

Notice d'utilisation et d'installation

IQ

Barbecue à induction



Camps

Camps

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE A INDUCTION

LISEZ ATTENTIVEMENT LE CONTENU DU PRESENT GUIDE D'UTILISATION AVANT DE FAIRE FONCTIONNER VOTRE APPAREIL. VOUS POURREZ ALORS L'UTILISER CORRECTEMENT ET EN TOUTE SECURITE. CONSERVER AVEC SOIN LA NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION AINSI QUE L'ENSEMBLE DES DOCUMENTS DE VOTRE BARBECUE A INDUCTION. SI VOUS REMETTEZ CET APPAREIL A UN TIERS, VEUILLEZ-Y JOINDRE LES DOCUMENTS.



**AVERTISSEMENT !
RISQUE DE DECHARGE
ELECTRIQUE**

PLACER VOTRE STICKER ICI



Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre



Vérifier régulièrement le cordon d'alimentation afin de détecter des dommages éventuels.

En cas d'endommagement, ne pas utiliser l'appareil.



Cet appareil doit être alimenté uniquement avec le cordon d'alimentation fourni. Appareil à raccorder avec un dispositif à courant différentiel résiduel à haute sensibilité dont le courant de fonctionnement est de 30 mA.

AVERTISSEMENTS



DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenus dans le présent guide d'utilisation peut-être à l'origine de blessures graves voire mortelles, et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels.

AVERTISSEMENTS

- ⚠ Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- ⚠ Ne pas faire fonctionner cet appareil en cas d'endommagement de la fiche d'alimentation.
- ⚠ Utilisez cet appareil uniquement sur une surface plane et stable.
- ⚠ Ne modifiez pas cet appareil ni son utilisation de quelque manière que ce soit.
- ⚠ Placez le cordon d'alimentation à l'écart des zones de passages.
- ⚠ Utilisez une rallonge la plus courte possible. Ne raccordez pas plusieurs rallonges électriques.
- ⚠ Utilisez uniquement une rallonge destinée à un usage extérieur.
- ⚠ N'immergez pas votre appareil dans l'eau pour le nettoyer.

- ⚠ Ne pas laisser votre appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- ⚠ Stockez votre appareil à l'intérieur.
- ⚠ Gardez les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil pendant son utilisation.
- ⚠ Surveillez les enfants en bas âge afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ni des personnes infirmes, sauf dans l'éventualité où ils sont correctement surveillés par une personne responsable, de façon à assurer l'utilisation de l'appareil en toute sécurité.
- ⚠ N'utilisez pas votre appareil à proximité de matériaux combustibles, tels que du bois, de l'herbe sèche, des arbustes, etc.

- ⚠ Ne pas utiliser cet appareil avec du charbon ou avec un combustible similaire.
- ⚠ Nettoyer régulièrement le bac de récupération des jus et graisses.
- ⚠ Evitez tout contact entre l'appareil et des matériaux inflammables, tels que du papier, des murs, des rideaux, des serviettes, des produits chimiques, etc.
- ⚠ N'utilisez pas votre appareil en tant qu'appareil de chauffage.
- ⚠ Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer ou de le ranger.
- ⚠ Ne jamais faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé.
- ⚠ Si une fêlure apparaît sur la surface du verre, déconnectez immédiatement l'appareil pour éviter un choc électrique.

AVERTISSEMENTS (suite)

⚠ N'utilisez pas l'appareil par temps pluvieux. ⚠ Pour éviter l'éclaboussement ou l'immersion accidentelle de l'appareil, ne l'utilisez pas à moins de 3 m d'un plan d'eau, tel qu'une piscine ou une mare. ⚠ Maintenez la fiche et le cordon électrique secs pendant l'utilisation de l'appareil. ⚠ Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'appareil lorsque ce dernier est chaud. ⚠ En cas d'embrasement brusque, n'éteignez pas les flammes à l'eau. Eteignez l'appareil. Débranchez le cordon d'alimentation et attendez le refroidissement de l'appareil. ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à des fins commerciales. ⚠ Assurez-vous qu'aucun autre appareil électrique n'est branché sur le même circuit que l'appareil pendant l'utilisation de ce dernier.	⚠ Pour éviter les décharges électriques, n'aspergez pas la fiche d'alimentation avec un liquide quelconque (eau ou autre). ⚠ Utilisez cet appareil conformément aux instructions figurant dans le présent guide d'utilisation. Toute autre utilisation non recommandée dans le présent guide d'utilisation est susceptible de provoquer un incendie, une décharge électrique voire des blessures. ⚠ Assurez-vous toujours que la tension électrique au niveau de la prise de courant utilisée est correcte (230 V). La prise de courant utilisée doit également être adaptée à une utilisation avec des équipements à puissance absorbée de 3600 w. ⚠ Cet appareil est conforme aux normes techniques et sécuritaires des équipements électriques.	⚠ Débranchez l'appareil en cas de non-utilisation. ⚠ Le bac de récupération des graisses doit être installé en permanence pendant l'utilisation de l'appareil. ⚠ Ne montez pas cet appareil dans un ensemble intégré ou à coulisse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion causant des dommages matériels et des blessures corporelles graves voire mortelles.
---	--	---

AVERTISSEMENTS A L'ATTENTION DES PORTEURS DE STIMULATEURS CARDIAQUES et IMPLANTS ACTIFS

Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur. Votre appareil de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 2004/108/CE).

Il est conçu pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre appareil de cuisson à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement. Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne. A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.

Félicitations pour votre nouvel appareil IQ !

Avant de mettre l'appareil en marche, nous vous conseillons de vous familiariser avec lui en lisant la notice d'utilisation dans laquelle vous trouverez des instructions importantes à propos de la sécurité et l'utilisation de l'appareil. Le but de la notice est d'assurer votre sécurité ainsi que la longévité de votre barbecue.

En cas de question ou pour obtenir des renseignements relatifs à votre appareil ou à son utilisation en toute sécurité, contactez votre revendeur Camps. Pour obtenir les coordonnées du revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web [**www.campSCO.com**](http://www.campSCO.com)[®].

Le barbecue à induction Camps vous permet de griller, de rôtir et de cuire avec des résultats difficiles à reproduire avec des appareils de cuisson en intérieur. Grâce à l'induction, vous donnerez à vos aliments un goût inégalable. L'induction est simple d'utilisation et vous offre un confort maximum.

Vous trouverez ci-après les consignes dont vous devez tenir compte avant la première mise en service.

Le chapitre Apprentissage décrit toutes les possibilités offertes par votre nouvel appareil et la façon de vous en servir correctement.

Les conseils et instructions du chapitre Nettoyage et entretien vous permettront de garder longtemps votre appareil en bon état et d'en préserver l'esthétique.

Et nous vous souhaitons maintenant beaucoup de plaisir avec votre appareil !

1. Instructions importantes	Page 1
Notes concernant la garantie	Page 1
Informations techniques	Page 2
Instructions générales	Page 3
Avant le montage	Page 4
Sécurité	Page 4
Stockage	Page 5
Cuisson	Page 6
Température négative	Page 6
Nettoyage	Page 7
Avant la première mise en service	Page 7
Remarques concernant l'utilisation de l'appareil	Page 7
Causes de dommages	Page 9
2. Apprentissage de l'appareil	Page 12
Comment fonctionne l'induction	Page 12
Plaques de cuisson	Page 13
Comment utiliser votre barbecue à induction	Page 13
Sécurité et fonctionnement	Page 16
3. Entretien et nettoyage	Page 17
4. Maintenance	Page 21
5. Service après-vente	Page 24

1. Instructions importantes

Notes concernant la garantie

Afin de bénéficier de la garantie sur votre appareil, n'oubliez pas de conserver une preuve d'achat. Toute modification ou intervention de type perçage, soudage, sertissage, clinchage, etc... n'est pas autorisée et entraînera la perte de la garantie constructeur.

Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et en entraînera la perte.

La garantie constructeur est assujettie à la non-modification du produit et de ses caractéristiques mécaniques et électriques.

Les défauts d'aspects provoqués par l'utilisation de produits abrasifs ou le frottement des récipients sur le dessus vitrocéramique qui n'entraîne pas un non-fonctionnement ou une inaptitude à l'usage n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié par le constructeur.

Seuls nos techniciens

- connaissent parfaitement votre appareil et son fonctionnement
- appliquent intégralement nos méthodes de réglage, d'entretien et de réparation
- utilisent exclusivement les pièces d'origine

En cas de réclamation, de commande de pièces de rechanges, vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone de votre service clients en page 23 de cette notice.

Veillez nous indiquer les **informations** suivantes lors de votre appel :

1. Votre **adresse exacte** et votre **numéro de téléphone**.

2. La **description détaillée de l'appareil**
3. La **date d'achat de l'appareil**
4. Le numéro du produit (**E-Nr.**) figurant sur la plaque signalétique
5. La date de fabrication (**FD**) figurant sur la plaque signalétique

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique fixée sous le caisson métallique de l'appareil.

Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice ne sont données seulement qu'à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration nécessaire.

Informations techniques

Modèle	IQ
nom	Appareil de cuisson à induction
Matériaux	Inox/Aluminium/Vitrocéramique
Puissance	3600W
Réseau électrique	Monophasé 230V +/-10%, 50 Hz +/-2% ou 60 Hz +/- 2%
Courant	13A/16A
Commande	Clavier à touches capacitives 12 niveaux de puissance de Dual Cooking
Dimensions Produit	L 900 X P 605 X H 1011 mm
Dimensions de la vitrocéramique	L 660 X P 465
Diamètre inducteurs	180 mmm
Poids maximum autorisé sur la plaque à induction	15 kgs
Poids net du produit	77.5 kgs

Instructions générales

- Les présentes instructions décrivent les conditions minimales requises pour l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre appareil. Une utilisation et un entretien incorrect peut s'avérer source de danger.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Une modification quelconque de l'appareil peut s'avérer dangereuse.
- Effectuez un contrôle visuel du cordon d'alimentation, de la table à induction afin de détecter tout dommage et usure éventuels avant l'utilisation de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est utilisé pour la première fois, une légère odeur de brûlé peut être émise. Cette odeur provient du brûlage de l'excès de lubrifiant se trouvant sur les plaques de cuisson. La sécurité de votre appareil n'en est pas affectée.
- Pour éviter un incendie ou une décharge électrique, confiez toujours les opérations de maintenance à notre service après-vente.
- Utilisez une rallonge la plus courte possible. Ne raccordez pas plusieurs rallonges électriques. Maintenez les raccordements à l'écart du sol et au sec. Ne laissez pas pendre le cordon électrique. Le cas échéant, il pourrait faire trébucher quelqu'un ou être tiré par des enfants.
- Utilisez uniquement une rallonge destinée à un usage extérieur.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, couvrez-le ou stockez le à un emplacement à l'abri des intempéries et de l'humidité.
- Nettoyez la table, les plaques de cuisson et le bac de récupération après utilisation.

Avant le montage

Avaries de transport : Inspectez minutieusement votre appareil après l'avoir déballé. Ne mettez pas l'appareil en service si vous avez constaté une avarie due au transport.

Raccordements électriques : Avant la première mise en service de votre appareil, assurez-vous que votre raccordement domestique est mis à la terre et répond à toutes les prescriptions de sécurité en vigueur.
Si l'appareil est mis en service sans raccordement correct de la borne de terre ou après un raccordement non réglementaire, ceci peut produire, bien que dans des conditions très rares, à des blessures graves voire à la mort.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'un emploi non conforme ou de raccordements électriques inappropriés.

Sécurité

Ne jamais faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé.

L'appareil doit être raccordé dans le respect de toutes les règles et normes en vigueur (règles imposées par le distributeur d'électricité, normes sur les installations électriques, etc). Respectez la notice d'installation.

Si des appareils électriques sont branchés à proximité de l'appareil, faites en sorte que les cordons électriques ne soient pas en contact avec des surfaces très chaudes !

Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Faites particulièrement attention si vous cuisinez avec des huiles et graisses. Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement !

Attention ! Maintenez les enfants à distance !

Ne nettoyez pas l'appareil à la vapeur ou au jet d'eau – risque de court-circuit !



Ne pas stocker sous votre table de cuisson vos produits d'Entretien ou Inflammables. Risques d'explosion !

Ne pas chauffer une boîte de conserve fermée ! Risque d'explosion !

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Ne pas laisser des adultes ou des enfants se servir de l'appareil sans surveillance :
- s'ils ne sont pas en mesure de le faire pour des raisons physiques ou mentales,
- ou bien s'ils ne possèdent pas les connaissances ni l'expérience nécessaires pour utiliser l'appareil de manière correcte et sûre.

Avant toute opération de maintenance, veillez à déconnecter l'appareil. A cet effet, débranchez le cordon d'alimentation.

Afin de garantir la sécurité électrique, les réparations doivent être réalisées par nos techniciens agréés.

Stockage et/ou non-utilisation

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, veillez à le DEBRANCHER et à le STOCKER à l'abri des intempéries et de l'humidité.

L'appareil ne doit pas servir à stocker quoi que ce soit.

Utilisation

 **AVERTISSEMENT** : Votre appareil n'est pas destiné à une installation dans ou sur des camping-cars, caravanes et/ou bateaux.

 **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas votre appareil à moins de 60 cm (tout côté de l'appareil) de matériaux combustibles.

 **AVERTISSEMENT** : L'intégralité de la table de cuisson devient chaude pendant l'utilisation de l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

 **AVERTISSEMENT** : Maintenez les câbles électriques à l'écart de toute surface chauffée.

 **AVERTISSEMENT** : Eloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, kérosène, alcool, etc) ainsi que tout autre produit combustible.

 **AVERTISSEMENT** : Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plane et stable, dans une zone exempte de matériaux combustibles.

 **AVERTISSEMENT** : Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant son utilisation. Maintenez-le à l'écart de la table et des plaques de cuisson.

Cuisson

Fonctionnement de l'appareil : Reportez-vous aux instructions de cuisson figurant dans le présent guide d'utilisation.

Préchauffage de l'appareil : L'induction permet un chauffage instantané. Dès lors, il n'est pas utile de préchauffer votre appareil ni les plaques de cuisson. Vous économisez de l'énergie.

Jus et graisse : Les excès de jus de graisse sont recueillis dans le bac de récupération. Après utilisation, nettoyez le récupérateur à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.

 **AVERTISSEMENT :** Avant toute utilisation, vérifiez s'il existe une accumulation de graisse au niveau du bac de récupération. Retirez tout excès de graisse afin d'éviter un embrasement.

 **AVERTISSEMENT :** Ne déplacez pas votre appareil pendant son utilisation ni avant qu'il ait refroidi.

Températures négatives

Veillez à ne pas utiliser votre appareil lorsque les températures sont négatives : **Risques de panne !**

Nettoyage

L'utilisateur est responsable du bon usage et maintien en parfait état de l'appareil. Aucune garantie n'est assumée pour les dommages provoqués par le non-respect de ces instructions.

Avant la première mise en service

Déballez l'appareil et éliminez les éléments d'emballage selon la réglementation locale.

Remarque : l'emballage contient des accessoires. Ne laissez pas les emballages et films plastiques à la portée des enfants.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques– DEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Avant l'installation, vérifiez le bon état de l'appareil.

Vous trouverez le numéro de série de l'appareil sur la fiche de contrôle jointe à la présente notice. Pour pouvoir bénéficier de la garantie, conservez cette fiche de contrôle avec la notice d'utilisation et d'installation.

Nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires avant la première utilisation.

Remarques concernant l'utilisation de l'appareil

Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement privé et toute autre utilisation est interdite.

Utilisez l'appareil et la table de cuisson pour uniquement préparer et cuire des aliments. L'appareil n'est pas conçu pour le chauffage intérieur ou extérieur.

Remarques : en cours d'utilisation de la plaque à induction, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex carte de crédit, cassettes etc...).

Huile et graisse brûlantes

L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risque d'incendie !

Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.
Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.
Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.
Eteindre le foyer.
Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

Foyers chauds

Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur résiduel met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. Risques d'incendie !

Ne jamais déposer ou conserver des bombes aérosols à proximité ou sur la plaque. Risques d'explosion !

Les câbles de raccordement de l'appareil électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câble et à la table de cuisson.

Ne pas poser des ustensiles de cuisine en métal, des couverts, couteaux ou objets métalliques près des plaques en cuisson ou tout récipient pendant la cuisson : **risque de brûlures !**

Dessous de plaques

Du liquide entre le dessous des plaques de cuisson et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La plaque peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !

Maintenez toujours le foyer et le dessous des plaques de cuisson secs.

Fissures dans la vitrocéramique

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Mettez immédiatement l'appareil hors tension et débranchez-le. Appelez le service après-vente.

Le foyer chauffe, l'affichage ne fonctionne pas

Si un foyer chauffe sans que l'indicateur marche, éteignez le foyer. Risque de brûlures ! Appelez le service après-vente.

Ventilateur de refroidissement

Les ventilateurs se trouvent sous la table de cuisson. Attention, le plateau coulissant ne doit pas contenir de petits objets ou du papier car ils pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs ou compromettre le refroidissement.

Ne pas stocker sur le plateau coulissant du film aluminium (risque d'aspiration) ni des matières inflammables (exemple : sprays). Risque d'explosion !
Respectez une distance d'au moins 10 cm entre le contenu du plateau coulissant et l'entrée des ventilateurs.



Réparations inexpertes

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution ! Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Câble de raccordement

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou installation du câble d'alimentation, doit être réalisée hors tension.



Attention ! Cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et la compatibilité électromagnétique. Votre table de cuisson répond donc ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 2004/108/CE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un **stimulateur cardiaque** ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Éventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Il est très important que le récipient placé dans une zone activée contienne du liquide ou des aliments en son intérieur. Votre table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement

que la fonction « coupure automatique » n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. Le fonds du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient, éteignez la plaque et si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, veuillez contacter le Service après-vente.

Plaques, poêles et casserole chaudes

Ne déposez jamais des plaques, poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.

Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme d'une surface de rangement ou de travail.

Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages. N'utilisez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Aliments débordés

Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. Attention ! Le racloir à verre a une lame aiguisée.

Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Housse de protection

Votre housse de protection est en polyamide. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre la housse de protection.

Exemples de dommages possibles Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.

Egratignures dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.

Rayures dues à des grains de sel, de sucre, ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.

Effets de miroitements métalliques dus aux frottements de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés

Décor effacé dû à des produits nettoyants inappropriés

Ces dommages sont provoqués par l'utilisation inadéquate de l'appareil et ne sont donc pas couverts par la garantie car il ne s'agit pas de problèmes techniques de l'appareil.

2. Apprentissage de l'appareil

Comment fonctionne l'induction

Votre barbecue à induction fonctionne principalement grâce aux propriétés magnétiques de la plupart des récipients utilisés sur les tables de cuisson ordinaires.

A partir des touches de fonction du bandeau de commande, vous commandez l'alimentation électrique qui crée un champ magnétique. Ce champ induit des courants dans le fonds du récipient posé sur la table de cuisson.

Ces courants « d'induction » chauffent instantanément le récipient qui cède sa chaleur aux aliments qu'il contient.

La chaleur est directement produite à l'intérieur du récipient. Ainsi la cuisson s'effectue quasiment sans perte d'énergie entre la table à induction et les aliments. La puissance de chauffe est restituée avec un rendement optimal.

Le retrait du récipient de la table de cuisson, ou le simple arrêt de l'appareil à partir des touches de fonction, suffit à stopper instantanément la cuisson.

La cuisson est entièrement gérée par un circuit électronique qui vous offre une très grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage inégalable.

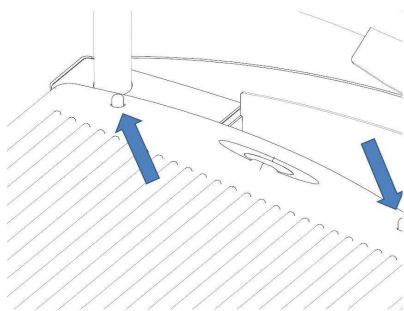
La puissance et le rendement d'un foyer à induction sont très supérieurs à ceux d'un feu gaz ou d'une plaque électrique.

Du fait que la table céramique n'est pas chauffée, des restes d'aliment ne peuvent pas s'y incruster. Pour nettoyer la table de cuisson vous n'avez pas besoin d'attendre son refroidissement. Cela vous offre un maximum de confort et de propreté.



Cet appareil répond à la norme EN60335-2-78:2003+A1:2008 correspondant à la sécurité des appareils électrodomestiques et analogues (Domestiques).

Plaques de cuisson



Placez vos plaques sur leur support. Vos plaques ont été conçues spécifiquement pour votre appareil. Elles ne doivent pas être utilisées pour d'autres utilisations ou sur d'autres tables de cuisson.

N'utilisez jamais d'autres récipients en acier spécial, verre, céramique, cuivre ou aluminium.

Veillez à nettoyer vos plaques après leur utilisation. Attendez leur refroidissement et sortez-les de leur support. Lavez-les à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.



Des récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur des surfaces chaudes.



Vérifiez toujours que vos plaques sont bien enchâssées dans leur logement. Risque de chute !

Absence de plaques de cuisson ou de récipient

Si la plaque n'est pas posée sur la zone de cuisson choisie, ou que le récipient n'est pas du matériel ou de la taille adéquate, l'afficheur clignotera afin de signaler que la puissance est coupée. En plaçant la plaque adaptée, il cessera de clignoter et la puissance sera restituée.

Bac de récupération

Cuisinez toujours avec votre bac de récupération dans son logement. Dans le cas contraire, les plaques de cuisson ne seront pas maintenues. Risque de chute et risque d'écoulement des jus de cuisson dans le logement arrière de votre barbecue.

Comment utiliser votre barbecue à induction

Préchauffage de votre appareil

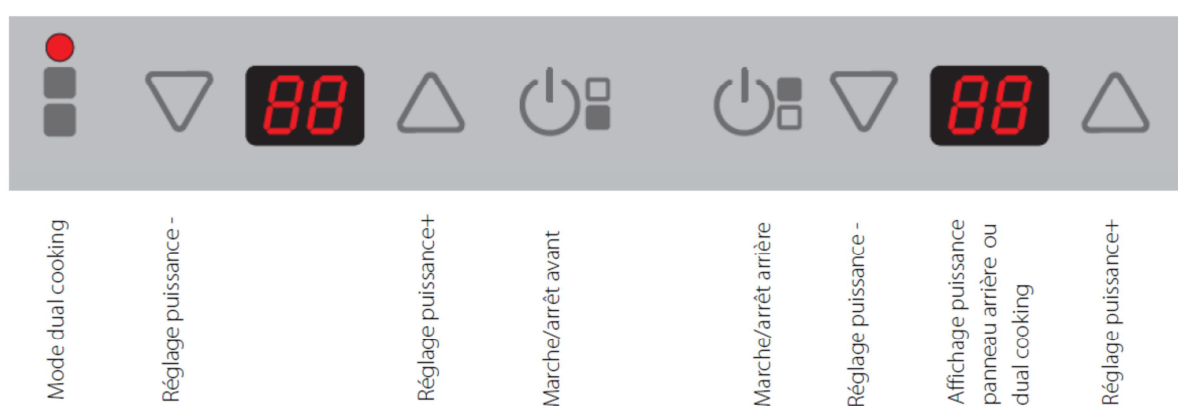
L'induction permet un chauffage instantané. Dès lors, il n'est pas utile de préchauffer votre appareil ni les plaques de cuisson. Vous économisez de l'énergie.

Jus et graisse

Les excès de jus et graisse sont recueillis dans le bac de récupération. Nettoyer votre bac de récupération après chaque utilisation. Pour cela, utilisez de l'eau savonneuse ou placez-le dans votre lave-vaisselle. Des barquettes jetables CAMPS® adaptées au bac de récupération sont disponibles. Contacter un revendeur Camps ou consultez notre site web pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche.

Pour ce faire, rendez-vous à l'adresse suivante : www.campSCO.com

Branchez votre appareil sur la prise adaptée d'un réseau monophasé 230V, 50Hz ou 60 Hz.



Mise en Marche/Arrêt

Appuyer sur une des 4 touches afin de mettre en route le ou les foyers. La valeur « 0 » s'affiche sur l'écran du(es) foyer(s) sélectionné(s).



Régalez la puissance souhaitée en effleurant les symboles.



Activer le mode dual cooking en effleurant le symbole. Ce mode active le foyer avant et arrière simultanément. La puissance est alors répartie de manière uniforme. En mode « dual cooking », vous réglez la puissance avec les symboles + et – du foyer avant.

En désactivant la fonction, la partie désactivée pourra être utilisée au choix pour être à zéro ou maintenir au chaud ou avoir une température différente.

Sans plaque sur les foyers, les afficheurs du niveau de puissance indiquent l'absence de(s) plaque(s) par La valeur « 0 » fixe.



Effleurer le(s) symbole(s) jusqu'à ce que les affichages du(es) foyer(s) s'éteigne(nt). L'indicateur de chaleur résiduelle « **H** » reste affiché jusqu'à ce que le(s) foyer(s) ai(en)t suffisamment refroidi(s) et atteint une température inférieure à 60°C.



Evitez de toucher les zones concernées. **Risques de brûlures !**



Ne pas préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

Tableau de réglage

Viandes / volailles	Position	Temps de cuisson	Quantités
Rumsteak	6-9	3-6 min par côté	Env.800g
Echine de porc	6-9	5-6 min par côté	Env.800g
Escalopes de veau	6-9	3-7 min	Env. 600g
Viandes émincées	7-9	7-8 min	Env. 600g
Viandes hachées	7-9	5-10 min	600-700g
Saucisses	8-9	10-15 min	Env.600g
Côtelettes d'agneau	8-9	8-10 min	Env.700g
Poisson			
Steak de thon	6-8	3-7 min	Env. 1000g
Gambas	6-8	3-7 min	Env. 400g
Légumes			
Poivron, courgettes	6-7	5-10 min	500-700g
Aubergines	4-5	10-15 min	500g
Champignons	4-5	10-15 min	500g
Plats sucrés			
Fruits en tranches	6-7	4-7 min	300-400g
Bananes coco	6-7	4-6 min	Env. 300g
Garnitures			
Pommes de terre (en tranches)	4-5	5-8 min	800g
Nouilles de riz	6-7	4-5 min	200g
Riz basmati	6-8	5-7 min	400g

Sécurité de fonctionnement

Sécurité électronique

En dessous de votre table de cuisson, des ventilateurs aspirent de l'air à l'arrière et le refoule vers l'avant par les ouvertures pratiquées, afin de protéger les circuits électroniques contre une chaleur excessive. Une sonde effectue un contrôle permanent de la température et de plusieurs autres paramètres électriques afin de garantir le meilleur niveau de performance et de sécurité.

Si un état de fonctionnement non conforme est décelé, il peut y avoir un arrêt automatique avec l'indication sur l'afficheur de puissance d'un code erreur clignotant « Fx ». Le code « Fx » clignotera tant que l'utilisateur n'aura pas arrêté l'appareil en effleurant les symboles **I** jusqu'à ce que les affichages des foyers s'éteignent.

Si le code réapparaît en redémarrant l'appareil, prenez contact avec le SAV spécifié en page 23.

Sécurité casserole vide

La zone de chauffe est équipée d'une sonde qui détecte en permanence sa température ainsi plus de risque de surchauffe dû à des casseroles vides.

Détection d'un objet ou d'un récipient sur la table

Un objet de petite dimension comme une fourchette, une cuillère ou encore une bague...posé seul sur la table de cuisson en fonctionnement n'est pas détecté comme un récipient.

L'affichage clignote et aucune puissance de chauffe n'est délivrée.

Le système de sécurité agit de la même façon lorsqu'il détecte un récipient qui n'est pas adapté à la cuisson par induction.



Ne pas poser des ustensiles de cuisine en métal, des couverts, couteaux ou objets métalliques près de la plaque en fonte ou tout récipient pendant la cuisson : **risque de brûlures !**

Remarques : en cours d'utilisation de votre appareil, ne posez pas d'objets magnétisables sur le dessus verre (ex carte de crédit, cassettes etc...).

Débordement et projections

En cas de débordement ou de projections sur le bandeau de commande, ou en cas de touche(s) effleurée(s) plus de 30 secondes, les circuits électroniques sont protégés, le générateur coupé et le message d'erreur F- sera affiché.

3. Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre barbecue et votre table à induction.



Eteignez et débranchez votre appareil et attendez son refroidissement avant de le nettoyer.

Pour en savoir plus sur la disponibilité de plaques de cuisson de rechange, contactez un revendeur Camps ou consultez notre site Web pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche.

Pour ce faire, rendez-vous à l'adresse **www.campsco.com**

Entretenez votre table à induction avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Il couvre la surface de cuisson d'une pellicule brillante repoussant les salissures. La table de cuisson garde longtemps son aspect du neuf. Vous vous faciliterez le nettoyage.

Entretenez le châssis de votre appareil avec un produit de protection et d'entretien pour inox. Il couvre la surface d'une pellicule brillante repoussant les salissures et garde ainsi longtemps son aspect du neuf. Vous vous facilitez le nettoyage. Ou utilisez de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez pas de produits mordants ou récurants ni d'accessoires tranchants. Le racloir à verre est inapproprié. Le châssis de la table de cuisson et de votre barbecue pourrait être endommagé.

Du jus de citron et du vinaigre sont inappropriés pour nettoyer le cadre de la table de cuisson et votre barbecue. Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

Nettoyage de la vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent. Enlevez avec le racloir à verre les résidus d'aliment et les projections de graisse.

Nettoyer la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des tâches peuvent survenir si la table de cuisson n'est pas entretenue très régulièrement.

Produits nettoyants

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

Les taches d'eau peuvent être éliminées avec du jus de citron ou du vinaigre.

Produits nettoyants inappropriés

N'utilisez jamais de tampons métalliques, d'éponges à dos récurant ou des détergents agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Racloir à verre

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre. Enlevez la sécurité du racloir à verre. Nettoyer la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame. Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique. Ne pas utiliser le racloir à verre pour nettoyer votre barbecue, risque de rayures !



La lame est très aiguisée. Risque de blessures ! Couvrez la lame après le nettoyage. Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Effets de miroitements métalliques

Les décolorations sont dues à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Utilisez du Stahl-fix.

Bandeau de commande

Maintenez toujours cette zone propre et sèche. Des résidus d'aliment et des aliments débordés peuvent compromettre le fonctionnement.

Eviter les chocs avec les plaques et les récipients

La surface de verre est très résistante mais n'est pas incassable.

Eviter les frottements des plaques de cuisson ou de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés : ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des tâches ou des rayures sur la table.

Maintenez toujours vos plaques sur les zones de cuisson concernées, grâce aux plots prévus à cet effet.

Ne pas laisser vos plaques vides sur une zone de chauffe.

Ces dommages sont provoqués par l'utilisation inadéquate de l'appareil et ne sont donc pas couverts par la garantie car il ne s'agit pas de problèmes techniques de l'appareil.

Plateau coulissant

Nettoyez votre plateau à l'eau chaude savonneuse puis rincez à l'eau claire.

Plaques de cuisson

Votre plaque de cuisson est prévue pour le lave-vaisselle. Cependant et selon le besoin, retirez la plaque de l'appareil, lavez-la à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la à l'eau claire.

Bac de récupération

Votre bac est prévu pour le lave-vaisselle. Cependant et selon le besoin, retirez le bac de l'appareil, lavez-le à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la à l'eau claire.



Cuisez toujours avec votre bac de récupération des jus de cuisson ! Nettoyez-le régulièrement : vérifiez s'il existe une accumulation de graisse au niveau du bac de récupération.

Retirez tout excès de graisse afin d'éviter un embrasement de cette partie de votre appareil.

Conseils de nettoyage		
Types de salissures	Comment procéder	Utilisez
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer	Eponges non abrasives
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir à verre, finir avec une éponge, essuyer	Racloir à verre, éponges non abrasives
Auréoles et traces de calcaire	Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux. Utiliser un produit du commerce	Produits nettoyants uniquement appropriés pour de la vitrocéramique
Incrustations suite aux débordements de sucre, aluminium ou plastique fondu	Appliquer sur la surface un produit spécial pour de la vitrocéramique	Produits uniquement appropriés pour de la vitrocéramique

4. Maintenance

Si un dérangement survient, il s'agit souvent de bagatelles que l'on peut résoudre facilement. Avant d'appeler le service après-vente, vous devriez respecter les indications suivantes.

A la mise en service, un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal.
Un fusible de votre réseau électrique saute lorsque vous allumez la table de cuisson	Contrôlez que la consommation de puissance de tous les appareils en marche ne dépasse pas la valeur maximale de votre branchement domestique. Vérifiez si le fusible répond également lors de l'allumage d'un autre foyer. Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
L'appareil ne fonctionne pas. Les afficheurs restent éteints	Votre appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux. Vérifiez le fusible et le disjoncteur de votre installation.
L'affichage « F » puis « - » apparaît sur l'affichage de la puissance	Une touche est activée en permanence sur le clavier de commande ou la surface de commande est très encrassée, des aliments ont débordé ou un objet est placé sur la surface de travail. Nettoyez soigneusement le bandeau de commande ou enlevez l'objet de la surface de travail. Appuyez sur la surface de commande. Le clignotement s'arrête. Si le défaut persiste, faites appel au Service après-vente.
Affichage « F » suivi d'un chiffre apparaît sur l'affichage de la puissance	Si un F et des chiffres apparaissent dans les zones d'affichage, l'électronique présente un défaut. Débranchez l'appareil et rebranchez-le. Adressez-vous au service après-vente si l'affichage F réapparaît.
Lorsque vous posez un récipient sur un foyer à induction, l'affichage clignote (pas de débit de puissance)	Vérifiez si le récipient est électromagnétique (attiré par l'aimant). Vérifiez si le diamètre du récipient est suffisamment grand. Laissez refroidir le récipient s'il est devenu trop chaud lors de son utilisation.
Réparations	Seul le personnel SAV formé est habilité à procéder à des réparations.  Des réparations inexpertes de l'appareil expose l'utilisateur à de sérieux risques !
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre appareil	Cycle de ventilation normal.

Les plaques ou casseroles font un bruit lors de la cuisson	Ce bruit est un phénomène normal et font partie de la technologie d'induction, ils n'indiquent pas une défectuosité.
L'appareil dégage une odeur lors des premières cuissons	L'excès de lubrifiant se trouvant dans l'appareil et sur les plaques de cuisson s'évacue. La sécurité de votre appareil n'est pas affectée.



EN CAS DE RUPTURE, FELURE OU FISSURE, MEME LEGERE DE LA PLAQUE VITROCERAMIQUE, DEBRANCHEZ IMMEDIATEMENT L'APPAREIL ET CONTACTEZ LE SERVICE APRES-VENTE

Affichage *F* et chiffres

Si un *F* et un chiffre apparaissent en alternance à l'affichage, votre appareil signale un dérangement. Dans le tableau suivant, vous trouverez des mesures pour éliminer des dérangements.

Affichage	Panne	Mesure
F1 ou F2	Le foyer avant présente une anomalie.	Débranchez votre appareil. Attendez quelques secondes et rebranchez-le. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
F3 ou F4	Le foyer arrière présente une anomalie.	Débranchez votre appareil. Attendez quelques secondes et rebranchez-le. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
F5 ou F6	Le capteur de température présente une anomalie	Débranchez votre appareil. Attendez quelques secondes et rebranchez-le. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
F7	La table de cuisson est trop chaude et s'est mise en sécurité	Le foyer s'est éteint automatiquement pour protéger votre table de cuisson. Enlevez les plaques et laissez refroidir l'appareil quelques minutes et rallumez-le. Si le problème persiste, faites appel au Service après-vente.
F8	Le capteur de température détecte des variations de températures	Débranchez votre appareil. Enlevez les plaques et laissez refroidir l'appareil quelques minutes et rallumez-le. Si le problème persiste, faites appel au Service après-vente.
F9	La tension de secteur est trop faible	Éteignez le foyer. Attendez quelques secondes et rallumez-le. Si l'affichage ne s'éteint pas, adressez-vous à votre fournisseur de courant.

Bruits de fonctionnement normaux de l'appareil

La technologie de cuisson par induction est basée sur la capacité de vibration de certains matériaux métalliques dès qu'ils sont soumis à des ondes à haute fréquence. Dans certaines conditions, ces vibrations peuvent occasionner un certain degré de légers bruits, tels que :

Ronflement comme en cas de transformateur

Ceci se produit lors de la cuisson à une puissance élevée. La cause est le débit d'énergie que la table de cuisson transfère sur la plaque de cuisson. Ce bruit disparaît ou s'atténue dès que l'on réduit la puissance.

Faible sifflement

Ceci se produit lorsque la plaque de cuisson est vide. Ce bruit disparaît dès que l'on met un aliment dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit se produit en cas de récipient constitué de couches de matériaux différents. Le bruit est occasionné par des vibrations aux surfaces d'assemblage des différentes couches de matériau. Le récipient est à l'origine de ce bruit. Il peut changer selon la quantité et la nature de l'aliment à cuire.

Sifflements aigus

Ces bruits se produisent principalement en cas de récipients constitués de couches de matériau différentes dès qu'on les utilise à la puissance de chauffe maximale et en même temps sur deux foyers voisins. Ce sifflement disparaît ou s'atténue dès qu'on réduit la puissance.

Bruit du ventilateur

Pour le fonctionnement correct de l'électronique, celle-ci doit fonctionner à une température contrôlée. A cet effet, la table de cuisson est équipée de ventilateurs qui fonctionnent à des puissances différentes selon la température détectée. Aussi, le ventilateur peut encore continuer à fonctionner après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont un phénomène normal et font partie de la technologie d'induction, ils n'indiquent pas une défectuosité.

5. Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition au

000000000000. Votre centre de service après-vente vous renseignera volontiers sur la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E-nr et le numéro FD de l'appareil. **A VERIFIER**

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros fixée sous le couvercle métallique de l'appareil. **A VERIFIER**

CAMPS

723, rue Vanuxeem 59850 NIEPPE – FRANCE

 +33 09 75 65 09 34

FAX + 33 3 20 48 99 89

www.campsco.com