



SÉRIE EURODIB INDUCTION

TABLE DE CUISSON À INDUCTION COMMERCIALE



MANUEL D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION

CI1800

2025

SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lisez attentivement ces instructions et conservez-les en lieu sûr pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- Ne touchez PAS la surface de cuisson à induction. Elle pourrait être chaude et causer des blessures. Utilisez toujours les boutons de l'appareil et laissez-le refroidir avant de le toucher.
- N'immergez PAS l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou du personnel non qualifié.
- Pour nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer avec un chiffon humide.
- N'utilisez PAS un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Ne laissez PAS le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez PAS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon sur la prise murale (pour le cordon d'alimentation détaché). Pour débrancher l'appareil, éteignez toutes les commandes, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée - Si la table de cuisson est cassée, les solutions de nettoyage et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la table de cuisson et présenter un risque d'électrocution.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer des éclaboussures sur une surface de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec les vapeurs, car certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne surchauffez pas et ne chauffez pas une casserole vide.
- Ne mettez pas d'objets métalliques, comme des couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, boîtes de conserve et feuilles d'aluminium, sur la plaque de cuisson.
- Laissez suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sur des matériaux peu résistants à la chaleur (moquette, vinyle).
- Sachez que la surface de l'appareil reste chaude pendant une certaine période.
- Les objets comportant un champ magnétique, tels que les radios, les téléviseurs, les cartes bancaires et les bandes de cassette, peuvent affecter l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Modèle	CI1800
Puissance	1800 W
Tension	120 V – 60 Hz
Température	140 °F à 460 °F (60 °C à 238 °C)

FONCTIONNEMENT :

1. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que la casserole ou la poêle se trouve sur la plaque de vitrocéramique.
2. Après avoir branché l'appareil, le voyant DEL s'allume pour indiquer la puissance initiale. (CI1800=1200W). S'il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la plaque en céramique ou si l'ustensile n'est pas compatible avec l'induction, la sonnerie de l'appareil retentira pendant une minute et s'éteindra automatiquement.
3. Pour mettre l'appareil sous tension, appuyez une fois sur la touche ON/OFF.
4. Pour sélectionner la température de chaleur appropriée, appuyez sur les flèches pour réduire ou augmenter la température jusqu'à ce que le bon degré de chaleur s'affichée.
5. Pour sélectionner le degré de température, appuyez sur la touche TEMP (par défaut = 210 °F [99 °C]). Le voyant de température devient rouge fixe. Appuyez ensuite sur les flèches pour réduire ou augmenter le degré jusqu'à ce que la température de cuisson souhaitée s'affiche (plage de température : 140 °F (60 °C), 180 °F (82 °C), 210 °F (99 °C) , 250 °F (121 °C), 280 °F (138 °C), 320 °F (160 °C), 360 °F (182 °C), 390 °F (199 °C) , 430 °F (221 °C), et 460 °F (238 °C).
6. Pour régler la minuterie automatique, appuyez sur la touche TIMER. Le voyant devient fixe. Appuyez sur les flèches pour réduire ou augmenter la durée de la minuterie. La durée maximale programmable est de 170 minutes. De 0 à 30 minutes, l'intervalle de temps est de 1 minute. De 30 à 170 minutes, l'intervalle de temps est de 10 minutes. Vous pouvez modifier la durée de la minuterie à tout moment en appuyant sur les flèches.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez à nouveau sur la touche ON/OFF pour éteindre l'appareil.
8. Si **aucune** minuterie n'a été réglée au début de la préparation, l'appareil passe automatiquement en mode veille après 120 minutes de fonctionnement. Pour le redémarrer, appuyez sur la touche ON/OFF et suivez l'étape 1.

REMARQUE : L'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une minute si aucun ustensile de cuisson n'est placé sur la table de cuisson ou si l'ustensile de cuisson n'est pas compatible avec l'induction.

USTENSILES DE CUISINE COMPATIBLES

Poêles/casseroles compatibles : acier ou fonte, fer émaillé, acier inoxydable, fond plat d'un diamètre de 12 à 26 cm

Poêles/casseroles non compatibles : verre résistant à la chaleur, récipient en céramique, cuivre, aluminium, fond arrondi avec une base mesurant moins de 12 cm.

DÉPANNAGE :

Si l'écran DEL affiche un code d'erreur, veuillez vous référer aux solutions ci-dessous :

Problème	Cause	Solution
E0 ou avertissement sonore	Il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur la plaque en céramique, ou des ustensiles de cuisson non compatibles se trouvent sur la plaque en céramique.	Veuillez mettre une casserole ou une poêle compatible avec l'induction sur la plaque de cuisson.
E1/E01	L'appareil est trop chaud.	Veuillez nettoyer les fentes d'aération et laisser l'appareil refroidir.
E2/E02	La protection contre la surchauffe est activée.	Veuillez retirer l'ustensile de cuisson de la plaque en vitrocéramique, éteignez-la et laissez-la refroidir.
E3/E03	La puissance a été modifiée.	Veuillez éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Si le problème persiste, veuillez contacter votre détaillant local ou le service après-vente.

REMARQUE : Tout autre service doit être effectué par un représentant de service agréé, sinon la garantie pourrait être annulée.

ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil, veuillez le laisser refroidir. Veuillez toujours le débrancher avant de le nettoyer après chaque utilisation.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide et une goutte de détergent à vaisselle.
- Utilisez un aspirateur pour aspirer la saleté des événements.
- Veuillez ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de brosse pour nettoyer la surface de cuisson à induction, car cela pourrait l'endommager.
- L'utilisation de casseroles ou de poêles sales peut entraîner une décoloration ou causer des taches sur la plaque en vitrocéramique.

GARANTIE

Cet appareil a une garantie **d'un an sur les pièces et la main-d'œuvre**. Si vous avez des questions ou des préoccupations, vous pouvez contacter notre service après-vente qui vous aidera à résoudre tout problème lié à votre machine.

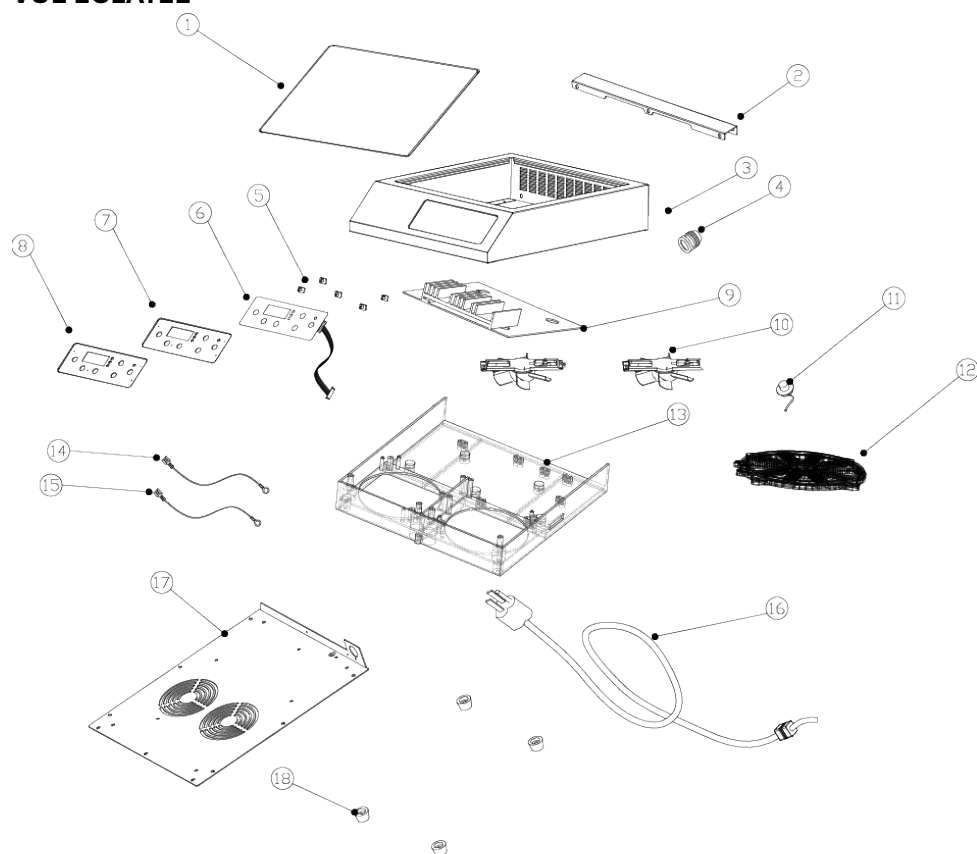
Eurodib

1-888-956-6866

service@eurodib.com

www.eurodib.com

VUE ÉCLATÉE



PIÈCES DE RECHANGE

1. Plaque microcristalline
2. Bande antichoc
3. Coque avant
4. Connecteur spiralé pour câble
5. Support de panneau lumineux
6. Panneau de contrôle
7. Adhésif isolant
8. Adhésif
9. Carte principale
10. Ventilateur
11. Capteur
12. Bobine de fil
13. Coque intérieure
14. Fil de connexion jaune-vert de 110 mm
15. Fil jaune vert de 250 mm
16. Cordon d'alimentation
17. Plaque de base
18. Pied du poêle