



INDUCTION PLATE  
PLAQUE A INDUCTION

INSTRUCTION MANUAL  
MANUEL D'UTILISATION

MODEL: SC05  
MODÈLE: SC05



# BUILT-IN INDUCTION COOKER

## INSTRUCTION MANUAL

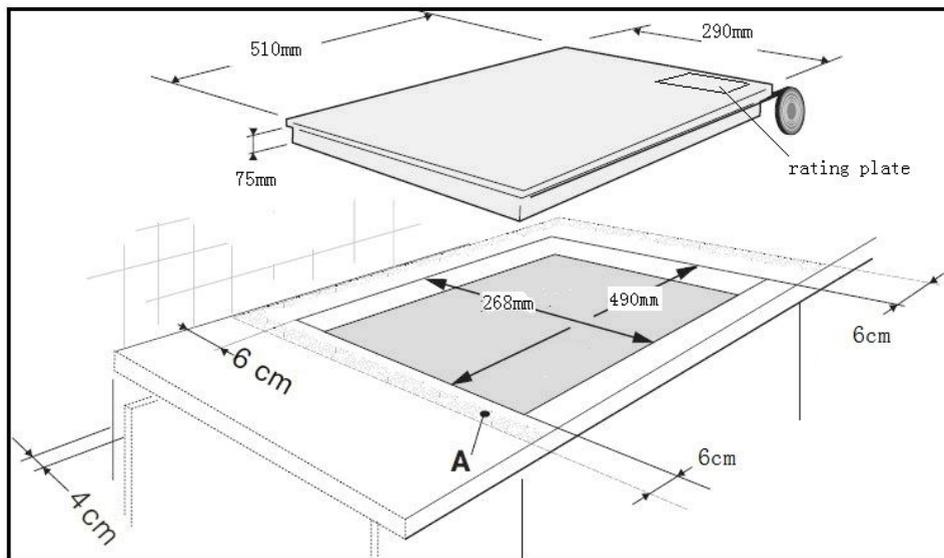
### Important – Save for the local electrical inspector’s use.

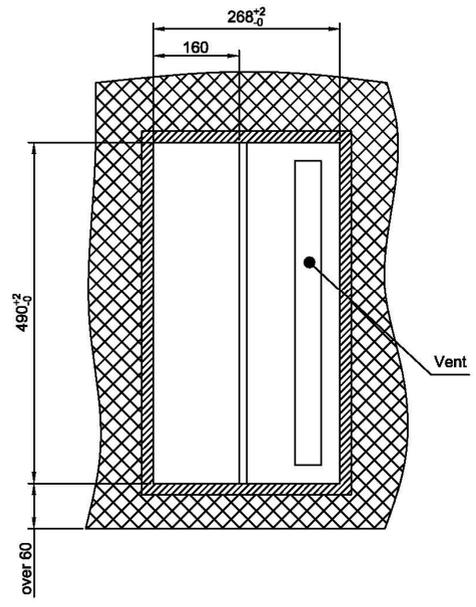
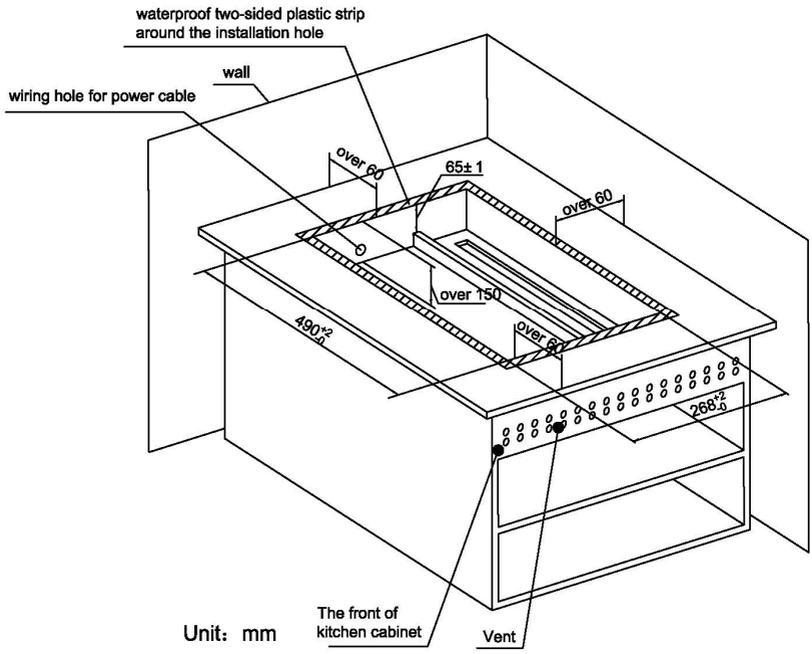
To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

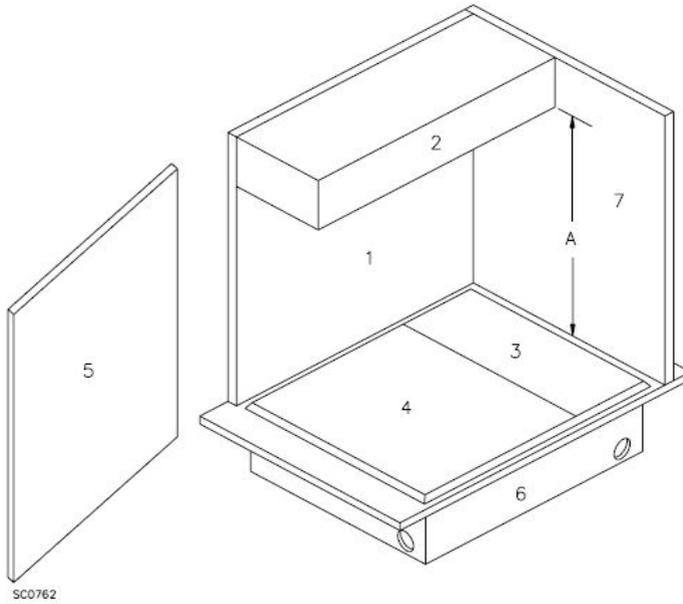
### INSTALLTION INSTRUCTIONS

#### Notice :

- There should not be any obstacles surrounding the unit.
- Make sure power plug is accessible after installation . Power outlet must be earthed.
- For ventilation purposes ,there should be no less than 150mm high empty space under the unit body.
- According to suggested cutout dimensions (W)268mm (D)490mm make a cutout hole on the cabinet/counter hole.
- Attach the supplied rubber tape to the bottom part of the unit body, and the place unit through the cutout hole.
- Single 16A power Jack must be use ,Do not share power jack with other appliances.
- Air vent under the unit must be well circulated ,circulation between space under the unit and room atmosphere should be present.
- The power cord can't through the wall or other instruments for the power cord damage, unless in accordance with national and/or local electrical code increase the appropriate protection.





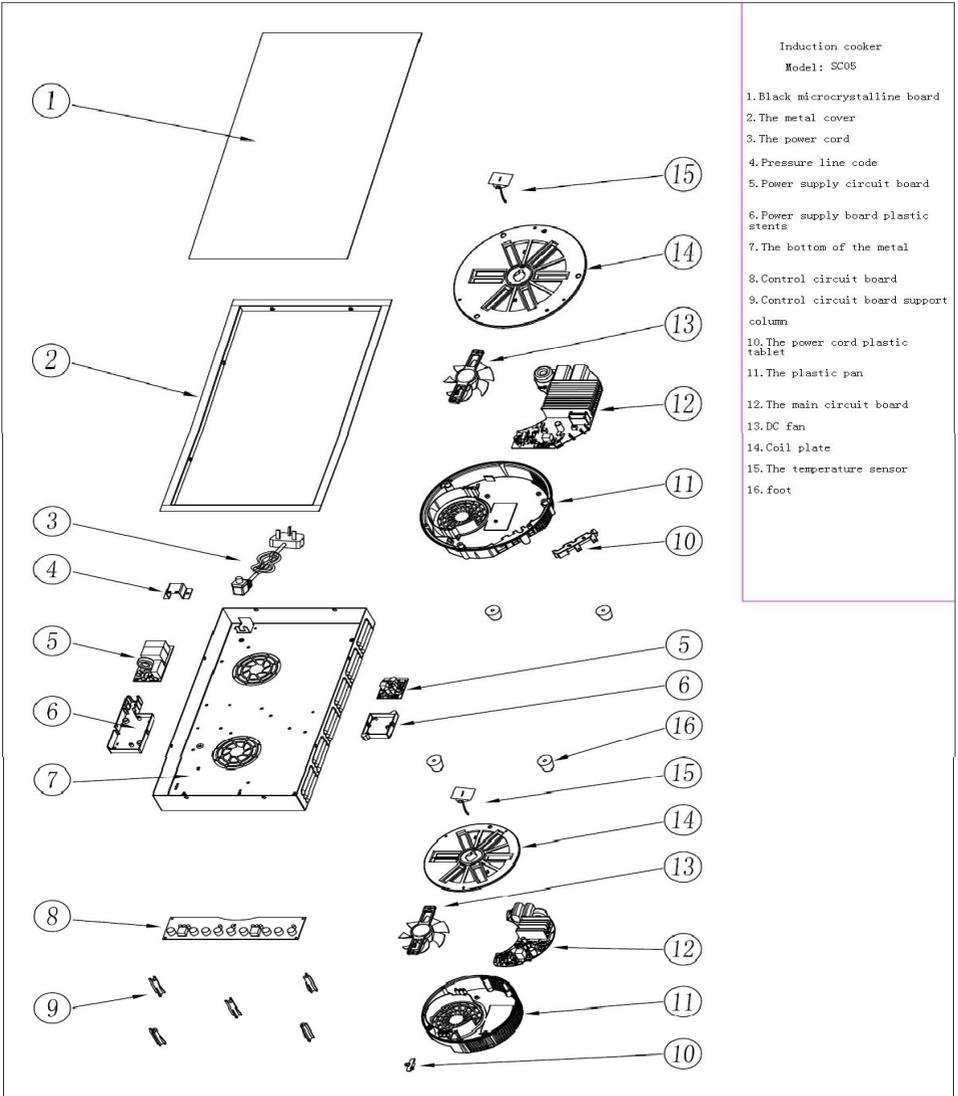


SC0762

1. Building back wall
2. Top building cabinet
3. Control panel
4. Cooking surface
5. Building side wall
6. Base
7. Building side wall

A = 30 inches minimum clearance between the top of the cooking surface and the bottom of an unprotected wood or metal cabinet

# Product Structure



## **I. Important Safety Information**

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

1. Read all instructions and warranty informatory information carefully before use and keep them handy for future reference.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or complete machine in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Power line component replacement need factory specified strength.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not immerse in water.
15. A short power-supply cord (or detached power supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
16. Longer detached power supply cord or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
17. If a longer detached power supply cord or extension cords power-supply cord is used,
  - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
  - b) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
18. Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
19. Clean Cook-Top with Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
20. Do not heat the pot empty or overheat it.
21. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foils on the top plate.

22. Allow sufficient space around the cooking area.
23. Never use the unit on low-heat-resistant materials (carpet, vinyl).
24. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
25. Be aware that the unit surface will remain hot for a short period of time.
26. Items with a magnetic field, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes, can affect the unit.
27. Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
28. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
29. Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
30. Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
31. User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
32. Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
33. Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
34. Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
35. Use Proper Pan Size – This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element.
36. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
37. Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
38. Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
39. **CAUTION** - Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the back guard of a range – children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
40. **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and surfaces facing the cook-top.

## **Save These Important Safety Information**

### **SPECIFICATION:**

- Power Rate: 2800W ( Front 1000W, Back 1800W )
- Voltage:240V/60Hz

- Temperature: 140 -450
- Dimensions: (H)75mm (W)290mm (D)510mm
- Cutout Dimensions: (H)150mm (W)268mm (D)490mm

### III HOW TO USE

- Plug the power plug into a suitable outlet.
- The control lamp of the ON/OFF switch lights up and an acoustic signal sounds.
- Now the device is in standby mode.
- Place suitable cookware in the centre of the hotplate.
- Now press the ON/OFF one second switch for to turn the induction hotplate on. The control lamp of power in the display blinks and an acoustic signal sounds.
- Press the Function Key **FUNCTION** once. The preset power stage "P5" is selected and the device turns on.
- With the + / - Keys, you can change the settings at any time in a range from P1 – P9
- Press the **FUNCTION** Key **again** to select the temperature. The preset temperature stage "C9" is selected and the device turns on.
- With the + / - keys, you can change the settings at any time in a range from 150-450 . (Temperature stages: C1,C2,C3,C4,C5,C6,C7,C8 and C9)

- **Timer Function.** After the selection of the temperature mode press the button **FUNCTION** key once. The display shows the number "0". With the + / - keys, you can now select the operating time in 1-minute interval (up to max. 99 minutes). Then the display counts down the duration in minutes. Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into standby mode. Press the ON/OFF button to restart the unit.

During timer operation, you can change the duration at any time with the +,- keys. With the memory function of the device, the power stage or temperature settings remain unchanged here.

You can also change to the power stage selection or the temperature stage selection with the Function and change the settings there without changing the preset time.

- Once the cooking or warming process is finished, disconnect the mains plug from the out-let!
- Do not place any empty cookware on the ceramic field. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off.
- Do not operate the device if it is damaged in any way or does not function properly. The use of accessories and spare parts not recommended by the manufacturer may lead to damage on the device and injuries.

NOTE: The power will completely shut off with 9 second if either (a) the wrong type of cookware is applied or (b) no cookware is placed on the unit.

### IV. USABLE AND NON-USABLE UTENSILS

#### Suitable Cookware

Compatible Pans:

Compatible Pans:

Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pan/pots with diameter of 12 to 26 cm.

**Non- compatible Pans**

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pan/pots. Rounded-bottom pan/pots with the base measuring less than 12cm.

Flat-bottomed pans give best results. Pans with rims or slight ridges can be used.

Round pans give best results .Pans with warped or curved bottoms will not heat evenly.

For wok cooking, use a flat-bottomed wok. Do not use a wok with a support ring.

**V. HOW TO CLEAN**

- 1) Clean after each use. Disconnect plug and wait until the unit has cooled down.
- 2) If the pots/pans are used without being cleaned, as this may result in discoloration or stains.
- 3) Do not use benzene, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
- 4) Wipe down the unit using a dish washing agent and a damp cloth
- 5) Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- 6) Never run water over the unit (If water gets inside it may cause malfunction).

WARNING: any other servicing should be performed by an authorized service representative.

Error Code List:

- If LED-display shows the error code, please reference to the solution as following.

Code Error	Cause and Solution
“---“ on display and sounded	No suitable pot or no pot on the induction.
E1	Voltage is under 100V
E2	Voltage is over 275V
E3	IGBT in short circuit. The accessory and spare parts are damaged, disconnect appliance from power supply and please contact the nearest authorized service facility for trouble shooting, repair and adjustment.

E4	Temperature sensor is defective. Issue is caused by a concave pot. Change pot and restart the induction. If there is no issue with the pot, restart the unit. If the error code still shows, disconnect appliance from power supply and please contact the nearest authorized service facility for trouble shooting, repair and adjustment.
E5	The temperature sensor underneath the cooking area is defective or there is a short circuit. The accessory and spare parts are damaged, disconnect appliance from power supply and please contact the nearest authorized service facility for trouble shooting, repair and adjustment.
E6	The appliance is too hot. The cooking temperature is over 450 . Please unplug the plug, after the unit has been cooled down, plug the plug into socket, the unit would be start again.
E7	The temperature of IGBT is over heat . After the unit has been cooled down, the unit would be automatic switches to standby mode. If it can not work, the accessory and spare parts are damaged, disconnect appliance from power supply and please contact the nearest authorized service facility for trouble shooting, repair and adjustment..

Please visit the following website :

<http://www.zsyls.com.cn> to download operating instructions and cautions and warnings

# AUTOUISEUR A INDUCTION

## MODE D'EMPLOI

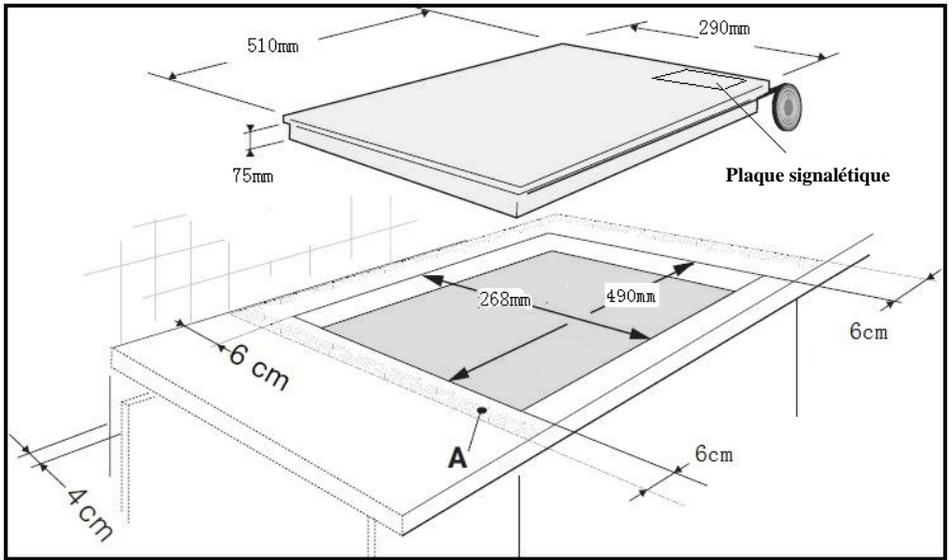
### **Important – Le-conservez pour l'utilisation de l'électricien local lors de son inspection.**

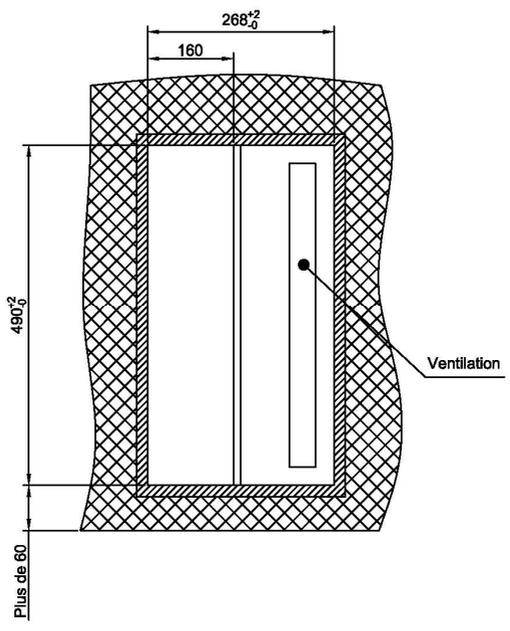
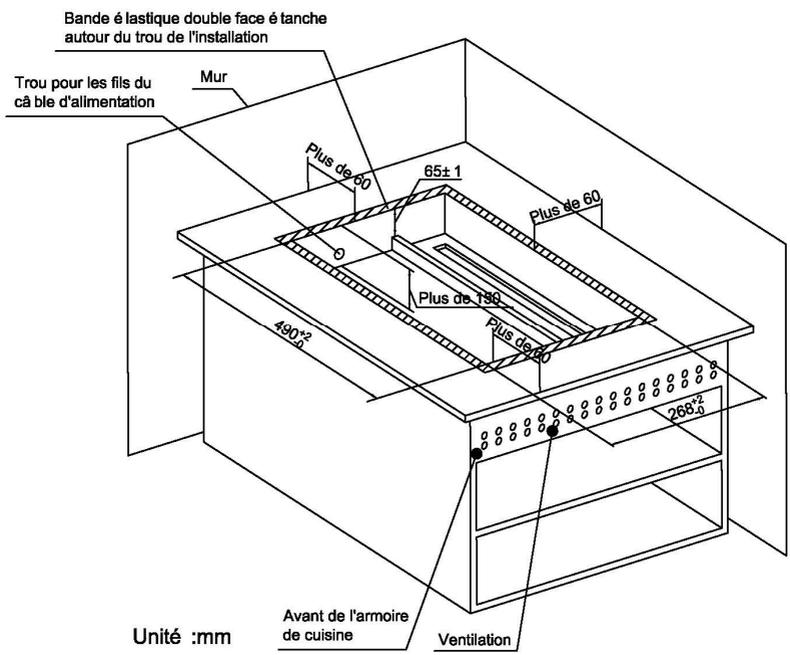
Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie en se penchant sur les unités de surface chauffées, les espaces de rangement dans les armoires situées au-dessus des unités de surface doivent être évités. Si une armoire de rangement est en place, le risque peut être réduit en installant une hotte horizontale sur un minimum de 5 pouces au-delà du bas des armoires.

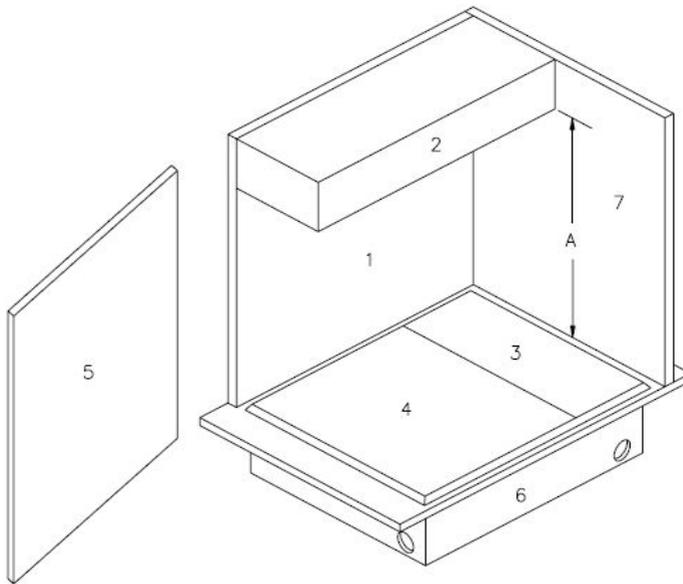
### **INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

Remarque:

- a. Il ne devrait pas y avoir d'obstacles autour de l'unité.
- b. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible près de l'installation. La prise de courant doit être relié à la terre.
- c. A des fins de ventilation, il devrait y avoir un espace vide de pas moins de 150 mm de haut sous le corps de l'appareil.
- d. Selon les dimensions de découpe proposées (I) 268mm (P) 490mm faite un trou de découpe sur le trou de l'armoire / comptoir.
- e. Fixer le ruban en caoutchouc fourni à la partie inférieure du corps de l'unité, et placez l'unité à travers le trou de la découpe.
- f. Seule une prise d'alimentation 16A doit être utilisée. Ne partagez pas de prise électrique avec d'autres appareils.
- g. La ventilation d'air sous l'appareil doit être bien distribuée, une circulation entre l'espace sous l'unité et l'atmosphère ambiante doit être présente.
- h. Le cordon d'alimentation ne peut pas passer à travers le mur ou d'autres instruments afin de ne pas endommager le cordon d'alimentation, sauf conformément aux normes nationales et / ou au code électrique local afin d'accroître la protection appropriée.



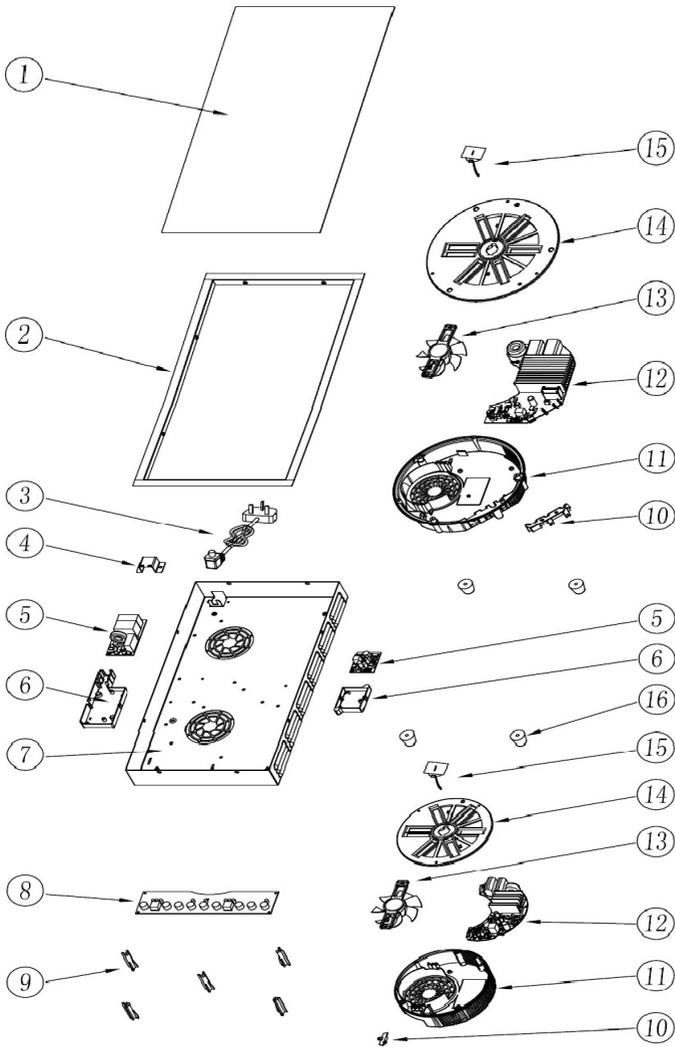




1. Mur arrière de bâtiment
2. Armoire supérieure de bâtiment
3. Panneau de commade
4. Surface pour la cuisson
5. Mur latéral de bâtiment
6. Socle
7. Mur latéral de bâtiment

A = une distance minimale de 30 cm entre le dessus de la surface de cuisson et le fond d'une armoire en bois ou en métal non protégé

## Structure du Produit :



### Autocuiser à induction

#### Modèle SC05

1. Tableau en microcristalline noir

2. Couvercle en métal

- 3. Cordon d'alimentation**
- 4. Code de ligne de pression**
- 5. Tableau des circuits d'alimentation**
- 6. Tableau en plastique de l'alimentation**
- 7. Le fond du métal**
- 8. Tableau de commande des circuits**
- 9. Colonne de support du tableau de commande des circuits**
- 10. Tablette en plastique du cordon d'alimentation**
- 11. Pot en plastique**
- 12. Tableau des circuits principaux**
- 13. Ventilateur DC**
- 14. Plaque de la bobine**
- 15. Capteur de température**
- 16. Pied**

## **I. Informations importantes sur la sécurité**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base devraient toujours être respectées, notamment celles ci-dessous:

1. Lisez toutes les instructions et la garantie d'information avec attention avant utilisation et les conserver pour la référence future.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
3. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la machine complète dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
6. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou si il a été endommagé d'une quelconque manière. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation, un ajustement ou pour le remplacement des composants. La ligne d'alimentation des composants ont besoin d'une force spécifiée par l'usine.
7. L'utilisation des accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être utilisé lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher, éteindre toute commande et mettez hors tension, puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Ne pas le plonger dans l'eau.
15. Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détaché) doit être fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un long cordon.
16. Le cordon d'alimentation détaché ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence
17. Si un cordon d'alimentation détaché ou des rallonges d'alimentation sont utilisés,
  - a) La tension nominale de la rallonge marquée doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil, et
  - b) Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
18. Ne pas faire cuire sur un autocuiseur abîmé, si celui-ci est abîmé, les solutions nettoyantes et les écla boussures peuvent pénétrer dans la cuisson et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien

qualifié.

19. Nettoyez l'autocuiseur avec prudence - Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur l'autocuiseur, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur, certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
20. Ne pas chauffer le pot vide ou le surchauffer.
21. Ne pas placez d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, boîtes de conserve et feuilles d'aluminium sur la plaque supérieure.
22. Laissez suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson.
23. Ne jamais utiliser l'appareil sur des matériaux peu résistants à la chaleur (moquette, vinyle).
24. Ne pas placez de feuille de papier entre le pot ou le bac et l'unité. Le papier peut brûler.
25. Soyez conscient que la surface reste chaude pendant un court laps de temps.
26. Les articles avec un champ magnétique, tels que: les radios, les télévisions, les cartes automatiques bancaires et les cassettes peuvent affecter l'appareil.
27. Installation appropriée - S'assurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
28. N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.
29. Ne pas laisser les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.
30. Porter des vêtements appropriés - des vêtements amples ou des vêtements suspendus ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
31. Entretien par l'utilisateur - Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres réparations doivent être confiées à un technicien qualifié.
32. Rangement dans ou sur l'appareil: - Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou des unités proches de la surface.
33. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu de graisse - Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur de poudre chimique ou de la mousse.
34. Utiliser seulement des gants de cuisine secs - des gants mouillés ou humides sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas toucher les éléments chauffants avec les gants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
35. Utilisez des ustensiles à la bonne dimension - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface.
36. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'ustensiles adéquates améliore aussi le rendement.
37. Ne laissez jamais les Eléments de Surface non gardées allumés à forte chaleur - le bouillonnement provoque de la fumée et des éclaboussures grasses qui peuvent s'enflammer.

38. Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments de surface adjacents - Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et d'éclaboussures provoquées par le contact accidentel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur, et ne doit pas s'étendre sur les unités de surface adjacents.
39. **ATTENTION** - Ne rangez pas d'objets pouvant attirer les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le capot arrière d'une gamme - les enfants grim pant sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient être gravement blessés.
40. **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** - Les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables toucher les unités de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir. Parmi ces zones se trouvent le sommet de l'autocuiseur et les surfaces de l'autocuiseur.

### **Save These Important Safety Information**

#### **Conservez ces informations importantes sur la sécurité**

##### **CARACTERISTIQUES:**

- Alimentation : 2800W ( avant 1000W, arrière1800W )
- Tension:240V/60Hz
- Température:140 -450
- Dimensions: (H)75mm (l)290mm (P)510mm
- Dimmensions de la découpe: (H)150mm (l)268mm (P)490mm

### **III COMMENT L'UTILISER**

- Brancher la fiche d'alimentation dans une prise de courant appropriée.
- La lampe témoin de la touche ON / OFF du commutateur s'allume et un signal sonore retentit.
- Maintenant l'appareil en mode veille.
- Placez un ustensile approprié dans le centre de la plaque chauffante.
- Maintenant, appuyez sur le bouton ON / OFF pour une seconde pour tourner la plaque de cuisson à induction. Le voyant de contrôle d'alimentation dans l'affichage clignote et un signal sonore retentit.
- Appuyez sur la touche **FONCTION** une fois. Le niveau de puissance pré-réglé "P5" est sélectionné et l'appareil se met en marche.
- Avec les touches + / -, vous pouvez modifier à tout moment dans une gamme de P1 - P9
- Appuyez à **nouveau** sur la touche **FONCTION** pour sélectionner la température. L'étape de la température pré-réglée "C9" est sélectionnée et l'appareil se met en marche.
- Avec les touches + / -, vous pouvez à tout moment dans une gamme modifier les paramètres de 150 à 450 . (Niveau de température: C1, C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8 et C9)

- Fonction Minuterie, Après la sélection du mode de température appuyez une fois sur la touche **FONCTION** du bouton. L'écran affiche le numéro "0". Avec les touches + / -, vous pouvez maintenant sélectionner la durée de fonctionnement dans un intervalle de 1 minute (maximum jusqu'à 99 minutes.). Ensuite, l'affichage compte à rebours la durée en minutes. Une fois que le temps est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil se met automatiquement en mode veille. Appuyez sur le bouton ON / OFF pour redémarrer l'appareil.

Durant le fonctionnement de la minuterie, vous pouvez modifier la durée à tout moment avec les touches +, -. Avec la fonction de mémoire de l'appareil, le niveau de puissance ou les réglages de température restent inchangés ici.

Vous pouvez également modifier la sélection du niveau de puissance ou la sélection de la température avec la Fonction et y modifier les paramètres sans changer l'heure programmée.

- Une fois que le processus de cuisson ou le réchauffement est terminé, débranchez le cordon d'alimentation et laissez-le à l'extérieur.!
- Ne placez aucun ustensile de cuisson vide sur le domaine de la céramique. Chauffer une casserole ou une poêle vide active la protection contre la surchauffe et l'appareil s'éteint.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé de quelque façon ou ne fonctionne pas correctement. L'utilisation des accessoires et pièces de rechange non recommandées par le fabricant peut entraîner des dommages sur l'appareil et des blessures.

NOTE: L'alimentation sera complètement coupée en 9 secondes si (a) un mauvais type de batterie de cuisine est appliqué ou (b) si aucun ustensile n'est placé sur l'appareil.

#### **IV. USTENSILES UTILISABLES ET NON-UTILISABLES**

##### **Batterie de cuisine adaptée**

Casserolles compatibles:

En acier ou en fonte, en fer émaillé, en acier inoxydable, casserole à fond plat / pots d'un diamètre de 12 à 26 cm.

##### **Casserolles non compatibles**

En verre résistant à la chaleur, conteneur en céramique, en cuivre, en aluminium panoramique / pots. casseroles/ pots avec une mesure à la base de moins de 12cm arrondie en bas.

Les casseroles à fond plat donnent les meilleurs résultats. Des casseroles avec jantes ou de stries légères peuvent être utilisés.

Les casseroles rondes donnent les meilleurs résultats. Les casseroles à fond déformés ou courbes ne seront pas chauffées uniformément.

Pour la cuisson au wok, utilisez un wok à fond plat. Ne pas utiliser un wok avec un anneau de soutien.

#### **V. COMMENT NETTOYER**

- 1) Nettoyez après chaque utilisation. Débrancher la prise et attendez que l'appareil ait refroidi.
- 2) Si les casseroles / poêles sont utilisés sans être nettoyés, cela peut provoquer une décoloration ou des taches.

- 3) N'utilisez pas de benzène, de diluant, de brosse ou de la poudre de polissage pour nettoyer l'autocuiseur à induction.
- 4) Essuyez l'appareil à l'aide d'un produit vaisselle et d'un chiffon humide
- 5) Utiliser un aspirateur pour aspirer la poussière de la prise d'air et d'évacuation des gaz d'échappement.
- 6) Ne jamais laisser couler de l'eau sur l'appareil (Si de l'eau pénètre à l'intérieur, cela peut provoquer un dysfonctionnement).

AVERTISSEMENT: tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

Liste des erreurs de code:

- Si l'écran LED affiche un code d'erreur, veuillez vous référer à la solution de la manière suivante.

Code Erreur	Cause et Solution
“---“En affichage et en son	La casserole n'est pas adéquate ou il n'y a pas de casserole sur la plaque à induction
E1	La tension est inférieure à 100V
E2	La tension est supérieure à 275V
E3	IGBT en court-circuit. Les pièces de rechange et accessoires sont endommagés, débranchez l'appareil du courant électrique et veuillez contacter le centre de service agréé le plus proche pour le dépannage, la réparation et le réglage.
E4	Le capteur de température est défectueux. Il est emboîté par un pot concave. Changer de pot et redémarrez l'induction. S'il n'y a pas de problème avec le pot, redémarrez l'appareil. Si le code erreur persiste, débranchez l'appareil du courant électrique et veuillez contacter le centre de service agréé le plus proche pour le dépannage, la réparation et le réglage.
E5	Le capteur de température au dessous de la zone de cuisson est défectueux ou il y a un court-circuit. Les pièces de rechange et accessoires sont endommagés, débranchez l'appareil du courant électrique et veuillez contacter le centre de service agréé le plus proche pour le dépannage, la réparation et le réglage.
E6	L'appareil est trop chaud. La température de cuisson est de plus de 450 °C. Veuillez débrancher la prise, après que l'appareil ait refroidi, branchez la fiche dans la prise, et rallumez l'appareil.
E7	La température de l'IGBT est excessive. Après que l'appareil ait refroidi, l'unité se mettra automatiquement en mode veille. Si cela ne fonctionne pas, les pièces de rechange et accessoires sont endommagés, veuillez débrancher l'appareil du courant électrique et veuillez contacter le centre de service agréé le plus proche pour le dépannage, la réparation et le réglage ..



Please keep this manual in a safe place for future use!



For service or inquiry, please call Eurodib (Toll free) at: 1 888 956 6866  
[www.eurodib.com](http://www.eurodib.com)