



COOK



Manuel d'utilisation



ATTENTION:

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.



Dans le cas de l'utilisation d'une casserole en cuivre ou en aluminium, le cuiseur ne fonctionnera pas avec une casserole de n'importe quel diamètre. En un mot, l'induction ne doit pas fonctionner avec une casserole en acier inox d'un diamètre inférieur à 12 cm. Il s'agit là d'une norme internationale relative aux cuiseurs à induction



I. Spécification

- 1). Puissance nominale :: zone de gauche : 500 W – 1800 W, zone de droite : 500 W – 1300 W
- 2). Tension : 240V – 50 Hz
- 3). Température : zone de gauche: 60°C - 24 0°C, zone de droite : 60°C – 240 °C

II. Important

Lire soigneusement les instructions suivantes avant d'utiliser les cuiseurs à induction.

- 1). Ne pas brancher avec des mains humides.
- 2). Ne pas brancher sur une prise où sont déjà raccordés plusieurs autres appareils. Ne pas utiliser de multiprises.
- 3). Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche ne s'adapte pas bien à la prise secteur.
- 4). Ne pas modifier les éléments ni réparer l'appareil vous-même.
- 5). Ne pas utiliser l'appareil au voisinage d'une flamme ou d'endroits humides.
- 6). Ne pas utiliser là où des enfants peuvent facilement toucher l'appareil et ne pas laisser les enfants se servir eux-mêmes de l'appareil.
- 7). Ne pas poser sur des surfaces instables.
- 8). Ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement ou si un récipient est posé dessus.
- 9). Ne pas chauffer une récipient vide ni surchauffer.
- 10). Ne pas placer d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, des boîtes et des feuilles d'aluminium sur la plaque du dessus.
- 11). Utiliser l'appareil avec suffisamment de place autour. Maintenir libres le côté avant et soit le côté gauche, soit le côté droit de l'appareil.
- 12). Ne pas utiliser l'appareil sur un tapis ni une nappe (en vinyle) ni sur aucun élément peu résistant à la chaleur.
- 13). Ne pas placer de plaque ni de papier entre la marmite ou la casserole et l'appareil. Le papier peut s'enflammer.
- 14). Si la surface est fendillée, arrêter l'appareil et s'adresser immédiatement au centre de maintenance le plus proche de votre domicile. La liste des SAV agréés peut être consultée sur le site www.robusta.fr rubrique SAV
- 15). Ne pas bloquer l'entrée d'air ni l'orifice d'échappement.
- 16). Ne pas toucher la plaque de dessus immédiatement après avoir retiré la marmite ou la casserole, du fait que la plaque est encore très chaude.
- 17). Ne pas placer l'appareil au voisinage d'objets comportant des éléments magnétiques, tels que : appareils radios, téléviseurs, cartes bancaires automatiques et bandes magnétiques de cassette.
- 18). Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un SAV agréé.

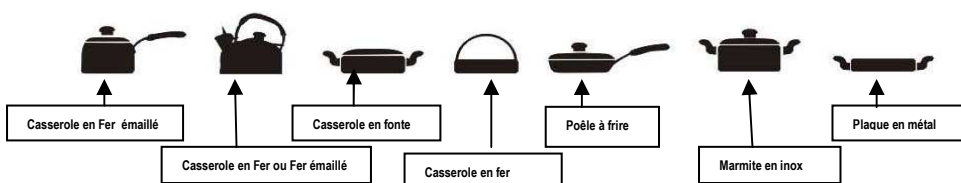


III. Mode d'Utilisation (le fonctionnement est le même sur les deux zones).

- 1). Placer les ingrédients dans un récipient approprié au centre de la plaque de dessus et brancher. Le voyant indicateur d'alimentation va s'allumer.
- 2). MARCHE/ARRET est destiné à l'alimentation, alors que CHAUFFAGE/TEMP/MINUTERIE se rapportent aux différentes fonctions.
- 3). Le chauffage est la fonction par défaut du fonctionnement au démarrage du cuiseur à induction. Quand on appuie sur Marche/Arrêt, le voyant de chauffage s'allume et la zone de gauche du cuiseur va chauffer le produit à cuire à 1200 W et la zone de droite va chauffer à 1000 W. On peut régler la puissance au moyen de "▲" ou "▼". Noter que la plage de puissance de la zone de gauche va de 500 W à 1800 W et que celle de la zone de droite va de 500 W à 1300 W.
- 4). Quand on appuie sur Fonction pour la deuxième fois, le cuiseur à induction passe dans la position de réglage de la température, pendant laquelle le voyant TEMP est allumé. La température par défaut du réglage de température est de 240°C dans la zone de gauche et de 240°C dans la zone de droite. On peut régler la température au moyen "▲" ou "▼". Noter que la plage de température va de 60° à 240°C dans la zone de gauche et de 60° à 240°C dans la zone de droite.
- 5). Quand on appuie sur Fonction pour la troisième fois, le cuiseur passe dans la position de Réglage du Temps. On peut régler la minuterie au moyen "▲" ou "▼". Noter que la plage de la minuterie va de 0 à 180 minutes dans la zone de gauche et de 0 à 120 minutes dans la plage de droite. Cinq secondes plus tard, la fenêtre va passer automatiquement à l'affichage de l'état de la fonction correspondante. Si les utilisateurs ont besoin de connaître le compte à rebours, appuyer à nouveau sur Minuterie. La fenêtre d'affichage présentera le décompte du compte à rebours.
- 6). Si vous retirez le cuiseur à induction alors qu'il est en fonctionnement, celui-ci fera entendre un son "Hua", puis s'arrêtera automatiquement au bout de 30 secondes.
- 7). Après avoir sélectionné la fonction, appuyer sur le bouton Verrouillage pour verrouiller la fonction désirée, et le voyant de Verrouillage va alors s'allumer. Le cuiseur à induction ne délivre aucune réponse si on appuie sur un quelconque autre bouton alors qu'il est dans cette position. Si vous désirez sélectionner une autre fonction ou arrêter l'appareil, appuyer à nouveau sur le bouton de Verrouillage, jusqu'à ce que le cuiseur délivre 2 fois un bip ; chaque bouton fonctionnera alors normalement.
- 8). Cet appareil est susceptible de devenir très chaud à l'utilisation.

1). Casseroles utilisables

Casseroles et marmites à fond plat en acier, en fonte, en fer émaillé, en acier inox, d'un diamètre de 12 à 26cm.



2). Casseroles non utilisables

Verre résistant à la chaleur, récipients en céramique, casseroles et marmites en cuivre ou en aluminium, casseroles et marmites à fond arrondi ou mesurant moins de 12 cm de diamètre, autocuiseurs avec une couche d'aluminium à l'intérieur.



V. Comment Nettoyer

- 1). Débrancher la fiche et attendre que l'appareil se soit complètement refroidi. Nettoyer après chaque utilisation.
- 2). Si on utilise des casseroles ou des marmites qui n'ont pas été nettoyées, cela peut entraîner une décoloration ou une cuisson des taches.
- 3). Ne pas employer de benzène, de diluant, de brosse à laver ni de poudre abrasive pour nettoyer le cuiseur à induction.
- 4). Utiliser un produit de nettoyage de la vaisselle et essuyer avec un chiffon humide.

5). Employer un aspirateur pour aspirer la poussière de l'entrée d'air et de l'orifice d'échappement.

6). Ne jamais faire couler d'eau sur l'appareil (L'eau pénètre à l'intérieur et peut entraîner des dysfonctionnements)

PROBLÈME	SOLUTION
Après le branchement, l'appareil ne s'allume pas	Vérifier le branchement de l'appareil. Vérifier l'état du cordon d'alimentation. Vérifier les fusibles.
L'appareil s'allume bien mais la chauffe ne démarre pas	Le circuit de l'appareil ou la carte d'affichage de l'appareil est défectueux. Le récipient n'est pas compatible.
La chauffe s'arrête brutalement pendant le fonctionnement	La température ambiante est trop élevée. Les fentes d'entrée d'air ou de ventilation sont obstruées. La durée programmée est écoulée.