

Manuel d'utilisation et d'entretien
Use & Care Guide
Français / English



Kenmore Elite[®]

Table de cuisson à induction

Induction Cooktop

P/N 318205601C (0411)
Sears Canada Inc., Toronto,
Ontario, Canada M5B 2C3
www.sears.ca



Table des matières

Garantie.....	2	Réglage des contrôles.....	8-12
Emplacement de la plaque de série.....	2	Accessoires.....	13
Enregistrement du produit.....	2	Entretien & nettoyage.....	14-15
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	3-4	Avant d'appeler.....	16
Caractéristique de la table de cuisson.....	5	Contrat de protection.....	17
Avant d'utiliser l'appareil.....	6-7	Service Sears.....	18

Garantie Kenmore

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME^{MD} pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil.

Si cet appareil est utilisé à d'autres fins que l'usage familial privé, cette garantie est valide seulement pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication et les vices de matériau. Sears NE COUVRE PAS les frais liés:

1. Aux fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Aux taches et aux égratignures sur la table de cuisson en vitrocéramique qui sont apparues suite à un accident, à une utilisation non-conforme ou une maintenance non-conforme.
3. Aux articles consommables qui sont sujets à l'usure normale, incluant, sans en exclure d'autres, filtres, courroies, ampoules et sacs.
4. À la visite d'un réparateur venu expliquer comment installer, utiliser ou entretenir l'appareil.
5. À la visite d'un réparateur venu nettoyer ou entretenir l'appareil.
6. Aux dommages ou pannes causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies avec ce produit.
7. Aux dommages ou aux pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
8. Aux dommages ou aux pannes causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec cet appareil.
9. Aux dommages affectant les pièces ou les systèmes ou aux pannes causées par des modifications non autorisées de l'appareil.

Exonération de garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Enregistrement du produit

Dans l'espace réservé plus bas, indiquez la date d'achat ainsi que les numéros de modèle et de série de l'appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque de série. Elle se trouve sous la table de cuisson, voir l'illustration.

Numéro du modèle: _____

Numéro de série: _____

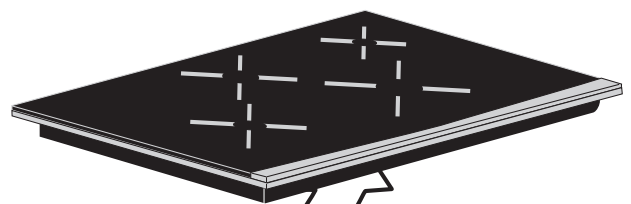
Date de l'achat: _____

Conservez ces instructions et le reçu d'achat pour référence future.

Emplacement de la plaque de série

Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur la plaque série. Cette dernière est située sous le châssis de la surface de cuisson.

Voir l'illustration pour l'emplacement exact. N'oubliez pas d'inscrire le numéro de série pour référence future.



La plaque de série est
située sous le châssis de
la surface de cuisson

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel pour référence future. Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels

Cet appareil a été testé et est conforme aux restrictions des dispositifs numériques de classe B, exigées à la Partie 18 des règlements de la FCC. Ces restrictions ont été établies pour procurer une protection raisonnable contre les interférences nocives à l'intérieur d'installations résidentielles. Cet appareil génère, utilise et peut émettre des fréquences radio qui peuvent causer des interférences avec les appareils récepteurs, s'il n'est pas installé conformément aux instructions d'installation. Cependant il n'y a pas de garantie que ce type d'interférence ne se produira pas dans un certain type de résidence. Si cet appareil cause des interférences nuisant à la réception de la radio ou de la télévision, lesquelles ont été identifiées en allumant et éteignant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger la situation en suivant une ou plusieurs des suggestions suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre la surface de cuisson et l'appareil récepteur.
- Branchez la surface de cuisson dans une autre prise ou un circuit différent de celle ou celui utilisé par l'appareil récepteur.

⚠ ATTENTION Les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical semblable doivent porter attention lorsqu'ils utilisent ou lorsqu'ils se trouvent à proximité d'un appareil à induction en fonction. Le champ électromagnétique créé par l'appareil peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical. Consultez votre médecin ou le fabricant du dispositif médical pour lui parler de votre situation particulière.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage. Ne retirez pas la plaque de série.
- **Installation: Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que

selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

- **Sachez comment couper le courant électrique de l'appareil à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.**
- **Entretien par l'utilisateur. Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protége fils ou toutes autres pièces permanentes.**

⚠ AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la table de cuisson. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil.

- **Rangement sur l'appareil: ne rangez pas des matériaux inflammables près des éléments de surface.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou n'y rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ZONES DE CUISSON OU AUX SURFACES À PROXIMITÉ DE CELLES-CI.** Les zones de cuisson peuvent être chaudes à cause de la chaleur résiduelle et ce, même si elles sont de couleur foncée. Les régions près de ces zones peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec ces zones, à moins qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- **Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse et/ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs. Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

- **Vous devez savoir quel contrôle commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
- **Nettoyez souvent votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur de la hotte et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Mettez le ventilateur en marche lorsque vous faites flamber des aliments. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Utilisez la grosseur de casseroles appropriée.** Cet appareil est équipé de ZONES DE CUISSON de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir la zone de cuisson. Le capteur magnétique ne permettra pas à la zone de cuisson de fonctionner sans ustensile.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les zones de cuisson adjacentes,** afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les zones de cuisson en marche sans surveillance.** Les débordements peuvent

causer de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.

- **Protecteur.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir quelque partie que ce soit de la table de cuisson. Utilisez le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson tel qu'indiqué dans les recettes. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Hotte de ventilation** - La hotte de ventilation installée au-dessus de votre appareil devrait être nettoyée régulièrement. Ceci empêchera la graisse provenant de la vapeur de cuisson de s'accumuler sur la hotte ou ses filtres.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs sur les éléments.** Si les éléments sont accidentellement mis en marche, les couvercles décoratifs peuvent devenir chauds et fondre. Des brûlures peuvent survenir si les couvercles chauds sont touchés. L'appareil peut alors être endommagé.
- **Ne cuisinez pas ou ne nettoyez pas une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la surface de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Ne déposez pas d'ustensiles chauds sur la vitre froide de la table de cuisson.** Cela pourrait la briser.
- **Ne faites pas glisser les plats sur la surface vitrocéramique.** Ils peuvent causer des éraflures en surface.
- **Ne laissez pas les plats s'évaporer à sec** - Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).

Caractéristiques de l'appareil

LIRE CES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ATTENTION Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE** et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

1. Zone de cuisson arrière gauche
2. Zone de cuisson Pont à gauche
3. Zone de cuisson avant gauche
4. Zone de cuisson avant à droite
- 4A. Zone de cuisson arrière au centre (Fig. 2)
5. Zone de cuisson arrière à droite
6. Contrôleur principal de l'appareil
7. Contrôleur de la zone de cuisson arrière gauche
8. Contrôleur de la zone de cuisson avant gauche
9. Contrôleur de la zone de cuisson arrière à droite
10. Contrôleur de la zone de cuisson avant à droite
11. Contrôleur de la zone de cuisson arrière au centre (Fig. 2)
12. Témoin lumineux de mise en marche de l'appareil
13. Touche de mise en marche de l'appareil
14. Témoin lumineux de la fonction "Verrouillage des commandes"
15. Touche de la fonction "Verrouillage des commandes"
16. Touche du mode Minuterie
17. Touche Flèche descendante du mode Minuterie
18. Touche Flèche ascendante du mode Minuterie
19. Écran du contrôleur principal de l'appareil
20. Témoin lumineux de mise en marche de la zone de cuisson
21. Touche de mise en marche de la zone de cuisson
22. Témoin lumineux du mode "Amplificateur de puissance"
23. Touche du mode "Amplificateur de puissance"
24. Touche flèche descendante pour régler la puissance de la zone de cuisson (une par zone).
25. Touche Garder chaud
26. Zone d'ajustement tactile de la zone de cuisson (une par zone de cuisson)
27. Touche flèche ascendante pour régler la puissance de la zone de cuisson (une par zone).
28. Écran d'affichage de la puissance de la zone de cuisson (un par zone)
29. Témoins lumineux de la puissance de la zone (pour chaque zone)
30. Plaque de cuisson.

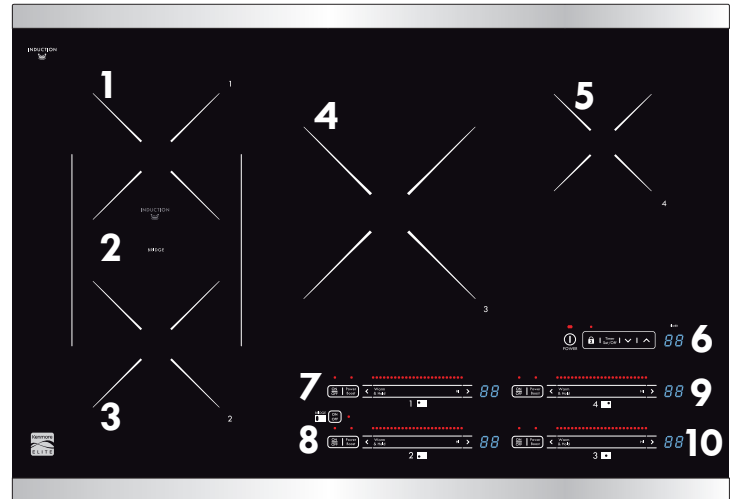


Fig. 1 - Modèle 30''

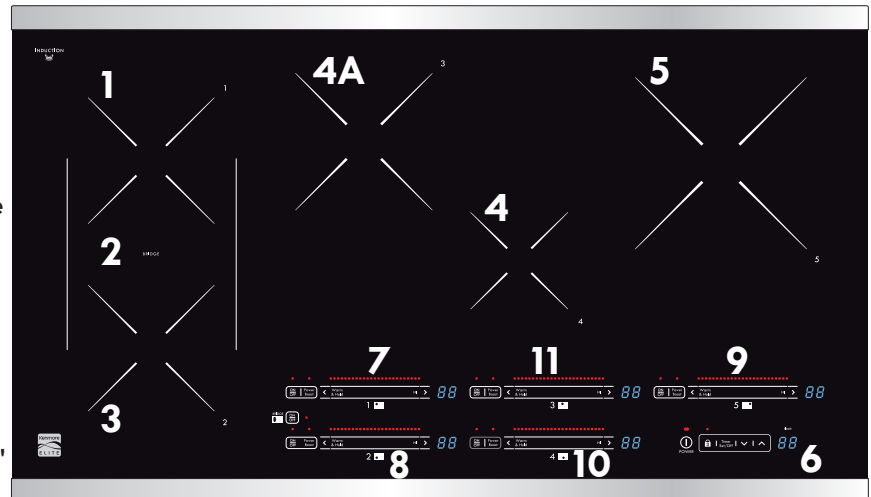


Fig. 2 - Modèle 36''

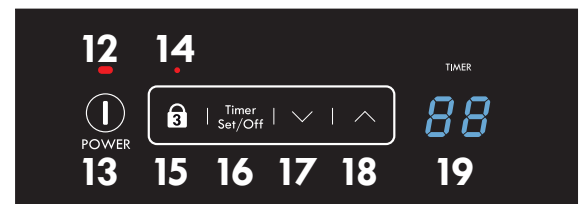


Fig. 3 - 6 Contrôle principal de la table de cuisson

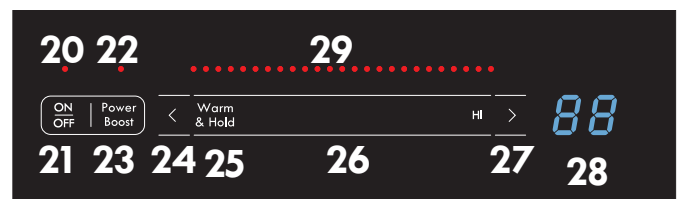
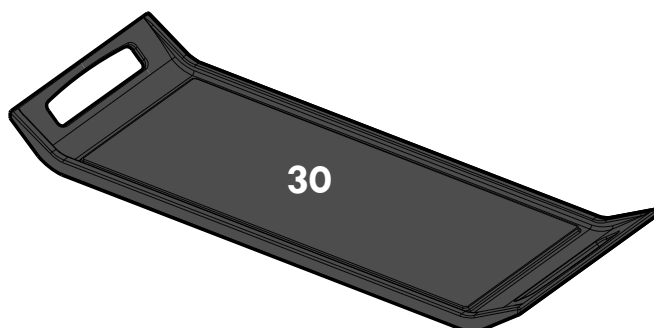


Fig. 4 - 7 8 9 10 & 11 Contrôleur d'une zone de cuisson (situé à 4 ou 5 locations)

Avant d'utiliser l'appareil

Caractéristiques de la table de cuisson à induction

SURFACE DE CUISSON PLUS FROIDE - Une caractéristique unique à la surface de cuisson à induction est qu'elle demeure beaucoup plus froide qu'une surface de cuisson en vitrocéramique régulière.

⚠ ATTENTION Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes.

Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

CAPTEURS MAGNÉTIQUES - Des capteurs détectent automatiquement si l'ustensile est magnétique et préviennent les mises en marche accidentelles des zones de cuisson.

DÉTECTION DE LA DIMENSION DE L'USTENSILE - Des capteurs détectent automatiquement et adaptent les zones de cuisson à la dimension de l'ustensile utilisé.

EFFICACITÉ - La surface de cuisson à induction chauffe plus rapidement en utilisant moins d'énergie. Ce processus de cuisson procure une ébullition plus rapide.

Utiliser le type d'ustensile adéquat

Le capteur magnétique de la zone de cuisson situé sous la surface de cuisson requiert l'utilisation d'ustensile de cuisson fait de matériau magnétique pour débiter le processus de chauffage.

Au moment de l'achat d'ustensiles, choisissez des ustensiles spécialement identifiés par le fabricant pour l'utilisation sur les tables de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas certain, utilisez un aimant pour vérifier si l'ustensile fonctionnera sur une table à induction. Si l'aimant est attiré et colle au fond de l'ustensile, ceci indique que le type de matériel de l'ustensile est adéquat pour la cuisson sur les appareils à induction (Fig. 5).

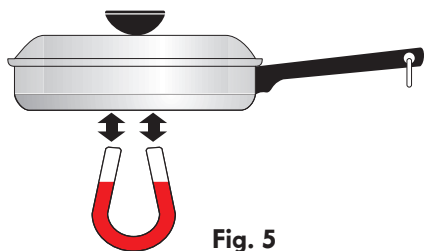


Fig. 5

Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles en acier inoxydable lourds, de qualité supérieure sur la surface de cuisson à induction. Ceci réduit grandement le risque d'endommager la surface de vitrocéramique.

Tous les ustensiles, peu importe la qualité, peuvent égratigner la surface s'ils sont glissés. Ils doivent en tout temps être soulevés pour être déplacés. Avec le temps, le fait de glisser les ustensiles sur la surface de vitrocéramique changera l'apparence de cette dernière. Éventuellement, l'accumulation d'égratignures ou de marques métalliques rendra le nettoyage de la surface de cuisson difficile et son apparence en sera affectée.

Utiliser des ustensiles de qualité en bonne condition

Le fond des ustensiles utilisés sur la surface de cuisson à induction doit être plat afin d'avoir un bon contact avec la surface de cuisson. Vérifiez si le fond de l'ustensile est plat en faisant tourner une règle sur ce dernier. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre l'ustensile et la règle (Fig. 6). Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine comme indiqué aux pages 6 & 7.

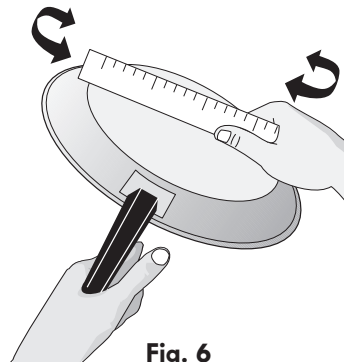


Fig. 6

De plus, rappelez-vous:

- d'utiliser des ustensiles faits de matériau adéquat pour les surfaces de cuisson à induction (Fig. 5).
- d'utiliser des ustensiles de bonne qualité avec des fonds solides qui permettront d'obtenir une meilleure distribution de la chaleur et des résultats de cuisson plus homogènes.
- que la taille de l'ustensile doit correspondre à la quantité d'aliments à faire cuire.
- **de ne pas laisser les plats s'évaporer à sec** - Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).
- de ne pas utiliser des ustensiles souillés avec des dépôts de graisse. Utilisez toujours des ustensiles faciles à nettoyer.

⚠ ATTENTION Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction et après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE et causer des brûlures.** Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

⚠ ATTENTION NE TOUCHEZ PAS LES USTENSILES CHAUDS avec les mains nues. Utilisez toujours des gants isolants afin de protéger vos mains de toutes brûlures.

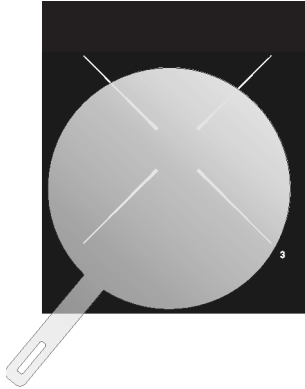
⚠ ATTENTION NE GLISSEZ PAS d'ustensiles sur la surface de cuisson. Ceci pourrait causer des dommages permanents à la surface en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique (visitez le site internet www.sears.com pour commander de la crème nettoyante de remplacement, le numéro de l'item est 40079). Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasif**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

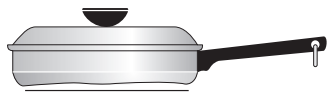
Avant d'utiliser l'appareil

Ustensiles recommandés

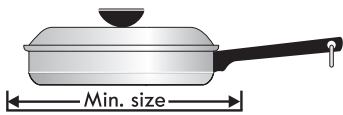
INCORRECT



- Non centré sur la zone de cuisson.



- Fond incurvé et déformé.



- L'ustensile est plus petit que la grandeur minimale requise pour la zone de cuisson utilisée (Figs 8 & 9).

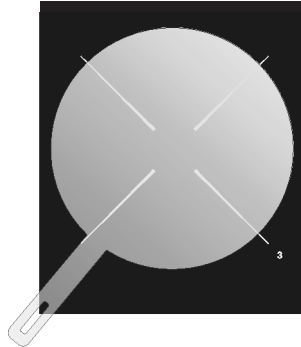


- L'ustensile est déposé sur la moulure ou n'est pas complètement déposé sur la zone de cuisson.

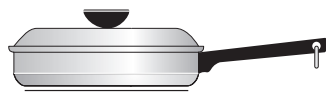


- La poignée est trop lourde et fait basculer l'ustensile.

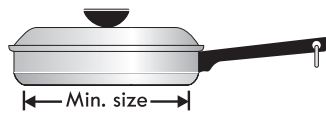
CORRECT



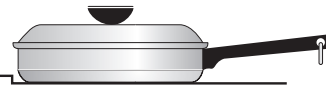
- Correctement centré sur la zone de cuisson.



- Fond plat et côtés droits.



- L'ustensile est de diamètre semblable ou supérieur à la zone de cuisson (Figs 8 & 9).



- L'ustensile repose complètement sur la zone de cuisson.



- L'ustensile est bien équilibré.

Fig. 7

NOTEZ que l'une ou l'autre des conditions incorrectes énumérées ci haut sera détectée par le capteur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile ne rencontre pas une de ces conditions, une ou plusieurs zones de cuisson ne fonctionneront pas et l'écran de la zone ou des zones concernée(s) clignotera(ont). Vous devez donc corriger le problème avant d'essayer de réactiver la zone de cuisson.

Dimension minimale requise des ustensiles

NOTE: Le fond de l'ustensile ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (13mm) le pourtour de la zone de cuisson.

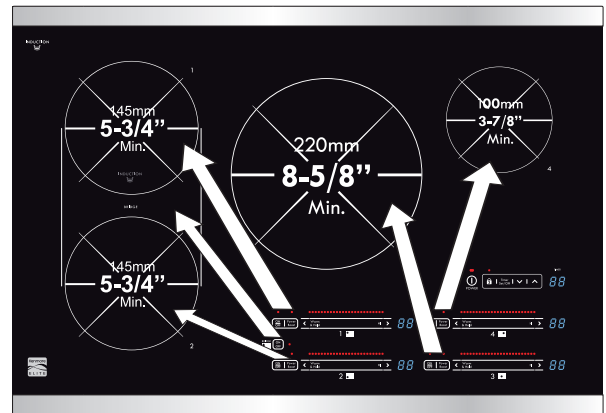


Fig. 8

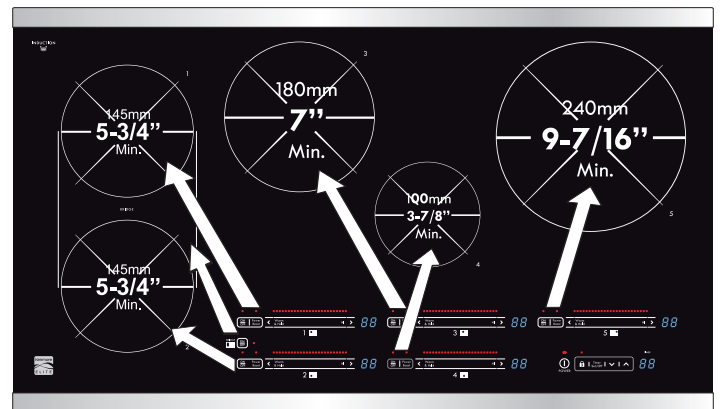


Fig. 9

Les zones de cuisson requièrent des ustensiles de dimension **MINIMALE** différente, vérifiez chacune des zones pour connaître la dimension minimale acceptée (Figs. 8 & 9).

Les pointes extérieures des croix de chaque zone de cuisson aident à déterminer la dimension **MAXIMALE** que l'ustensile doit avoir. Centrez l'ustensile et assurez-vous que ce dernier ne dépasse pas de plus de 1/2" (13mm) la ligne plus épaisse de la zone de cuisson. L'ustensile doit être en contact **DIRECT** avec la surface de vitrocéramique. Il ne doit pas toucher aux moulures décoratives de l'appareil.

NOTE: Si un ustensile de matériau adéquat et correctement centré mais **TROP PETIT** est utilisé sur une zone de cuisson, l'écran de cette zone clignote et l'ustensile ne chauffera pas.

Réglage des contrôles

Comment utiliser les touches tactiles

Assurez-vous que votre doigt est bien placé au centre de la touche tel que montré. Si le doigt n'est pas bien placé, au centre de la touche, les contrôles ne répondront pas à la demande.

Touchez légèrement la touche avec la portion plate du doigt. N'utilisez pas seulement l'extrémité du doigt.



Fig. 10

Touche mise en marche de l'appareil

La touche "POWER" active l'appareil. Pour mettre en marche l'appareil, touchez et maintenez durant 2 secondes la touche "POWER". Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Fig. 12). La table de cuisson est prête à l'emploi. Si aucune autre touche n'est appuyée dans les 10 secondes qui suivent, l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil, appuyez la touche "POWER" pendant 1 seconde. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'éteint (Fig. 11).




Fig. 11



Fig. 12

Touche Verrouillage des contrôles

Cette caractéristique permet de verrouiller les touches seulement lorsque l'appareil est à la position ARRÊT. Pour activer la caractéristique Verrouillage des contrôles, touchez et maintenez  pendant 3 secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Fig. 14). Une fois verrouillé, aucun écran et zone de cuisson ne fonctionneront (à l'exception du message de surface chaude HE qui s'affichera si une zone est chaude).


Pour éteindre la caractéristique Verrouillage des contrôles, touchez et maintenez  pendant 3 secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'éteint (Fig. 13) et l'appareil peut être utilisé normalement.



Fig. 13





Fig. 14

Minuterie

La minuterie est très utile lorsque les recettes demandent des temps de cuisson précis. La minuterie peut être réglée pour n'importe quel laps de temps compris entre 1 et 99 minutes. L'écran situé à la gauche de la touche Minuterie (Timer UP/DOWN) débutera un compte à rebours aussitôt que la minuterie aura été réglée.

Réglage de la minuterie:

1. Réglez la minuterie en appuyant sur la touche "Timer Set/Off". Chaque fois que vous touchez et relâchez  ou , le temps est augmenté ou diminué par intervalles de 1 minute (jusqu'à 99 minutes). Vous pouvez aussi maintenir la touche jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche.
2. Lorsque le temps désiré est réglé, relâchez la touche. L'écran affiche le temps à écouler en minutes lors du décompte. Durant les 60 dernières secondes, l'écran affiche les secondes.

Note: Une fois la minuterie réglée, il est normal que l'écran affiche la valeur en enlevant automatiquement 1 minute. Ceci est due au fait que l'écran affiche seulement les minutes restantes. Par exemple, lorsque la minuterie est réglée pour 3 minutes, elle débute le compte à rebours à 2 min 59 secondes, mais l'écran n'affiche que 02 minutes, sans les secondes. Lorsque la minuterie atteint 00, un long signal sonore se fait entendre à toutes les 5 secondes et ce jusqu'à ce que la touche "Timer Set/Off" soit appuyée. 00 clignotera à l'écran indiquant que le temps réglé est écoulé.

Pour annuler la minuterie:

La minuterie peut être annulé en tout temps en appuyant sur la touche Timer Set/Off.



Fig. 15

Réglage des contrôles

Utiliser le contrôle tactile de zone

Les contrôles tactiles des zones de cuisson vous permettent une façon innovatrice de régler la puissance de vos zones de cuisson. La chaleur est contrôlée simplement par le toucher d'un doigt ce qui libère la surface des boutons de commande rotatifs. Ces contrôleurs sont intuitifs, précis et très stylisés. Pour faciliter l'utilisation des zones tactiles, trois méthodes sont possibles pour régler ces contrôles:

Mise en marche d'une zone de cuisson

Une fois l'appareil en marche, appuyez sur la touche On/Off (Fig. 16) de la zone de cuisson à mettre en marche pour activer le contrôle tactile.



Fig. 16

Régler la fonction Garder Chaud

Lorsque la zone de cuisson est active, appuyez sur la touche Warm & Hold (Fig. 17) pour conserver la nourriture à la température de service.

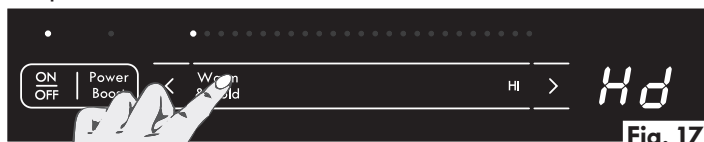


Fig. 17

Régler l'amplificateur de puissance

Votre table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'amplificateur de puissance sur chaque zone de cuisson. Cette fonction est utilisée pour amener une grande quantité d'eau ou de nourriture à une température de cuisson le plus rapidement possible. L'amplificateur de puissance fournit 139% de la puissance habituelle de la zone de cuisson pour un maximum de 10 minutes (à l'exception de la zone située à droite qui fonctionne 6 minutes avec l'amplificateur de puissance).

Pour activer l'amplificateur de puissance:

Activez la zone de cuisson désirée et appuyez sur la touche Power Boost, Pb apparaît à l'écran (Fig. 18) et le témoin lumineux s'allume et restera allumé aussi longtemps que la zone fonctionne.

Pour désactiver l'amplificateur de puissance:

Touchez < ou sélectionnez directement le réglage désiré sur le contrôleur tactile.



Fig. 18

Utiliser le contrôle tactile de zone

Méthode 1

Glissez le doigt sur le contrôle tactile (Fig. 19).

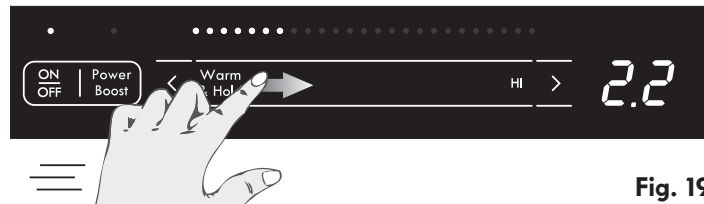


Fig. 19

Méthode 2

Touchez directement la position voulue sur le contrôle tactile (Fig. 20).

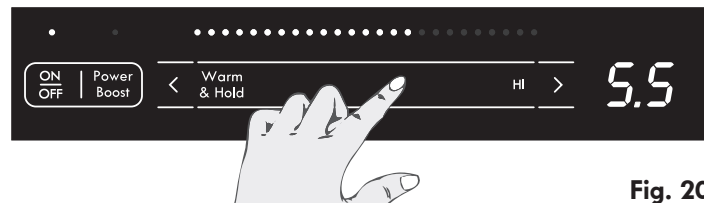


Fig. 20

Méthode 3

Touchez < ou/et > pour régler plus précisément la puissance de la zone. Au démarrage, appuyer sur < réglera le contrôle à la position Lo (Fig. 21) et appuyez sur > réglera le contrôle à Hi (Fig. 22).



Fig. 21

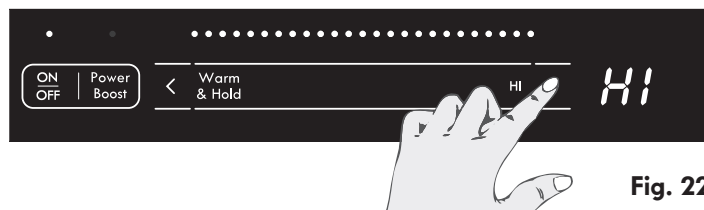


Fig. 22

Niveaux de puissance du contrôle tactile

Plus de 25 niveaux de puissance sont disponibles. Voici la position de chacun des niveaux de puissance (Fig. 23).

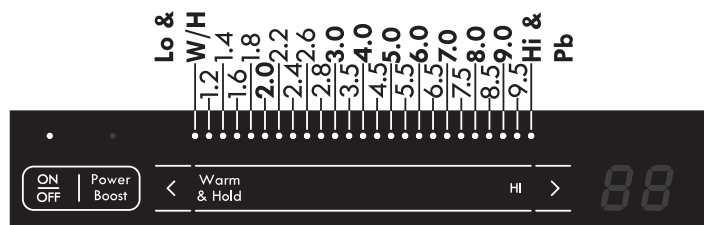







Fig. 23





Réglage des contrôles

Régler les zones de cuisson



La surface de cuisson à induction possède des zones de cuisson conçues pour l'utilisation de différents grosseurs d'ustensiles. Assurez-vous de rencontrer les dimensions minimale et maximale requises (Figs. 8 & 9) pour la zone de cuisson utilisée et pour la quantité de nourriture à préparer. Placez l'ustensile et la nourriture à cuire sur la zone de cuisson **AVANT** de régler le contrôle de la zone.

Mise en marche d'une ou de plusieurs zones de cuisson:

1. Placez l'ustensile et la nourriture à préparer sur la zone de cuisson désirée. Assurez-vous de bien centrer l'ustensile sur la zone de cuisson.
2. Touchez et maintenez  pendant 2 secondes (ou jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre). Le témoin lumineux de mise en marche situé au-dessus de la touche  S'ALLUME. **NOTE:** Si aucune autre touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement.
3. Pour démarrer une ou plusieurs zones de cuisson, touchez légèrement  de la zone désirée. Un signal sonore se fait entendre et l'écran de la zone de cuisson choisie affiche "- ." (Fig. 16) ce qui indique qu'aucune puissance n'a encore été réglée pour cette zone. **NOTE:** Si aucune touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la zone de cuisson s'éteint.
4. Réglez la zone de cuisson à la température désirée en utilisant une des trois méthodes expliquées antérieurement. Si  (Fig. 22) est touché la zone de cuisson débute la cuisson à la position HI (l'écran de la zone de cuisson affiche **HI**). Si  (Fig. 21) est touché la zone de cuisson débute la cuisson à la position Low (l'écran de la zone de cuisson affiche "**Lo**") et un signal sonore se fait entendre). **NOTEZ** que si les requis demandés par la zone de cuisson ne sont pas rencontrés (Voir pages 6 & 7), le capteur détecte le problème et la puissance réglée clignote à l'écran de la zone de cuisson concernée. Le problème doit être corrigé avant de poursuivre.



NOTE: Touchez une fois ou à répétition  ou  pour ajuster le niveau de puissance de la zone de cuisson en tout temps lors du processus de cuisson (pour voir défiler rapidement les niveaux de puissance, touchez et maintenez les touches  ou  jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse). Une fois la zone de cuisson réglée, la nourriture commence à chauffer au niveau de puissance réglé jusqu'à ce que ce dernier soit modifié manuellement.

Pour éteindre les zones de cuisson:

1. Lorsque la cuisson est terminée, touchez  pour ÉTEINDRE la zone de cuisson.
2. Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche  de la zone mise hors tension s'éteint. Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'éteint. Si aucune autre touche n'est activée, la zone de cuisson s'éteint.
3. Lorsqu'une zone de cuisson est éteinte, son écran affiche **HE** si elle est chaude. L'écran affiche **HE** temps et aussi longtemps que la surface est chaude et ce, même si cette dernière est à la position arrêt (OFF).

⚠ ATTENTION Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE et causer des brûlures.** Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

Réglage de la zone Pont

La zone Pont joint les deux zones de cuisson situées du côté gauche. Pour utiliser la zone de cuisson Pont, assurez-vous que les deux zones de gauche sont à la position arrêt. Appuyez sur la touche Bridge  (Fig. 24). Le témoin lumineux s'allume (Fig. 24). Par la suite, vous pouvez ajuster la puissance en utilisant le contrôle de la zone arrière gauche ou de la zone avant gauche. Pour quitter le mode Pont, appuyez sur la touche Bridge , le témoin lumineux situé au-dessus de la touche s'éteint.

NOTE: La caractéristique Amplificateur de puissance n'est pas disponible lorsque le mode Pont est actif.



Fig. 24

Réglage des contrôles

Régler les zones de cuisson

Niveaux de puissance

Chaque zone de cuisson a son propre écran. Les zones de cuisson possèdent 25 niveaux de puissance. Lesquels sont Hd, L0, 1.2, 1.4, 1.6, 1.8, 2.0, 2.2, 2.4, 2.8, 3.0, 3.5, 4.0, 4.5, 5.0, 5.0, 5.5, 6.5, 7.0, 7.5, 8.0, 8.5, 9.0, 9.5, Hi, Pb. La plus haute puissance est Pb ou “**Amplificateur de puissance**” laquelle fournit jusqu’à 139% du niveau de puissance le plus élevé pendant 10 minutes (à l’exception de la zone située à droite qui fonctionne 6 minutes avec l’amplificateur de puissance). Chaque fois qu’une des touches flèches est touchée (ou qu’elle est maintenue), tous les niveaux de puissance défilent.

Recommandations de préchauffage

Lorsque vous préchauffez un ustensile, surveillez-le de près. Chaque fois qu’un appareil électroménager est en fonction, l’utilisateur doit toujours porter attention à la cuisson et demeurer attentif jusqu’à ce que le processus de cuisson soit terminé.

N’oubliez pas que le processus de cuisson par induction diminue le temps de préchauffage des ustensiles.

Chaleur résiduelle

Lorsqu’une zone de cuisson a été utilisée et éteinte, *HE* apparaît à l’écran de cette zone si cette dernière est trop chaude. Le message *HE* demeure affiché jusqu’à ce que la zone de cuisson ait suffisamment refroidie.

Notes importantes de fonctionnement

- Des débordements ou des objets déposés sur les contrôles peuvent entraîner l’arrêt de la surface de cuisson. Nettoyez les débordements ou enlevez les objets.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués. Si les orifices de ventilation sont obstrués le capteur interne éteindra l’appareil afin de lui éviter une surchauffe.
- Si un ustensile est déplacé du centre de la zone de cuisson, lorsque cette dernière fonctionne, quelle que soit la raison, le capteur détectera la situation et arrêtera la zone. L’écran de la zone de cuisson concernée clignotera. La zone de cuisson enregistre la dernière puissance sélectionnée sur cette zone pendant 3 minutes avant d’éteindre cette dernière.

Détection d’ustensile

Chaque zone de cuisson possède un détecteur d’ustensile. Si une zone de cuisson est mise en marche et qu’aucun ustensile est détecté, si l’ustensile a été bougé, si l’ustensile n’est pas centré sur la zone ou si l’ustensile n’est pas fait d’un matériau magnétique, l’écran de la zone de cuisson clignotera. Si l’ustensile n’est pas détecté, aucune chaleur ne sera produite et la zone de cuisson s’éteindra après 3 minutes.

Message d’erreur

Le contrôleur affiche C ensuite XX. Si la surface est chaude, l’écran affiche C ensuite XX et est suivi de HE et ainsi de suite. Pour le service, appelez **1-800-LE-FOYER®**.

Réglage des contrôles

Partage de la puissance

Afin d'offrir plus de flexibilité, votre table de cuisson à induction possède plus de zones de cuisson que de générateurs d'induction. Chaque générateur d'induction est utilisé pour faire fonctionner une ou deux zones de cuisson (Fig. 25). Afin de rendre disponible la puissance maximale, le générateur d'induction concentre la puissance maximale vers une seule zone de cuisson. Lorsque les deux zones d'un générateur sont en marche à la puissance maximale en même temps, ce dernier doit **partager** la puissance entre les deux zones de cuisson. La zone réglée en dernier fonctionne à la puissance maximale demandée tandis que l'autre zone verra sa puissance quelque peu diminuée.

Dépendant de la dimension de votre appareil, 2 ou 3 sections sont disponibles:

- La table de cuisson 30" est munie de 4 zones de cuisson réparties en 2 sections.
- La table de cuisson de 36" est munie de 5 zones de cuisson disposées en 3 sections. **Note:** Sur la table de cuisson de 36" la zone de cuisson situé à droite a sa propre section donc elle ne partage pas la puissance du générateur.

Pour obtenir de meilleurs résultats et satisfaction de vos zones de cuisson, cuisinez, si cela est possible, sur une seule zone de cuisson par générateur d'induction à la fois. Si vous devez utiliser plus d'une zone de cuisson d'un générateur, débutez la cuisson sur une seule zone à la puissance maximale et ajoutez la seconde zone de cuisson une fois que la première a atteint la température de cuisson désirée. Rappelez-vous de régler en dernier la zone sur laquelle vous voulez la puissance maximale.

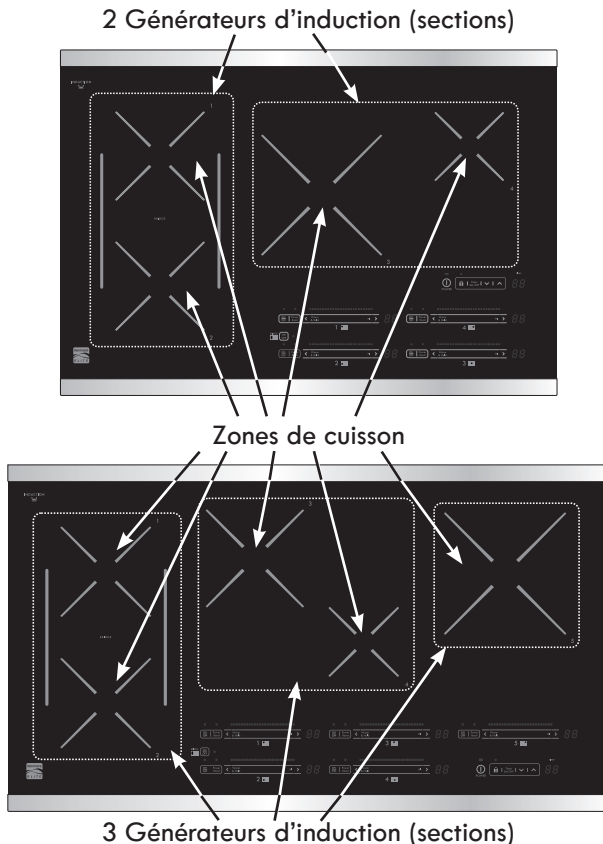


Fig. 25

Bruits de fonctionnement

Les contrôles électroniques génèrent les champs d'induction pratiquement sans bruit toutefois il peut arriver d'en entendre à haute puissance. Un ventilateur de refroidissement peut se faire entendre lorsque plusieurs zones de cuisson fonctionnent en même temps ou lorsqu'une zone de cuisson fonctionne à haute puissance.

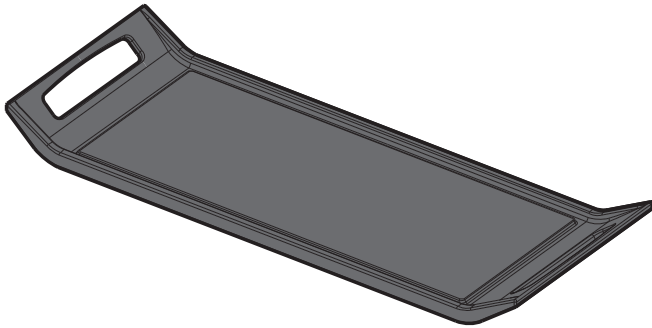
Le bourdonnement que vous entendez provenant de votre table de cuisson n'est pas causé par l'électronique mais bien par les ustensiles de cuisson utilisés. Voici ce qui peut causer ces bruits:

- La plupart des ustensiles de cuisson sont faits de plusieurs couches de matériaux. Habituellement, une couche d'acier est utilisé pour capter le champ d'induction et le transformer en chaleur qui est transférée aux autres matériaux grâce à l'énergie radiante. Le champ magnétique fait vibrer la couche d'acier sur les autres matériaux. C'est habituellement pour cette raison qu'un bourdonnement est entendu lors de la cuisson à induction. Ce bruit survient lors de la cuisson à haute puissance. **Note:** Les fabricants d'ustensiles hauts de gamme soudent la couche d'acier en place ce qui réduit de beaucoup ou même élimine ce bruit.
- Les ustensiles légers peuvent aussi vibrer. Nous recommandons d'utiliser des ustensiles lourds de plus haute qualité.
- Les ustensiles dont le fond n'est pas plat peuvent vibrer sur la surface vitrifiée lorsqu'ils sont utilisés à haute puissance.
- **ATTENTION** Votre table de cuisson à induction est assez puissante pour déformer un ustensile vide. Ne placez jamais un ustensile vide sur une zone de cuisson réglée à puissance élevée. Même les ustensile de plus haute qualité peuvent se déformée.
- Les ustensiles possédant des poignées rivetées peuvent aussi causé un bourdonnement provenant de la vibration.
- Les ustensiles en fonte et en porcelaine ne devraient pas causer de bruit. Les ustensiles de qualité supérieure faits de plusieurs couches devraient aussi être silencieux.

Accessoires

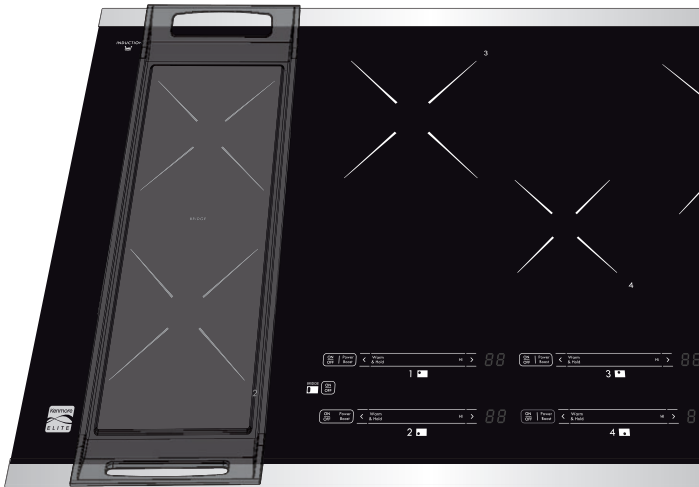
Utilisation de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson est conçue pour y faire cuire directement de la nourriture. N'utilisez pas d'autres ustensiles ou casseroles sur la plaque de cuisson.



Plaque de cuisson
Fig. 26

Centrez toujours la plaque sur la zone de cuisson «pont» tel qu'illustré ci-dessous. Assurez-vous que la plaque de cuisson est bien positionnée et bien stable avant de l'utiliser.



Position adéquate pour la plaque de cuisson
Fig. 27

NOTE IMPORTANTE: Si la plaque de cuisson est laissée sur la zone de cuisson «pont» à la position HI pendant 10 minutes ou plus, cette dernière pourrait s'éteindre automatiquement afin de protéger la table d'un surchauffage et l'écran affichera HE. Les codes d'erreur C63 et C64 peuvent s'afficher lorsque la table de cuisson est remise en marche. Si ceci se produit, laissez refroidir la plaque de cuisson ainsi que la table de cuisson jusqu'à ce que les codes disparaissent (environ 15 minutes). Utilisez la table des réglages suggérés pour la plaque de cuisson lors de l'utilisation de la plaque de cuisson.

Réglages suggérés pour la plaque de cuisson

Oeufs	Préchauffez à Hi pendant 2 mins.
	Cuire au niveau de puissance 5.
Saucisses, bacon ou boulette de steak haché	Préchauffez à Hi pendant 3 mins.
	Cuire au niveau de puissance 5.
Crêpes	Préchauffez à Hi pendant 3 mins.
	Cuire au niveau de puissance 6.

⚠ ATTENTION

Si vous placez les «pattes» de la plaque de cuisson directement sur une zone de cuisson, elles pourraient fondre.

Notez que la plaque de cuisson chauffera beaucoup plus rapidement sur votre table de cuisson à induction qu'un ustensile traditionnel.

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer la plaque de cuisson. Laissez le temps à la plaque de cuisson de refroidir avant de la retirer. Ne placez pas la plaque de cuisson chaude sur une surface qui ne tolère pas la chaleur, comme un comptoir.

Ne laissez jamais tomber la plaque de cuisson sur la surface en vitrocéramique.

Placez toujours la plaque de cuisson sur votre table à induction avant d'activer les contrôles.

Entretien général et nettoyage

Nettoyage des différentes parties de votre surface de cuisson

Avant de nettoyer votre surface de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position "OFF" (ARRÊT) et que la surface a REFROIDI. ENLEVEZ LES DÉBORDEMENTS ET LES SALETÉS SÉVÈRES AUSSI RAPIDEMENT QUE POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER VA RÉDUIRE LE TEMPS ET LA DIFFICULTÉ D'UN NETTOYAGE COMPLET.

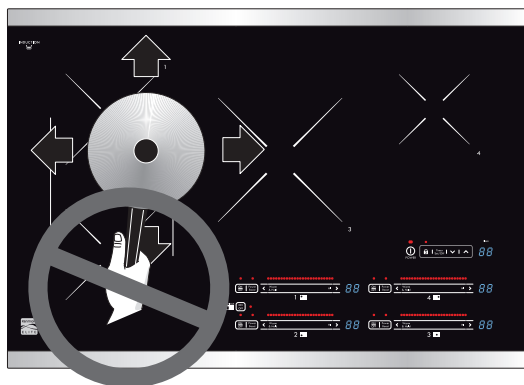
Surfaces	Méthodes de nettoyage
Aluminium (Moulure)	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Verre, Peinture et Plastique Boutons de commande, Partie de la caisse et moulures décoratives	Essuyez le tableau de commande après chaque utilisation. Avant de nettoyer le tableau de commande, tournez les commandes à la position ARRÊT et enlevez les boutons en les tirant hors de leur axe. Nettoyez au moyen d'un linge et d'eau chaude savonneuse. Bien essorez le linge avant de le passer sur le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau pourrait endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncez.
Acier inoxydable, Chrome, Moulure décorative table de cuisson	Rincez avec de l'eau propre et un linge. Utilisez délicatement un tampon à récurer en nylon sur de l'acier inoxydable mais pas sur du chrome. Utilisez des nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable, le chrome ou le cuivre. N'utilisez pas de tampon à récurer en métal sur du chrome brossé ou de l'acier inoxydable. Celui-ci pourrait faire jaunir et endommager la surface. Enlevez tout nettoyeur avant de faire fonctionner la table de cuisson sinon des taches bleuâtres permanentes pourraient en résulter.
Vitrocéramique	Voir Table de Cuisson Vitrocéramique dans ce manuel.

Nettoyage et entretien de la surface de cuisson en vitrocéramique

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre surface de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasifs**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.

Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.



Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser de verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond**; remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisez pas** directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas** tomber d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.

Recommandations pour le nettoyage de la surface en vitrocéramique

ATTENTION Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les contrôles sont à la position arrêt et que la surface de cuisson est bien froide.

AVERTISSEMENT **N'appliquez jamais** de détergent sur une surface de cuisson en vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement froide. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

Saleté légère à modérée:

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

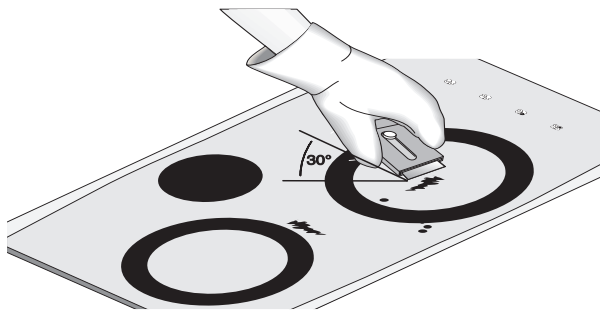
Saleté épaisse, brûlée:

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

Entretien général et nettoyage

Recommandations pour le nettoyage de la surface en vitrocéramique

S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.



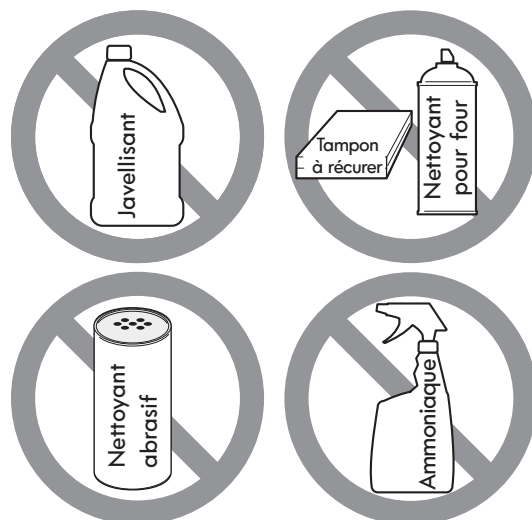
REMARQUE IMPORTANTE : La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre:

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson en vitrocéramique:

- **Produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons en nylon.** Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.
- **Produits de nettoyage agressifs, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.**
- **N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des papiers essuie-tout sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**



Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

- **Papier d'aluminium** - L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter: égratignure, fusion et même bris de la surface.

Nettoyage de l'acier inoxydable

Certains modèles sont équipés de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage particuliers sont requis pour maintenir la belle apparence des pièces en acier inoxydable. Référez-vous au tableau de Nettoyage Général pour les instructions de nettoyage.

Avant d'appeler

Problème	Cause possible/solution
Aucune partie de l'appareil ne fonctionne.	<p>Les contrôles sont verrouillés. Désactivez la fonction verrouillage.</p> <p>Assurez-vous que le coupe-circuit est enclenché et que la surface de cuisson est correctement branchée.</p> <p>Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Appeler au 1-800-LE-FOYER^{MC} pour le service.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.</p>
L'appareil s'éteint durant la cuisson.	<p>Le capteur de chaleur interne a détecté une température trop élevée à l'intérieur de la surface de cuisson. Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. Référez-vous au feuillet d'instructions d'installation fourni avec l'appareil pour connaître l'installation adéquate.</p> <p>Des débordements ou des objets touchent aux contrôles. Nettoyez les contrôles ou retirez les objets. Redémarrez la surface de cuisson.</p>
La zone de cuisson ne cuit pas la nourriture (le niveau de puissance clignote à l'écran).	<p>Il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson ou le matériau de l'ustensile n'est pas bon pour les surfaces de cuisson à induction.</p> <p>La base de l'ustensile est trop petite pour la zone de cuisson utilisée.</p> <p>L'ustensile est incurvé ou en mauvaise condition.</p> <p>L'ustensile n'est pas centré sur la zone de cuisson.</p> <p>L'ustensile repose sur la moulure ou n'est pas en contact direct avec la zone de cuisson..</p>
La zone de cuisson ne cuit pas la nourriture	<p>L'appareil n'est pas sous tension. Référez-vous à la section "Aucune partie de l'appareil ne fonctionne".</p> <p>Mauvais contrôle utilisé. Assurez-vous que le contrôle de la zone utilisée est ACTIVÉ.</p>
La zone est trop chaude ou pas assez chaude.	<p>Réglage de la puissance incorrect. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.</p>
La nourriture ne cuit pas uniformément.	<p>Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Assurez-vous de la qualité de l'ustensile.</p> <p>Employez seulement des ustensiles à fond plat, équilibrés lourds ou très lourds. Les ustensiles lourds ou très lourds filtrent la chaleur également. Puisque les ustensiles légers chauffent inégalement, les aliments peuvent brûler facilement.</p> <p>Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.</p>
Mauvais résultats de cuisson.	<p>Plusieurs facteurs affectent les résultats de cuisson. Ajustez le réglage de la puissance recommandé dans les recettes ou ajustez le temps de cuisson.</p> <p>Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Utilisez des ustensiles plus lourds et de meilleure qualité pour permettre aux aliments de cuire plus uniformément.</p>
L'écran d'une zone de cuisson affiche E et celui de la minuterie affiche un code à 2 chiffres.	<p>Le contrôleur principal de la surface de cuisson a détecté un défaut ou un code d'erreur. Essayez de débrancher et rebrancher l'appareil dans le but de réinitialiser le contrôleur. Assurez-vous qu'il n'y ait rien sur le panneau de commande (ustensiles, casseroles, etc.). Si l'erreur réapparaît, notez le code et débranchez l'appareil. Appelez 1-800-LE-FOYER® pour vous aidez.</p>
L'écran d'une zone de cuisson clignote.	<p>Le capteur magnétique ne détecte pas l'ustensile. Vérifiez l'ustensile à l'aide d'un aimant afin de vous assurez que ce dernier est compatible avec l'induction.</p> <p>L'ustensile a été retiré de la zone de cuisson sans que cette dernière ait été mise à la position arrêt (OFF). Remplacez l'ustensile sur la zone de cuisson et éteignez la zone de cuisson.</p> <p>L'ustensile n'est pas centré correctement sur la zone de cuisson. Référez à la page 7.</p>
Marques métalliques sur la surface vitrocéramique.	<p>Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage doux pour enlever ces marques. Reportez-vous à la section Nettoyage général dans ce guide.</p>
Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface vitrocéramique.	<p>Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviennent moins visibles à l'usage.</p> <p>Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section Nettoyage général dans ce guide.</p> <p>Des ustensiles à fond inégal ont été utilisés. Utilisez SEULEMENT des ustensiles à fond plat et lisse.</p>
Marques brunes sur la surface vitrocéramique.	<p>De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section Nettoyage général dans ce guide.</p>
Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique.	<p>Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Enlevez ces dépôts en appliquant de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre.</p>
L'appareil émet un bourdonnement.	<p>L'ustensile est endommagé. Référez-vous aux pages 6 & 7 de ce manuel. Référez-vous aussi à la section "Bruit de fonctionnement" à la page 12.</p>

CONTRATS DE PROTECTION

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call 1-800-4-MY-HOME®.

Contrats de protection principaux

Félicitations! Vous avez fait un bon achat. Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat* :

- ☑ **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit**. Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection**.
- ☑ **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- ☑ **Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays**, à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- ☑ **La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- ☑ **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- ☑ **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- ☑ **Un service d'aide téléphonique rapide**, appelé « **Résolution rapide** », qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- ☑ **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- ☑ **Une couverture annuelle de 250 \$ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- ☑ **Le remboursement de la location**, si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- ☑ **Un rabais de 10 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.

*** Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

Service d'installation Sears

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME**.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, featuring the word "Sears" in a large, stylized, serif font with a distinctive 'S'.