eurodib



INDUCTION COOKER

INSTRUCTION MANUAL

2026

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the induction cooker from Eurodib. This user manual provides important information on safe operation, proper use and maintenance. Please read this manual carefully before using the machine. Keep it for future reference.

SAFETY INFORMATION

- While induction technology does not use open flames, surfaces are hot to the touch. Refrain from touching the glass surface and use the handles and knobs to operate the machine. Turn it off, unplug it and allow it to cool before performing any maintenance or moving the machine.
- To reduce the risk of electric shock, plug the machine into a properly grounded electrical outlet. Do not use extension cords. Do not unplug the machine by pulling on the power cord.
- This machine is not intended to be used by children, individuals with reduced physical, sensory or cognitive abilities or by untrained personnel. To avoid accidents, follow all safety precautions and warnings in this manual.
- **DO NOT** immerse the machine or the power cord in water or any other liquid.
- This machine is **NOT** suitable to use outdoors.
- Do **NOT** place the machine near hot surfaces, burners, ovens or flammable materials such as carpet or vinyl.
- Do **NOT** move the machine when hot pots or pans are on it. Always remove the compatible pot or pan and allow the machine to cool down completely before touching it or moving it.
- Do **NOT** place any pots or pans on the machine or use it if the glass top is broken. Cleaning solutions or spills may penetrate the internal electrical system and create a risk of electric shock.
- Do **NOT** place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, or aluminum foil on the glass surface.
- Allow a clearance of at least 4 inches (10 cm) around the equipment to allow proper ventilation and airflow.
- Note that items with a magnetic field, such as radios, televisions, bank cards and cassette tapes may affect or damage the machine.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	CIP120	CIP240
POWER	120 V – 1800 W – 60 Hz	240 V – 3500 W – 60 Hz
TEMPERATURE RANGE	140 ˚F – 460 ˚F (60 ˚C – 237 ˚C)	
TIMER	1 – 170 min.	
DIMENSIONS		
Length: **Width:** **Height:**	12.9 in (33 cm) 16.7 in (42 cm) 4.1 in (10 cm)	12.8 in (32 cm) 16.7 in (42 cm) 3.8 in (9 cm)

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the machine on a level countertop and place a compatible pot or pan on the glass top.
   NOTE: If there is no cookware or if the cookware is not compatible with induction technology, the machine will emit a sound for a minute and then turn off automatically.
2. To turn on the machine, touch the **ON/OFF** button once.
3. To select the desired temperature, press the button **TEMP** and use the (+) and (–) buttons to make a selection.
4. To set a timer, press the **TIMER** button and use the (+) and (–) buttons to set the desired number of minutes. The maximum programmable time is 170 minutes. The timer increases in 5-minute increments.
5. Turn off the machine when you have finished cooking.

If the machine has been turned on without a timer, after 120 minutes the unit will emit a sound and enter standby mode. Press the **ON/OFF** button to restart the unit.

If you want to modify the timer while the machine is in operation and a timer is ongoing, press the **TIMER** button and modify it with the (+) and (–) buttons.

TROUBLESHOOTING

If the LED display shows an error code, please refer to the following chart before placing a service call.

Problem	Possible Cause	Solution
E0	No cookware or incompatible cookware placed on the glass top.	Place a compatible pot or pan on the cooking zone.
E1/E01	The machine is too hot	Clean the ventilation slots and let the unit cool for a few minutes
E2/E02	The machine is overheating and safety mode is engaged	Remove the pot or pan from the glass top, switch off and leave to cool for a few minutes
E3/E03	Power input has changed	Switch off the unit and allow it to cool. If the problem continues contact your distributor.

If none of these solutions solve your issue, contact Eurodib's service department for assistance. Any service performed by an unauthorized agent will void the warranty

MAINTENANCE

- Clean the machine after each use. Allow the machine to cool down completely before cleaning it.
- Wipe down the unit using a damp cloth with water. If needed, use a mild soap.
- To clean the ventilation openings, use a vacuum cleaner to remove dust and debris.

WARRANTY

This machine has a warranty of **1 year on parts and labour.**

In case you have any questions or need service assistance, you can contact our service department to help you resolve any issues with your machine.

eurodib



PLAQUE À INDUCTION

MANUEL D'UTILISATION

2026

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi la plaque à induction Eurodib. Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes concernant l'utilisation sécuritaire, le bon fonctionnement et l'entretien de l'appareil.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et le conserver pour consultation ultérieure.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Bien que la technologie à induction n'utilise pas de flamme nue, les surfaces deviennent chaudes. Évitez de toucher la surface en verre et utilisez les poignées et les commandes pour faire fonctionner l'appareil. Éteignez-le, débranchez-le et laissez-le refroidir avant toute opération d'entretien ou tout déplacement.
- Pour réduire les risques de décharge électrique, branchez l'appareil sur une prise correctement mise à la terre. N'utilisez pas de rallonge. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants, des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou cognitives réduites, ni par du personnel non formé.
- Ne PAS immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est PAS conçu pour une utilisation extérieure.
- Ne PAS placer l'appareil près de surfaces chaudes, de brûleurs ou de matériaux inflammables tels que des tapis ou du vinyle.
- Ne PAS déplacer l'appareil lorsque des casseroles ou des poêles chaudes sont dessus. Retirez toujours le récipient et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler.
- Ne PAS utiliser l'appareil si la surface en verre est fissurée ou brisée. Des liquides ou produits de nettoyage pourraient pénétrer dans le système électrique et provoquer une décharge électrique.
- Ne PAS placer d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, canettes ou feuilles d'aluminium sur la surface en verre.
- Laissez un espace libre d'au moins 4 po (10 cm) autour de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.
- Les objets émettant des champs magnétiques (ex. : radios, téléviseurs, cartes bancaires) peuvent nuire au fonctionnement de l'appareil ou l'endommager.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	CIP120	CIP240
ALIMENTATION	120 V – 1800 W – 60 Hz	240 V – 3500 W – 60 Hz
PLAGE DE TEMPÉRATURE	140 ˚F – 460 ˚F (60 ˚C – 237 ˚C)	
MINUTERIE	1 – 170 min.	
DIMENSIONS		
Longueur : **Largeur :** **Hauteur :**	12,9 po (33 cm) 16,7 po (42 cm) 4,1 po (10 cm)	12,8 po (32 cm) 16,7 po (42 cm) 3,8 po (9 cm)

MODE D'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable, puis déposez un récipient compatible sur la surface en verre.
2. Remarque : Si aucun récipient n'est détecté ou si celui-ci n'est pas compatible, l'appareil émettra un signal sonore pendant environ une minute avant de s'éteindre automatiquement.
3. Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton **ON/OFF**.
4. Pour sélectionner la température, appuyez sur le bouton **TEMP**, puis ajustez avec les boutons (+) et (–).
5. Pour régler la minuterie, appuyez sur le bouton **TIMER**, puis utilisez les boutons (+) et (–) pour sélectionner la durée.
6. La durée maximale programmable est de 170 minutes. La minuterie fonctionne par intervalles de 5 minutes.
7. Éteignez l'appareil une fois la cuisson terminée.

Si l'appareil fonctionne sans minuterie, il s'éteindra automatiquement après 120 minutes et passera en mode veille. Appuyez sur **ON/OFF** pour le redémarrer si nécessaire.

Pour modifier la minuterie pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton TIMER, puis ajustez avec (+) et (–).

DÉPANNAGE

Si un code d’erreur apparaît à l’écran DEL, consultez ce tableau avant de faire un appel de service.

Problème	Cause possible	Solution
E0	Aucun récipient ou récipient incompatible	Utiliser un récipient compatible
E1/E01	Surchauffe de l’appareil	Nettoyer les ouvertures de ventilation et laisser refroidir
E2/E02	Protection contre la surchauffe activée	Retirer le récipient, éteindre et laisser refroidir
E3/E03	Variation de l’alimentation électrique	Éteindre l’appareil et laisser refroidir. Si le problème persiste, contacter le distributeur

Si le problème persiste, communiquez avec le service après-vente d’Eurodib. Toute réparation effectuée par un technicien non autorisé annulera la garantie.

ENTRETIEN

- Nettoyez l’appareil après chaque utilisation.
- Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Nettoyez avec un chiffon humide et de l’eau. Utilisez un savon doux au besoin.
- Pour les ouvertures de ventilation, utilisez un aspirateur pour enlever la poussière et les débris.

GARANTIE

Cet appareil est couvert par une garantie de 1 an sur les pièces et la main-d’œuvre.

Pour toute question ou assistance technique, veuillez communiquer avec notre service après-vente :

babakfoodequipment.com

babakfoodequipment.com

Babak Food Equipment
(604) 566-9747 · babakfoodequipment.com

Authorized Eurodib dealer · view the full Eurodib range