

MODE D'EMPLOI :

WOK A INDUCTION A POSER INOX

360-3000



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Traduit de l'anglais

SIGNIFICATION DES SYMBOLES / EXPLANATION OF SYMBOLS



WARNING!

This symbol indicates dangers that may cause injury.
It is imperative that you strictly adhere to the information on occupational safety and be particularly careful in these cases.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole signale des dangers pouvant entraîner des blessures.
Respectez scrupuleusement les consignes relatives à la sécurité au travail et soyez particulièrement vigilant dans ces situations.



WARNING: DANGER FROM ELECTRICAL CURRENT!

This symbol draws attention to dangerous situations caused by electrical current. Failure to observe the safety instructions may result in injury or death!

AVERTISSEMENT : DANGER D'AU COURANT ÉLECTRIQUE !

Ce symbole attire l'attention sur des situations dangereuses liées au courant électrique.
Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves, voire mortelles !



WARNING: HOT SURFACE! RISK OF BURNING!

- Some components become very hot during operation! There is a risk of burns when touching these components.

AVERTISSEMENT : SURFACE CHAUDE ! RISQUE DE BRÛLURE !

- Certains composants deviennent très chauds pendant le fonctionnement ! Il existe un risque de brûlure en les touchant.

1. Spécifications

Référence produit : 360-3000

Puissance nominale : 500 W – 3500 W

Tension : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Température : 60°C – 240°C

2. Consignes importantes

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser la plaque à induction.

Ne pas brancher l'appareil avec les mains mouillées afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Ne pas brancher l'appareil sur une prise déjà utilisée par plusieurs autres appareils.

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche n'est pas parfaitement adaptée à la prise.

Ne pas ouvrir l'appareil ni remplacer des pièces vous-même.

Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une flamme ou dans un endroit humide.

Ne pas utiliser l'appareil dans un lieu où des enfants pourraient facilement le toucher, ni laisser les enfants l'utiliser seuls.

Ne pas placer l'appareil sur une surface instable.

Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'une casserole ou un récipient est posé dessus.

Ne jamais chauffer une casserole vide ou provoquer une surchauffe afin d'éviter le "chauffage à sec".

Ne pas placer d'objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, canettes, feuilles d'aluminium) sur la plaque.

Utiliser l'appareil en laissant suffisamment d'espace autour. Garder l'avant et au moins un côté dégagé.

Ne pas utiliser l'appareil sur un tapis, une nappe en vinyle ou tout autre matériau peu résistant à la chaleur.

Ne pas placer de feuille de papier entre la casserole et la plaque : elle pourrait brûler.

Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteindre immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution et apporter l'appareil au service après-vente.

Ne pas bloquer les grilles d'aération (entrée ou sortie d'air).

Ne pas toucher la plaque juste après avoir retiré un récipient : elle reste très chaude.

Ne pas utiliser l'appareil près d'objets sensibles aux champs magnétiques (radios, téléviseurs, cartes bancaires, cassettes audio).

Le cordon d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié.



ATTENTION : Surface chaude.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience, sauf supervision ou instructions d'une personne responsable de leur sécurité.

Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement.

Ne pas placer de feuille d'aluminium ou de récipient en plastique sur des surfaces chaudes.

La surface vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme espace de rangement.

Ne pas poser d'objets métalliques (ustensiles, couverts, etc.) sur les zones de cuisson : ils pourraient chauffer.

Faire attention lors de l'utilisation : bagues, montres et objets métalliques portés par l'utilisateur peuvent chauffer s'ils se trouvent trop près de la plaque.

Utiliser uniquement des récipients du type et du diamètre recommandés.

Après utilisation, éteindre la zone de cuisson via son bouton dédié. Ne pas se fier uniquement au détecteur de casserole.

Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par du personnel formé ou recommandé par le fabricant.

Veiller à ce que le fond et les parois environnantes soient exempts de surfaces métalliques.

Émission de rayonnement électromagnétique non ionisant. 

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

Avertissement : Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



3. Mode d'emploi

Placez un ustensile de cuisson adapté sur la plaque de la cuisinière à induction, puis branchez la fiche sur une prise appropriée. Une fois branché, le voyant rouge du bouton ON/OFF s'allume : l'appareil est en mode veille et prêt à l'emploi.

Pour démarrer l'appareil, touchez le bouton **ON/OFF**. (L'affichage numérique s'allume.)

Touchez la touche **Function** pour sélectionner le mode **Puissance (W)** ou **Température (°C)**.

Par défaut, la plaque démarre à **2000 W** ou **120°C**.

► Nous recommandons d'utiliser le mode **WATTS** pour faire bouillir l'eau, et le mode **TEMPÉRATURE** pour la friture.

La puissance par défaut est de **2000 W**. Vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance en touchant les boutons + ou –.

► Réglage possible : **de 500 W à 3500 W**.

Appuyez sur la touche **Function** pour passer en mode **TEMPÉRATURE**.

La température par défaut est **120°C**.

Vous pouvez régler la température avec les boutons + ou –.

► Réglage possible : **de 60°C à 240°C**.

Le minuteur (TIMER) est l'une des fonctions les plus pratiques.

Touchez le bouton **TIMER** (l'indication "TIMER" apparaît à l'écran), puis ajustez la durée souhaitée à l'aide des boutons + ou –.

Le réchaud s'éteindra automatiquement une fois le temps écoulé.

Pour utiliser la plaque comme **chauffe-plats** ou pour une **cuisson lente**, réglez la température à **60°C** ou la puissance à **500 W**.

Pour une cuisson lente optimale, utilisez une température entre **60°C et 100°C** ou une puissance entre **500 W et 800 W**.

La fonction **verrouillage (Lock)** permet d'éviter toute modification accidentelle des réglages.

► Pour verrouiller l'écran tactile, touchez simplement le bouton **Lock**.

► Pour déverrouiller, maintenez votre doigt sur le bouton **Lock** pendant **3 secondes**.

Lorsque vous appuyez sur **ON/OFF** pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête immédiatement.

Après l'arrêt, le ventilateur continue de fonctionner pendant environ **1 minute** afin de refroidir l'appareil, puis s'éteint automatiquement.

Si aucun bouton n'est utilisé pendant **2 heures**, la plaque à induction s'éteindra automatiquement — sauf si un minuteur supérieur à 120 minutes a été réglé.

Pour annuler la fonction **TIMER**, appuyez simplement sur **ON/OFF**. Appuyez à nouveau sur **ON/OFF** pour redémarrer l'appareil.

L'appareil peut devenir très chaud pendant l'utilisation.

Les surfaces accessibles peuvent atteindre des températures élevées lorsque l'appareil fonctionne.

4. Ustensiles utilisables et non utilisables

1) Ustensiles compatibles

Cette plaque à induction est compatible avec les **woks à fond arrondi** dont le matériau est **l'acier inoxydable**.



2) Ustensiles non compatibles

Pour tout autre type de récipient, **l'utilisation n'est pas recommandée**.

5. Nettoyage

Débranchez l'appareil et attendez qu'il soit **totalemt refroidi**. Nettoyez l'appareil **après chaque utilisation**.

Si les casseroles ou poêles ne sont pas nettoyées après utilisation, cela peut provoquer une **décoloration** ou des **taches incrustées**.

N'utilisez pas de benzine, de diluant, de brosse abrasive ou de poudre à récurer pour nettoyer la plaque à induction.

Nettoyez avec un **détergent vaisselle** et un **chiffon humide**.

Utilisez un **aspirateur** pour retirer la poussière présente dans les **orifices d'entrée et de sortie d'air**.

Ne jamais rincer l'appareil directement à l'eau.


L'eau pourrait pénétrer à l'intérieur et provoquer un **dysfonctionnement**.

I .Specification

- 1). Item No.: 360-3000
- 2). Power Rate: 500W - 3500W
- 3). Voltage: 220-240V ~50 - 60Hz
- 4). Temperature: 60°C-240°C

II . Importance

Please read carefully the following instructions before using the induction cooker.

- 1). Do not plug with wet hands to avoid getting electric shock.
 - 2). Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
 - 3). Do not use if the power cord is damaged or the plug does not fit the socket safely.
 - 4). Do not open the cooker to replace spare parts by yourself.
 - 5). Do not use the cooker closed to flame or wet places.
 - 6). Do not use where children can easily touch the cooker or allow children to use the cooker by themselves.
 - 7). Do not place on unstable surfaces.
 - 8). Do not move the cooker together with a pot.
 - 9). Do not heat a pot empty or overheat to avoid dry boiling.
 - 10). Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
 - 11). Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
 - 12). Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
 - 13). Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
 - 14). If the surface is cracked, switch off to avoid the possibility of electric shock and then take to the service center immediately.
 - 15). Do not block air intake or exhaust vent.
 - 16). Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
 - 17). Do not place the unit near to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
 - 18). The power cord must be replaced by qualified technicians.
 - 19) CAUTION: Hot surface. 
 - 20) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - 21) The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
 - 22) Aluminum foil and plastic vessels not placed on hot surfaces.
 - 23) the glass ceramic surfaces are not to be used for storage.
 - 24) metallic objects such as kitchen utensils, cutlery etc. shall not be placed on the hob surface within the cooking zones since they could get hot;
 - 25) take care when operating the appliance, as rings, watches and similar objects worn by the user could get hot when near the hob surface
 - 26) only use vessels of the type and size recommended.
 - 27) After use, switch the hob element off by means of its control. Do not rely on the pan detector.
 - 28) appliance not to be cleaned with water jet;
 - 29) any repairs shall be carried out only by persons trained or recommended by the manufacturer.
 - 30) care be taken to ensure that the splash back and surrounding area free of metallic surfaces
 - 31) non-ionizing electromagnetic radiation
 - 32) Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Warning: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

III. How to Use

- 1). Please put suitable cookware onto the plate of induction cooker and connect the plug to suitable socket. After connected, red light will come on at the ON/OFF display to show that the stove is now on standby and are ready for use.
- 2). To start the stove, touch the ON/OFF button. (The light will come in the digital display window)
- 3). Touch the function key to select the function between Power or Temperature. The stove will automatically start at 2000W or 120°C. We suggest that you use the WATTS settings to boil water and TEMPERATURE setting to fryer.
- 4). The default power is 2000W. You can adjust the power by touching the INCREASE or DECREASE button. You have the choice from 500W up to 3500W
- 5). Press Function button to change the working state into TEMPERATURE, The default temperature is 120°C. You can adjust the temperature by touching the INCREASE or DECREASE button. You have the choice from 60°C to 240°C
- 6). One of the great features on this Induction stove is the TIMER. You can set the timer on the stove for when you want it to turn itself off. Touch the TIMER button ("TIMER" will light up in the digital display window) and set the time by touching the INCREASE or DECREASE button.
- 7). To use the induction cooker as a hot tray or slow cooking put the temperature on 60 Degrees Celsius or 500W.
- 8). The best setting for slow cooking is 60 to 100 Degrees Celsius or 500W to 800W.
- 9). The "lock" feature is for if you don't want someone to change your settings you set your stove. To lock the touch screen just touch the "lock" button. To unlock keep your finger on the "lock" button for 3 seconds.
- 10). When pressing On/Off during the working state, the induction cooker will stop working immediately. After stopping working, the fan will cool down the induction cooker for one minute and then will be off.
- 11). The induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours if Timer is not set above 120 minutes.
- 12). If you want to cancel TIMER function, simply press ON/OFF. Press ON/OFF to start again.
- 13). This appliance is liable to get hot during use.
- 14). The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

IV. Usable and Non-usable Utensils

1). Usable Pans

This induction cooker is usable for the below rounded bottom wok pan, which material is stainless steel



2). Non-usable Pans

For other cookware, we don't suggest to use.

V. How to Clean

- 1). Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time
- 2). If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
- 3). Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
- 4). Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- 5). Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- 6). Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

ÉLIMINATION



Lorsque l'appareil arrive en fin de vie, veuillez l'éliminer correctement dans un point de collecte pour appareils électriques. Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Votre administration locale pourra vous renseigner sur les adresses et horaires d'ouverture des points de collecte.

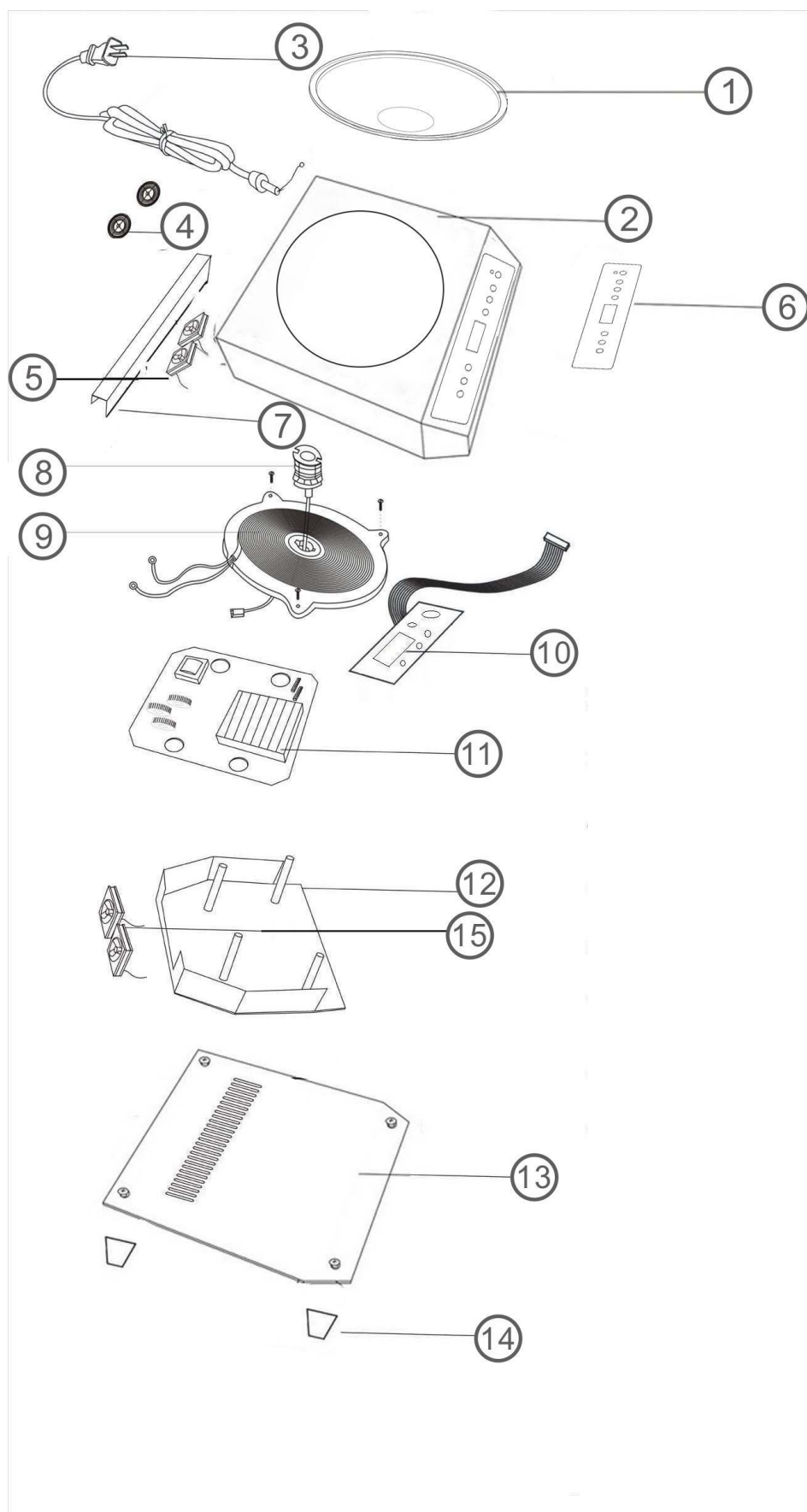
C'est la seule façon de garantir que les anciens appareils soient éliminés et recyclés de manière appropriée. Merci !

DISPOSAL

Once the appliance has been used up, please dispose of it properly at a collection point for electrical appliances. Electrical appliances do not belong in household waste.

Your responsible administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points.

This is the only way to ensure that old appliances are properly disposed of and recycled. Thank you very much!



N°	REF	NAME	NOM
1	360-2015	WOK GLASS	VERRE WOK
2	360-3000_2	STAINLESS STEEL HOUSING	CHASSIS EN ACIER INOXYDABLE
3	360-3000_3	PLUG CORD	CORDON D'ALIMENTATION
4	360-2005	FAN COVER	CACHE VENTILATEUR
5	360-3000_5	FAN 6025	VENTILATEUR 6025
6	360-200066	CONTROL BOARD GLASS	VITRE DU PANNEAU DE COMMANDE
7	360-3000_7	CRASHWORTHY S/S	INOX ANTI-CHOC
8	360-2024	SENSOR	SONDE
9	360-2023	HEATING COIL	RESISTANCE CHAUFFANTE
10	360-3000_10	CONTROL BOARD	CARTE DE COMMANDE
11	360-3000_11	MAINBOARD	CARTE MERE
12	360-3000_12	INSULATING PLASTIC	PLASTIQUE ISOLANT
13	360-3000_13	BOTTOM PLATE	PLAQUE INFERIEURE
14	360-3000_14	FOOT	PIED
15	360-3000_15	FAN 8025	VENTILATEUR 8025

CE