/surpuissance	3000 W dia. de 22,8 cm (9 po) / 15,2 cm (6 po)	1800 W / 750 W dia. de 17,8 cm (7 po) / dia. de 10 cm (4 po)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE QUOTIDIEN

⚠MISE EN GARDE

Avant de nettoyer toute partie de votre surface de cuisson, veuillez suivre les consignes suivantes :

1. L'alimentation électrique principale de la surface de cuisson est éteinte. (Consulter la section : UTILISATION DE LA SURFACE DE CUISSON, POUR ÉTEINDRE LA SURFACE DE CUISSON).
2. Les commandes sont verrouillées. (Consulter la section : VERROUILLAGE DES COMMANDES, POUR VERROUILLER).
3. Toute la superficie de la surface de cuisson est refroidie.

Utiliser seulement des produits nettoyants spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Lire et suivre toutes les instructions et les avertissements indiquées sur l'étiquette de la crème nettoyante. Un ensemble d'échantillons des produits nettoyants pour surface de cuisson CERAMA BRYTE® et grattoir + tampon CERAMA BRYTE® est fourni avec votre surface de cuisson.

Avant d'utiliser la surface de cuisson, veuillez la nettoyer avec le produit nettoyant en crème. Afin d'éviter tout dommage possible à la surface de cuisson, ne pas appliquer le produit nettoyant en crème à la surface de cuisson lorsqu'elle est chaude.

Ne pas essuyer les superficies des éléments chauffants avant qu'elles ne soient refroidies et que les voyants de surface chaude soient éteints.

REMARQUE : Les débordements d'aliments sucrés et autres produits peuvent endommager la superficie en vitrocéramique de la surface de cuisson. En cas de déversement de sucre, de sirop, de produits à base de tomate ou de lait, ou d'aliments brûlés sur la surface de cuisson PENDANT qu'elle est chaude, essuyer immédiatement la superficie en vitrocéramique. Consulter cette section pour plus de détails – DÉBORDEMENT D'ALIMENTS SUCRÉS, DE PRODUITS À BASE DE LAIT OU DE TOMATES, DE PLASTIQUE FONDU OU DE RÉSIDUS CALCINÉS.

1. Appliquer quelques gouttes de produit nettoyant en crème sur la superficie de la surface de cuisson qui n'est pas chaude.
2. Humidifier une serviette de papier propre et nettoyer le dessus.
3. Essuyer avec une autre serviette de papier propre et humide et puis essuyer pour sécher.

REMARQUE :

- Veuillez vous assurer que le dessous des ustensiles de cuisson et que la surface de cuisson sont propre et sèches avant d'allumer la surface de cuisson.
- Essuyer les débordements et les éclaboussures d'aliments avant qu'ils ne brûlent sur la surface.
- Ne pas mélanger les produits nettoyants. Ces mélanges peuvent interagir et endommager la surface.

DÉBORDEMENT D'ALIMENTS SUCRÉS, DE PRODUITS À BASE DE LAIT OU DE TOMATES, DE PLASTIQUE FONDU OU DE RÉSIDUS CALCINÉS

Les débordements d'aliments sucrés (gelées, fudges, bonbons, sirops, etc.), les produits à base de tomates ou des résidus calcinés peuvent causer la formation de criblures sur la surface de cuisson à moins que le débordement soit nettoyé lorsque la surface est encore chaude. Les dommages causés par la formation de criblures ne sont pas couverts par la garantie.

⚠AVERTISSEMENT PROCÉDER AVEC GRANDE PRÉCAUTION LORS DU NETTOYAGE DE CES DÉBORDEMENTS ALORS QUE LA SURFACE DE CUISSON EST ENCORE CHAUDE.

Vous devez commencer le nettoyage du débordement lorsque la surface de cuisson est encore chaude.

1. Éteindre tous les éléments chauffants et retirer immédiatement tous les ustensiles de cuisson.
2. Porter un gant de cuisine, utiliser un grattoir à lame de rasoir à un angle de 30 degrés contre la surface en vitrocéramique et gratter à partir de la surface chaude vers une zone plus froide.
3. Enlever les débordements à l'aide de serviettes de papier.

REMARQUE :

- Ne pas utiliser de lame émoussée ou ébréchée. Veuillez vous assurer d'utiliser un grattoir avec une lame de rasoir neuve.
- Ne pas utiliser de lame de rasoir pour le nettoyage quotidien, car cela pourrait effacer les motifs sur le verre.

Si la superficie en vitrocéramique de votre surface de cuisson est endommagée par des criblures, elle doit être remplacée.

MARQUES DE MÉTAL OU RÉSIDUS CALCINÉS

Les marques de métal et les résidus calcinés doivent être enlevés immédiatement après que la surface de cuisson ait refroidi. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant la prochaine utilisation.

1. Humidifier un tampon « antiégratignures » sécuritaire pour les ustensiles de cuisson antiadhésifs. Les motifs et le verre seront endommagés si le tampon n'est pas humidifié ou souillé ou si vous utilisez un autre type de tampon. Appliquer un nettoyeur en crème conçu pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.
2. Frotter pour retirer le plus de saleté possible.
3. Appliquer le produit nettoyant en crème sur la saleté, couvrir avec une serviette de papier humide et attendre de 30 minutes à 1 heure. Garder humide en couvrant la serviette de papier avec une pellicule en plastique.
4. Frotter de nouveau et essuyer avec une autre serviette de papier propre et humide. Ensuite, essuyer pour sécher.

REMARQUE :

- Ne pas utiliser de papier d'aluminium sur la surface de cuisson.
- Si les casseroles ou les poêles en aluminium ou en cuivre s'évaporent complètement, des dommages permanents peuvent affecter la surface de cuisson en vitrocéramique.
- Ne pas glisser les casseroles et les poêles sur la superficie de la surface de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond est rugueux peuvent marquer ou égratigner la superficie de la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser de lame émoussée ou ébréchée. Veuillez vous assurer d'utiliser un grattoir avec une lame de rasoir neuve.

NE PAS UTILISER LES PRODUITS SUIVANTS POUR NETTOYER VOTRE APPAREIL

- Les produits nettoyants pour le verre qui contient de l'ammoniac ou un agent de blanchiment au chlore, car ces ingrédients peuvent tacher la surface de cuisson
- Les produits nettoyants caustiques qui peuvent égratigner la surface
- Les produits nettoyants abrasifs
- Les tampons ou les éponges à récurer en métal et la laine d'acier
- Les produits nettoyants en poudre contenant un agent de blanchiment chloré
- Les produits nettoyants inflammables comme l'essence à briquet ou le WD-40

SURFACE DE CUISSON ENDOMMAGÉE

Si la surface de cuisson se brise ou fissure, ne pas tenter de l'utiliser ou de la nettoyer. Appelez le 1-877-278-6709 pour un réparateur autorisé.

AVANT DE COMMUNIQUER AVEC LE SERVICE DE RÉPARATION

Veuillez vérifier les éléments suivants avant d'appeler le service de réparation. Cela pourrait vous faire économiser du temps et de l'argent.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTIONS
1 La surface de cuisson ne fonctionne pas en partie ou en entier.	• Panne d'électricité • Le fusible ou le disjoncteur à la maison ne fonctionne pas.	• Veuillez vérifier les lumières de la maison pour être certain. Veuillez appeler votre fournisseur d'électricité pour l'entretien. • Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur.
2 Les touches des commandes ne fonctionnent pas.	• Le verrouillage des commandes est activé.	• Voir la page 13 pour déverrouiller.
3 Les éléments chauffants ne chauffent pas.	• Le courant ne se rend pas à l'appareil. • Les commandes de la surface de cuisson ne sont pas réglées correctement.	• Voir la solution au problème 1. • Vérifier si les commandes ont été réglées correctement. Voir la page 11.
4 Les éléments chauffants sont trop ou pas assez chauds.	• Le courant ne se rend pas à l'appareil.	• Utiliser des casseroles dont le fond est plat et correspond au diamètre de l'élément chauffant sélectionné.
5 Les éléments chauffants ne sont plus incandescents.	• Les commandes de la surface de cuisson ne sont pas réglées correctement.	
6 La surface de cuisson en vitrocéramique est égratignée.	• Utilisation de méthodes de nettoyage non appropriées. • Un ustensile de cuisson dont le fond est rugueux a été utilisé.	• Suivre les procédures de nettoyage recommandées. Voir la page 20. • Utiliser des ustensiles de cuisson dont le fond est plat et lisse.
7 Certaines parties de la surface de cuisson sont décolorées.	• Les débordements d'aliments n'ont pas été nettoyés avant l'utilisation suivante.	• Suivre les procédures de nettoyage recommandées. Voir la page 20.
8 Il y a des marques de métal sur la surface de cuisson.	• Des casseroles en métal ont été glissées sur, ou ont égratigné la surface.	• Ne pas glisser les casseroles en métal. Lorsque refroidie, nettoyer à l'aide d'un produit nettoyant en crème pour éliminer les taches.
9 Il y a des traces ou taches brunes sur la superficie de la surface de cuisson en vitrocéramique.	• Les débordements sont cuits sur la surface.	• Suivre les procédures de nettoyage recommandées. Voir la page 20.
10 Une odeur forte ou une légère fumée s'émane lorsque la surface de cuisson est allumée.	• Cela est normal pour une surface de cuisson neuve.	• Cela disparaîtra après quelques utilisations. Bien aérer la pièce pour éliminer les odeurs plus rapidement.
11 L'afficheur clignote en indiquant la lettre « F » en alternance avec une autre lettre ou un chiffre.	• Un code d'erreur est affiché.	• Si l'afficher indique un code d'erreur « F », éteindre la surface de cuisson et appeler le service d'assistance du consommateur (à la page 2).

SHARP®

SHARP ÉLECTRONIQUE DU CANADA LTÉE • 335, rue Britannia Est • Mississauga, Ontario • L4Z 1W9 • Canada