

ChangBERT®

Induction Cooktop

Model: FC1S13

User's Manual



CAUTION-1:

To avoid circuit overload, do not operate another electrical appliance on the same outlet or circuit.

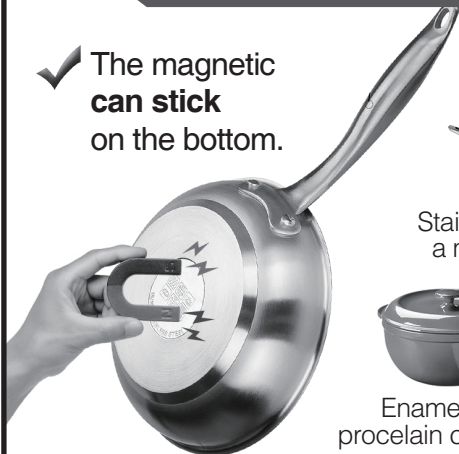
CAUTION-2:

This cooktop unit emits an electromagnetic field, therefore people with **PACEMAKERS** should consult with their physician before using.

What kind of pots should be used with the Induction Cooktop?

COMPATIBLE MAGNETIC COOKWARE

✓ The magnetic **can stick** on the bottom.



Stainless steel with a magnetic base



Aluminum with a magnetic base



Enameled procelain cast iron



Cast iron



Carbon steel

✗ The magnetic **can not stick** on the bottom.



Aluminum without a magnetic base



Aluminum without a magnetic base



Glass



Copper



Ceramic

INCOMPATIBLE COOKWARE

It will start only once the suitable cookware has been placed on the surface and stops when the cookware is removed.

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	02
PRINCIPLE OF OPERATION.....	05
PRODUCT INTRODUCTION	05
OPERATION.....	06
COMPATIBLE AND INCOMPATIBLE COOKWARE..	08
CLEANING,CARE & MAINTENANCE.....	08
TROUBLESHOOTING	09

IMPORTANT SAFEGUARDS

These instructions should be followed at all times. Failure to follow these instructions could result in injury to yourself and others.

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS AND COMMON SENSE SHOULD BE FOLLOWED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE FOLLOWING:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. There may be residual heat on the glass surface. Do not touch.
3. Close supervision is necessary when the cooktop is used near children.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or who lack experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible.
4. CAUTION: People with heart pacemakers should consult a doctor before using this cooktop. Only use the cooktop after confirming that it will not affect the pacemaker.
5. Wear Appropriate Clothing: Never wear loose or hanging clothing when using the cooktop.
6. Items with a magnetic field, such as radios, televisions, automatic banking cards and cassette tapes, can affect the cooktop.
7. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plugs, or the entire appliance in water or any other liquid.
8. Do not operate the cooktop if the cord or plug is damaged, or if the cooktop malfunctions or has been damaged in any way.
9. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not use the appliance for other than its intended use.
12. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch the hot glass surface.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Never use the cooktop near open flames or other heat sources, on flammable surfaces (e.g., tablecloths, carpets), close to flammable materials, heating units, or in wet areas.

IMPORTANT SAFEGUARDS

15. To avoid blocking the ventilation openings, ensure there is at least 4 inches of free space around the cooktop while it is in use.
16. Do not place a sheet of paper between the cookware and the cooktop. The paper may burn.
17. Do not use cookware with pronounced edges or ridges on the cooktop, as these could scratch it permanently. Grains of salt, sugar, or sand can also cause scratches. Ensure that the bases of cookware are clean, free of fat or oil, and dry.
18. Use Proper Cookware Size: This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select cookware with flat bottoms that are large enough to cover the surface unit's heating element.
19. Do not heat the cookware when it is empty or overheat it.
20. Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid the risk of explosion due to heat expansion.
21. Do not place metallic objects, such as knives, forks, spoons, lids, cans, or aluminum foil, on the cooktop.
22. Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil-overs can cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
23. Do not use water to extinguish grease fires. Smother the fire or flame, or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
24. Exercise extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
25. To avoid injury, do not heat cast iron griddles or induction adapter plates on the cooktop, as they can become extremely hot.
26. To prevent damage, avoid striking the cooktop with heavy or sharp objects. If the cooktop is damaged, discontinue use and contact ChangBERT Customer Service: contact@changbert.com for review or adjustment.
27. Do not use a broken cooktop. If the cooktop is damaged, cleaning solutions and spills may penetrate the cracks and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
28. Do not attempt to repair or replace any part of the appliance unless specifically instructed to do so in the manual. All other servicing should be performed by a qualified technician.

IMPORTANT SAFEGUARDS

29. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
30. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
31. **CLEAN THE COOKTOP WITH CAUTION.** If using a wet sponge or cloth to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
32. **Storage in or on the Appliance:** Do not store the cooktop in an oven or near flammable materials.
33. **CAUTION:** Do not store items that may interest children in cabinets above the cooktop or on the back guard of the cooktop. Children climbing on the cooktop to reach these items could be seriously injured.
- 34. SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

Electrical Information

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it could be pulled on or tripped over unintentionally. The cooktop should be operated on a separate electrical outlet from other operating appliances due to wattage limitations.
3. The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.



WARNING

In case of malfunction, immediately unplug the cooktop and contact ChangBERT's Customer Service: **contact@changbert.com**

PRINCIPLE OF OPERATION

• HOW DOES THE INDUCTION COOKTOP WORK?

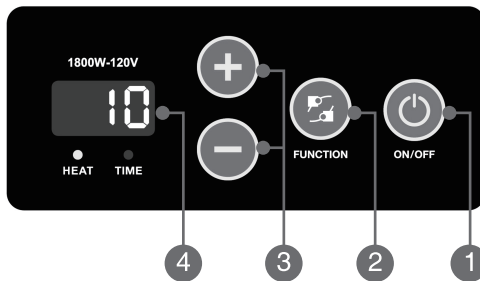
The induction cooktop operates using the principle of electromagnetic induction. Electric current flows through the coil to create a magnetic field. When the magnetic field passes through the iron-based cookware, countless small eddy currents are generated, causing the cookware to heat up and transfer that heat to the food inside. The electromagnetic waves produced by the cooktop are absorbed by the base of the cookware and the shielding layer inside the cooktop. When the cookware is removed or the cooktop is turned off, the heating stops immediately. Compared to traditional gas stoves or electric burners, induction cooktops are more energy-efficient. Since there is no need for an open flame or red-hot heating coils, the induction cooktop can precisely adjust the heat digitally, saving energy and reducing the risk of burns.

PRODUCT INTRODUCTION



Model Number	Tension	Power	Current	Type Of Power Plug	Timer
FC1S13	120V~60Hz	1-10	15A	NEMA 1-15P	360 Minutes

OPERATION



1. ON/OFF Button
2. Function Switching
 - Heat Mode
 - Timer Setting
3. Adjustment Buttons (+/-)
4. LED Display

• RESIDUAL HEAT INDICATOR

In standby mode, any residual heat in the glass surface is indicated on the display. If the temperature is below 120°F (50°C), the indicator "L" shows in the display. For a residual heat exceeding 120°F (50°C), the display shows "H".

1. START COOKING

After plugging in the power cord, the induction cooktop will display "L" or "H" and emit a single sound signal.

NOTE: Make sure the cookware is on the glass top before pressing **ON/OFF**. Press **ON/OFF** and the display will show the default level setting 5 in the HEAT mode while heating will begin.

COOKWARE DETECTION: Display "- - -", it caused by no cookware is detected, or when incompatible cookware is used, the cooktop will **shut off after 60 seconds**.

2. HEAT MODE

The display show "5" (default heat level), and the heat indicator light will illuminate. You can adjust the heat level anytime between 1 and 10 (level stages: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10), providing a range of heating intensities to meet different cooking needs. Higher heat level will help achieve the desired heating effect more quickly.

OPERATION

Changing the Heat Level

If the unit stays in HEAT mode, press $\oplus$ or $\ominus$ to select the heat level you desire to change.

If the TIMER has been successfully set, press **FUNCTION** to return to HEAT mode before adjusting the heat level.

3. TIMER SETTING

Setting the Timer

Press **FUNCTION**, and the display will show "0" (minutes). You can adjust the timer setting anytime between 0 and 360 minutes.

RAPID ADJUSTMENT: Press and hold $\oplus$ or $\ominus$ to set the desired cooking time rapidly. Each press of $\oplus$ increases the time by 5 minutes, while each press of $\ominus$ decreases it by 1 minute.

Once the timer is successfully set, the timer indicator light will illuminate, and the unit will stay in TIMER mode. When the remaining time reaches the final minute, the display will show a countdown (60 seconds). At the end of the timer cycle, the display will flash "0", emit five beeps, and the unit will automatically shut off.

NOTE: The timer supports loop adjustment. You can adjust the time rapidly forward from "0" or backward to "360" by pressing $\oplus$ or $\ominus$.

Changing the Timer

If the unit stays in TIMER mode after the timer is successfully set, you can press $\oplus$ or $\ominus$ to adjust the timer.

If the unit has switched back to HEAT mode, press **FUNCTION** to return to TIMER mode before adjusting the timer settings.

Canceling the Timer

Adjust the timer back to "0" or press **ON/OFF** to turn off the unit.

4. TURN OFF

Press **ON/OFF** to turn off the unit and cancel all cooking functions.

NOTE: After turning off the unit, the cooling fan should continue to work for 60 seconds in order to cool the internal components. Additionally, after cooking, the glass surface remains hot, don't touch, and there is an "H" sign on the display. If the temperature of the glass surface is below 120°F (50°C), the display will show "L".

COMPATIBLE AND INCOMPATIBLE COOKWARE

- **COMPATIBLE COOKWARE :**

Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, aluminum cookware with a magnetic base, flat-bottom cookware with a contact surface diameter of 4.75" to 10.25" (12 to 26 cm).

- **INCOMPATIBLE COOKWARE:**

Heat-resistant glass, ceramic, copper, aluminum cookware.
Rounded-bottom cookware with a base diameter less than 4.75" (12 cm).

NOTE: If no compatible cookware is detected on the heating area, the cooktop will display "--" and shut off after 60 seconds.

CLEANING,CARE & MAINTENANCE

1. Clean after each use. Disconnect the plug and wait until the unit cools down.
2. If the cookware is used without being cleaned, it may result in discoloration or stains.
3. Do not use benzene, thinner, scrubbing brush, or polishing powder to clean the unit.
4. Wipe the glass surface and operating panel with a damp, soft cloth and a mild, non-abrasive soap solution or detergent.
5. Wipe the exterior casing with a damp cloth and mild detergent.
6. Use a vacuum cleaner to clean the air intake and exhaust vent.
7. Never immerse the unit or plug in water or any other liquids.

TROUBLESHOOTING

Error Code	Possible Causes	Recommended Actions
---	There is no cookware on the glass top or the cookware is incompatible.	Place compatible cookware on the cooktop. Refer to the Cookware Requirements section for more details.
E1	Voltage under 75V.	Please try again later. If the voltage remains unstable, contact a local qualified electrician for inspection. When the voltage returns to normal, the error code will disappear, and the unit can be used as usual.
E2	Voltage over 145V.	Please try again later. If the voltage remains unstable, contact a local qualified electrician for inspection. When the voltage returns to normal, the error code will disappear, and the unit can be used as usual.
E3	The temperature sensor mounted under the IGBT has encountered a short circuit.	Immediately stop using the unit and contact ChangBERT Customer Service via email at: contact@changbert.com .
E5	The temperature sensor mounted under the glass top has encountered a short circuit.	This issue may be caused by using a concave pot. Please switch to a flat-bottomed pot and restart the induction cooktop. If the error code persists, contact ChangBERT Customer Service via email at: contact@changbert.com .

TROUBLESHOOTING

E6	The cooking temperature is over 575°F (300 °C).	Remove the cookware. Allow the unit to cool slightly before placing it back on the heating area.
E7	Overheat protection for the temperature sensor mounted under the IGBT.	The unit will return to standby mode after cooling down. If the error code persists, the accessory may have been damaged due to overheating. Please contact ChangBERT Customer Service via email at: contact@changbert.com .
E9	The temperature sensor failed to detect any changes in the cooking temperature.	This issue may be caused by using a concave pot. Please switch to a flat-bottomed pot and restart the unit. If the error code persists, contact ChangBERT Customer Service via email at: contact@changbert.com .

For any other issues, please contact ChangBERT Customer Service via email: contact@changbert.com

Tabla de Contenido

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	12
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO.....	16
INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO.....	16
OPERACIÓN.....	17
UTENSILIOS COMPATIBLES E INCOMPATIBLES...	19
LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO.....	19
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	20

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Se deben seguir la guía de seguridad en todo momento, el incumplimiento de esta guía de seguridad puede causarle daños a usted y a los demás.

Se deben seguir las medidas preventivas y los conocimientos básicos de seguridad al utilizar este producto eléctrico, incluyendo pero no limitado a lo siguiente:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. Puede haber calor residual en la superficie de vidrio. No toque.
3. Es necesaria una supervisión cercana cuando la placa de cocción se use cerca de niños.

Este aparato no está destinado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable.

4. PRECAUCIÓN: Las personas con marcapasos deben consultar a un médico antes de usar esta placa de cocción. Úsela solo después de confirmar que no afectará el marcapasos.
5. Vista Ropa Apropiaada: Nunca use ropa suelta o colgante cuando use la placa de cocción.
6. Los objetos con campo magnético, como radios, televisores, tarjetas bancarias automáticas y cintas de casete, pueden afectar la placa de cocción.
7. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato completo en agua ni en ningún otro líquido.
8. No use la placa de cocción si el cable o el enchufe están dañados, o si la placa de cocción no funciona correctamente o ha sido dañada de alguna manera.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. No utilice en exteriores.
11. No utilice el aparato para otros fines distintos de los previstos.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni toque la superficie caliente de vidrio.
13. No coloque sobre ni cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico, ni en un horno caliente.
14. Nunca use la placa de cocción cerca de llamas abiertas u otras fuentes de calor, en superficies inflamables (por ejemplo, manteles, alfombras), cerca de

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

materiales inflamables, unidades de calefacción o en áreas húmedas.

15. Para evitar bloquear las aberturas de ventilación, asegúrese de que haya al menos 4 pulgadas de espacio libre alrededor de la placa de cocción mientras esté en uso.
16. No coloque una hoja de papel entre el recipiente y la placa de cocción. El papel puede incendiarse.
17. No use utensilios de cocina con bordes pronunciados o crestas en la placa de cocción, ya que podrían rayarla permanentemente. Los granos de sal, azúcar o arena también pueden causar arañazos. Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias, libres de grasa o aceite y secas.
18. Utilice un tamaño de utensilios adecuado: Este aparato está equipado con una o más superficies de diferentes tamaños. Seleccione utensilios de fondo plano lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie.
19. No caliente los utensilios de cocina cuando estén vacíos ni los sobrecaliente.
20. Nunca caliente alimentos en recipientes sellados, como productos comprimidos, latas o cafeteras, para evitar el riesgo de explosión debido a la expansión térmica.
21. No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas o papel de aluminio, en la placa de cocción.
22. Nunca deje las unidades de superficie desatendidas en configuraciones de alta temperatura. Los derrames de ebullición pueden causar humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
23. No use agua para extinguir incendios de grasa. Sofoca el fuego o la llama, o usa un extintor de productos químicos secos o de tipo espuma.
24. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
25. Para evitar lesiones, no caliente planchas de hierro fundido o placas adaptadoras de inducción en la placa de cocción, ya que pueden volverse extremadamente calientes.
26. Para evitar daños, evite golpear la placa de cocción con objetos pesados o afilados. Si la placa de cocción está dañada, deje de usarla y comuníquese con el Servicio al Cliente de ChangBERT en contact@changbert.com para

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

su revisión o ajuste.

27. No use una placa de cocción rota. Si la placa de cocción está dañada, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar las grietas y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado de inmediato.
28. No intente reparar o reemplazar ninguna parte del aparato a menos que se le indique específicamente en el manual. Todas las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.
29. Para desconectar, gire cualquier control a apagado, luego retire el enchufe del tomacorriente.
30. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes.
31. LIMPIE LA PLACA DE COCCIÓN CON PRECAUCIÓN. Si usa una esponja o paño húmedo para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir humos nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
32. Almacenamiento en o sobre el aparato: No almacene la placa de cocción en un horno o cerca de materiales inflamables.
33. PRECAUCIÓN: No almacene artículos que puedan interesar a los niños en gabinetes sobre la placa de cocción o en la guarda trasera de la placa de cocción. Los niños que trepan por la placa de cocción para alcanzar estos artículos podrían sufrir lesiones graves.

34. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Información Eléctrica

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos con un cable más largo. Se pueden usar cables de alimentación desmontables más largos o cables de extensión si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:

1. La capacidad eléctrica indicada en el cable de extensión debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del aparato.
2. El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa, donde podría ser tirado o causar un tropiezo accidentalmente. La placa de cocción debe operarse en un tomacorriente separado de otros aparatos en funcionamiento debido a las limitaciones de potencia.
3. El aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.



ADVERTENCIA

En caso de mal funcionamiento, desenchufe inmediatamente la placa de cocción y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de ChangBERT: **contact@changbert.com**

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

• **¿CÓMO FUNCIONA LA COCINA DE INDUCCIÓN?**

La cocina de inducción opera utilizando el principio de inducción electromagnética. La corriente eléctrica fluye a través de la bobina para crear un campo magnético. Cuando el campo magnético atraviesa los utensilios de cocina a base de hierro, se generan innumerables pequeñas corrientes de Foucault, lo que provoca que los utensilios se calienten y transfieran ese calor a los alimentos. Las ondas electromagnéticas producidas por la cocina son absorbidas por la base de los utensilios y la capa protectora dentro de la cocina. Cuando se retira el utensilio de cocina o se apaga la cocina, el calentamiento se detiene inmediatamente.

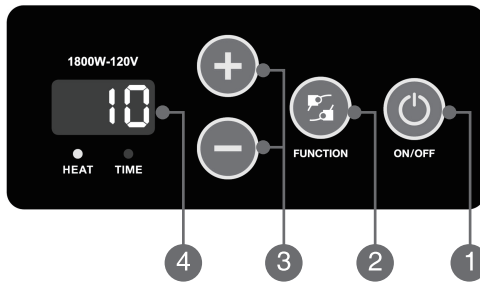
En comparación con las cocinas de gas o quemadores eléctricos tradicionales, las cocinas de inducción son más eficientes energéticamente. Dado que no es necesario utilizar una llama abierta o bobinas calentadas al rojo vivo, la cocina de inducción puede ajustar el calor con precisión de forma digital, lo que ahorra energía y reduce el riesgo de quemaduras.

INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO



Modelo del producto	Parámetro de voltaje	Potencia	Corriente eléctrica	Tipo de tomacorriente	Tiempo cronometrado
FC1S13	120V~60Hz	1-10	15A	NEMA 1-15P	360 Minutos

OPERACIÓN



1. Botón ON/OFF
2. Cambio de Funciones
 - Modo Heat
 - Configuración del Timer
3. Botones de Ajuste (+/-)
4. Pantalla LED

• INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

En modo de espera, cualquier calor residual en la superficie de vidrio se indica en la pantalla. Si la temperatura está por debajo de 120°F (50°C), el indicador "L" se mostrará en la pantalla. Si el calor residual supera los 120°F (50°C), la pantalla mostrará "H".

1. INICIAR LA COCCIÓN

Después de conectar el cable de alimentación, la placa de inducción mostrará "L" o "H" y emitirá una señal sonora.

NOTA: Asegúrese de que la batería de cocina está en la parte superior de vidrio antes de presionar **ON/OFF**.

Pulse **ON/OFF**, y la pantalla mostrará la configuración predeterminada 5 en el modo HEAT mientras se inicia el calentamiento.

DETECCIÓN DE UTENSILIOS: Pantalla "---", causado por no se detecta ningún utensilios de cocina, o cuando se utiliza utensilios de cocina incompatibles, la placa de cocción se **después de 60 segundos**.

2. MODO HEAT

La pantalla muestra "5" (nivel de calor predeterminado) y el indicador de calor se iluminará. Puede ajustar el nivel de calor en cualquier momento entre 1 y 10 (etapas de nivel: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10), proporcionando un rango de intensidades de calentamiento para satisfacer las diferentes necesidades de cocción. Un nivel de calor más alto ayudará a lograr el efecto de calentamiento deseado más rápidamente.

OPERACIÓN

Cambiar el Nivel de Calor

Si el dispositivo permanece en el modo HEAT, presione $\oplus$ o $\ominus$ para seleccionar el nivel de calor que desea cambiar.

Si el TEMPORIZADOR ha sido configurado correctamente, presione **FUNCTION** para volver al modo HEAT antes de ajustar el nivel de calor.

3. CONFIGURACIÓN DEL TIMER

Configurar el Temporizador

Pulse **FUNCTION**, y la pantalla mostrará "0" (minutos). Puede ajustar la configuración del temporizador en cualquier momento entre 0 y 360 minutos.

AJUSTE RÁPIDO: Presione y mantenga $\oplus$ o $\ominus$ para ajustar rápidamente el tiempo de cocción deseado. Cada prensa de $\oplus$ aumenta el tiempo en 5 minutos, mientras que cada prensa de $\ominus$ lo disminuye en 1 minuto.

Una vez que el temporizador se haya configurado correctamente, la luz indicadora del temporizador se iluminará y la unidad permanecerá en modo TIMER. Cuando el tiempo restante llegue al último minuto, la pantalla mostrará una cuenta regresiva (60 segundos). Al finalizar el ciclo del temporizador, la pantalla parpadeará con "0", emitirá cinco pitidos y la unidad se apagará automáticamente.

NOTA: El temporizador admite ajuste de bucle. Puede ajustar el tiempo rápidamente hacia adelante de "0" o hacia atrás a "360" pulsando $\oplus$ o $\ominus$.

Cambiar el Temporizador

Si la unidad permanece en el modo TIMER después de configurar el temporizador con éxito, puede presionar $\oplus$ o $\ominus$ para ajustar el temporizador.

Si la unidad ha vuelto al modo HEAT, presione **FUNCTION** para regresar al modo TIMER antes de ajustar la configuración del temporizador.

Cancelar el Temporizador

Ajuste el temporizador de nuevo a "0" o presione **ON/OFF** para apagar la unidad.

4. APAGAR LA UNIDAD

Presione **ON/OFF** para apagar la unidad y cancelar todas las funciones de cocción.

OPERACIÓN

NOTA: después de apagar la unidad, el ventilador debe continuar trabajando durante 60 segundos para enfriar componentes internos. Además, después de cocinar, la superficie de vidrio se mantiene caliente, no toque, y hay un signo "-H-" en la pantalla. Cuando la temperatura de la superficie de vidrio es inferior a 120°F (50°C), la pantalla mostrará "-L-".

UTENSILIOS COMPATIBLES E INCOMPATIBLES

• UTENSILIOS COMPATIBLE :

Acero o hierro fundido, hierro esmaltado, acero inoxidable, utensilios de cocina de aluminio con base magnética, utensilios de cocina de fondo plano con un diámetro de superficie de contacto de 4.75" a 10.25" (12 a 26 cm).

• UTENSILIOS INCOMPATIBLE :

Vidrio resistente al calor, cerámica, cobre, utensilios de aluminio.
Utensilios de cocina con fondo redondeado y un diámetro de base menor a 4.75" (12 cm).

NOTA: Si no se detecta ningún utensilio compatible en el área de calentamiento, la cocina se apagará automáticamente después de 60 segundos y mostrará "- - -" en la pantalla.

LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Limpie la unidad después de cada uso. Desconecte el enchufe y espere a que la unidad se enfríe.
2. Si los utensilios de cocina se utilizan sin limpiarlos, pueden aparecer decoloraciones o manchas.
3. No utilice benceno, disolvente, cepillos abrasivos ni polvos de pulir para limpiar la unidad.
4. Limpie la superficie de vidrio y el panel de control con un paño suave y húmedo y una solución de jabón suave, no abrasivo, o detergente.
5. Limpie el exterior de la carcasa con un paño húmedo y un detergente suave.
6. Utilice una aspiradora para limpiar las rejillas de entrada y salida de aire.
7. Nunca sumerja la unidad ni el enchufe en agua u otros líquidos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de Error	Causas Posibles	Acciones Recomendadas
---	No hay utensilios de cocina sobre la superficie de vidrio o los utensilios no son compatibles.	Coloque utensilios compatibles en la cocina. Consulte la sección de Requisitos de Utensilios para más detalles.
E1	Voltaje por debajo de 75V.	Por favor, inténtelo de nuevo más tarde. Si el voltasigue siendo inestable, póngase en contacto con un electricista calificado local para su inspección. Cuando el voltavuelve a la normalidad, el código de error desaparecerá, y la unidad se puede utilizar como de costumbre.
E2	Voltaje por superior de 145V.	Por favor, inténtelo de nuevo más tarde. Si el voltasigue siendo inestable, póngase en contacto con un electricista calificado local para su inspección. Cuando el voltavuelve a normal, la advertencia de error desaparecerá, y la unidad se puede utilizar como de costumbre.
E3	El sensor de temperatura montado bajo el IGBT ha encontrado un cortocircuito.	Deje de usar la unidad de inmediato y contacte al servicio de atención al cliente de ChangBERT a través del correo electrónico: contact@changbert.com .
E5	El sensor de temperatura montado debajo de la tapa de cristal ha encontrado un cortocircuito.	Este problema puede ser causado por el uso de una olla cóncava. Cambie a una olla de fondo plano y reinicie la cocina de induc. Si el código de error persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de ChangBERT por correo electrónico a: contact@changbert.com .

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

E6	La temperatura de cocción supera los 575°F (300°C).	Retire el utensilio de cocina. Permita que la unidad se enfríe ligeramente antes de volver a colocarla en la zona de calentamiento.
E7	Protección contra sobrecalentamiento para el sensor de temperatura montado debajo del IGBT.	La unidad volverá al modo de espera después de enfriarse. Si el código de error persiste, es posible que el accesorio se haya dañado debido al sobrecalentamiento. Por favor, contacte con el servicio de atención al cliente de ChangBERT por correo electrónico a: contact@changbert.com .
E9	El sensor de temperatura no detectó ningún cambio en la temperatura de cocción.	Este problema puede ser causado por el uso de una olla cóncava. Por favor, cambie a una olla de fondo plano y reinicie la unidad. Si el código de error persiste, contacte al servicio de atención al cliente de ChangBERT por correo electrónico a: contact@changbert.com .

Para cualquier otro problema, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de ChangBERT por correo electrónico: contact@changbert.com

Table des Matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	23
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT.....	27
PRÉSENTATION DU PRODUIT.....	27
FONCTIONNEMENT.....	28
USTENSILES COMPATIBLES ET INCOMPATIBLES....	30
NETTOYAGE, ENTRETIEN ET MAINTENANCE.....	30
DÉPANNAGE.....	31

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment. Le non-respect de ces consignes de sécurité peut entraîner des blessures pour vous-même et pour les autres.

Les précautions et les pratiques de sécurité de base doivent être suivies lors de l'utilisation de cet appareil, y compris, mais sans s'y limiter, les points suivants:

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

2. Il peut y avoir de la chaleur résiduelle sur la surface en verre. Ne touchez pas.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque la table de cuisson est utilisée à proximité des enfants. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient été encadrées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable.
4. ATTENTION: Les personnes portant des stimulateurs cardiaques doivent consulter un médecin avant d'utiliser cette table de cuisson. N'utilisez la table de cuisson qu'après avoir confirmé qu'elle n'affectera pas le stimulateur cardiaque.
5. Portez des Vêtements Appropriés : Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez la table de cuisson.
6. Les objets avec un champ magnétique, tels que les radios, télévisions, cartes bancaires automatiques et cassettes, peuvent affecter la table de cuisson.
7. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil entier dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Ne faites pas fonctionner la table de cuisson si le cordon ou la prise est endommagé, ou si la table de cuisson ne fonctionne pas correctement ou a été endommagée de quelque manière que ce soit.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
12. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher la surface chaude en verre.
13. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

14. N'utilisez jamais la table de cuisson à proximité de flammes nues ou d'autres sources de chaleur, sur des surfaces inflammables (par exemple, nappes, tapis), à proximité de matériaux inflammables, d'appareils de chauffage ou dans des zones humides.
15. Pour éviter de bloquer les ouvertures de ventilation, assurez-vous qu'il y ait au moins 4 pouces d'espace libre autour de la table de cuisson pendant son utilisation.
16. Ne placez pas de feuille de papier entre la casserole ou la poêle et la table de cuisson. Le papier pourrait brûler.
17. N'utilisez pas de casseroles ou poêles avec des bords prononcés ou des rainures sur la table de cuisson, car elles pourraient la rayer de manière permanente. Les grains de sel, de sucre ou de sable peuvent également provoquer des rayures. Assurez-vous que les bases des casseroles et poêles soient propres, sans graisse ni huile, et sèches.
18. Utilisez la Taille de Casserole Appropriée : Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de tailles différentes. Sélectionnez des ustensiles de cuisine avec des fonds plats suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface.
19. Ne chauffez pas la casserole lorsqu'elle est vide ou ne la surchauffez pas.
20. Ne chauffez jamais des aliments dans des récipients scellés, tels que des produits comprimés, des boîtes de conserve ou des cafetières, pour éviter le risque d'explosion dû à l'expansion thermique.
21. Ne placez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, boîtes de conserve ou papier d'aluminium, sur la table de cuisson.
22. Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages de chaleur élevée. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent s'enflammer.
23. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux de graisse. Étouffez le feu ou la flamme, ou utilisez un extincteur à produits chimiques secs ou de type mousse.
24. Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
25. Pour éviter les blessures, ne chauffez pas les grilles en fonte ou les plaques adaptatrices d'induction sur la table de cuisson, car elles peuvent devenir extrêmement chaudes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

26. Pour éviter les dommages, évitez de frapper la table de cuisson avec des objets lourds ou tranchants. Si la table de cuisson est endommagée, cessez de l'utiliser et contactez le service client de ChangBERT à contact@changbert.com pour révision ou ajustement.
27. Ne pas utiliser une table de cuisson cassée. Si la table de cuisson est endommagée, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer dans les fissures et créer un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
28. Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une partie de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement indiqué dans le manuel. Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
29. Pour débrancher, mettez tous les contrôles sur arrêt, puis retirez la prise de la prise murale.
30. Débranchez de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
31. NETTOYEZ LA TABLE DE CUISSON AVEC PRÉCAUTION. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les déversements sur une surface chaude, faites attention à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
32. Rangement dans ou sur l'appareil : Ne rangez pas la table de cuisson dans un four ou près de matériaux inflammables.
33. ATTENTION : Ne rangez pas d'articles susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la table de cuisson ou sur la garde arrière de la table de cuisson. Les enfants grimpant sur la table de cuisson pour atteindre ces articles pourraient se blesser gravement.
- 34. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Informations Électriques

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement par rapport à un cordon plus long. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges peuvent être disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises dans leur utilisation. Si un cordon d'alimentation détachable plus long ou une rallonge est utilisé :

1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil.
2. Le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table où il pourrait être tiré ou trébuché involontairement. La table de cuisson doit être branchée sur une prise électrique séparée des autres appareils en fonctionnement en raison des limitations de puissance.
3. L'appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de modifier la fiche.



AVERTISSEMENT

En cas de dysfonctionnement, débranchez immédiatement la table de cuisson et contactez le service client de ChangBERT :

contact@changbert.com

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

• COMMENT FONCTIONNE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION ?

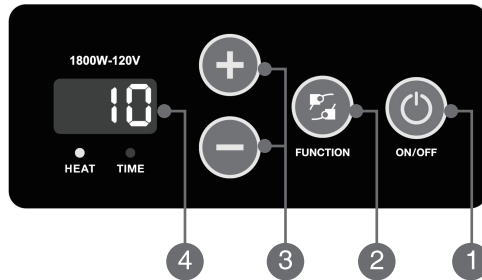
La table de cuisson à induction fonctionne selon le principe de l'induction électromagnétique. Un courant électrique circule à travers la bobine pour créer un champ magnétique. Lorsque ce champ magnétique traverse un ustensile de cuisine en fer, d'innombrables petits courants de Foucault sont générés, provoquant le chauffage de l'ustensile et la transmission de la chaleur aux aliments. Les ondes électromagnétiques produites par la plaque sont absorbées par la base de l'ustensile et la couche de protection à l'intérieur de la table de cuisson. Lorsque l'ustensile est retiré ou que la plaque est éteinte, le chauffage s'arrête immédiatement.

Par rapport aux cuisinières à gaz ou aux plaques électriques traditionnelles, les plaques à induction sont plus économes en énergie. Comme il n'y a pas besoin de flamme nue ou de bobines chauffantes, la plaque à induction peut ajuster la chaleur avec précision de manière numérique, économisant ainsi de l'énergie et réduisant le risque de brûlures.

PRÉSENTATION DU PRODUIT



Modèle	Tension	Puissance	Courant	Type de fiche d'alimentation	Chronométrage
FC1S13	120V~60Hz	1-10	15A	NEMA 1-15P	360 Minutes



1. ON/OFF Button
2. Commutation de Fonction
 - Mode Heat
 - Réglage du Timer
3. Boutons de Réglage (+/-)
4. Écran LED

En mode veille, toute chaleur résiduelle sur la surface en verre est indiquée à l'écran. Si la température est inférieure à 120°F (50°C), l'indicateur "L" s'affiche. Si la chaleur résiduelle est supérieure à 120°F (50°C), l'écran affiche "H".

Après avoir branché le cordon d'alimentation, la plaque à induction affichera "L" ou "H" et émettra un seul signal sonore.

REMARQUE: Assurez-vous que la batterie de cuisine est sur le dessus en verre avant d'appuyer sur **ON/OFF**.

Appuyez sur **ON/OFF**, et l'affichage affichera le paramètre par défaut 5 dans le mode HEAT pendant que le chauffage commencera.

DÉTECTION D'USTENSILES : Affichage "- - -", il est causé par aucun ustensile de cuisine est détecté, ou lorsque des ustensiles de cuisine incompatibles sont utilisés, la table de cuisson **après 60 secondes**.

L'écran affiche "5" (niveau de chaleur par défaut) et l'indicateur de chaleur s'allumera. Vous pouvez régler le niveau de chaleur à tout moment entre 1 et 10 (niveaux: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10), offrant une gamme d'intensités de chauffage pour répondre aux différents besoins de cuisson. Un niveau de chaleur plus élevé aidera à obtenir l'effet de chauffage désiré plus rapidement.

FONCTIONNEMENT

Changement du Niveau de Chaleur

Changement du Niveau de Chaleur

Si l'appareil reste en mode HEAT, appuyez sur $\oplus$ ou $\ominus$ pour sélectionner le niveau de chaleur que vous souhaitez ajuster.

Si le TIMER a été réglé avec succès, appuyez sur la touche **FUNCTION** pour revenir en mode HEAT avant d'ajuster le niveau de chaleur.

3. RÉGLAGE DU TEMER

Réglage du Minuteur

Appuyez sur **FUNCTION**, et l'affichage affichera "0" (minutes). Vous pouvez régler le réglage de la minuterie à tout moment entre 0 et 360 minutes.

AJUSTEMENT RAPIDE : Appuyez et maintenez enfoncé $\oplus$ ou $\ominus$ pour régler rapidement le temps de cuisson souhaité. Chaque pression sur $\oplus$ augmente le temps de 5 minutes, tandis que chaque pression sur $\ominus$ le diminue d'1 minute.

Une fois le minuteur réglé avec succès, le témoin lumineux du minuteur s'allumera et l'unité restera en mode TIMER. Lorsque le temps restant atteindra la dernière minute, l'affichage commencera un compte à rebours (60 secondes). À la fin du cycle du minuteur, l'affichage clignotera avec "0", émettra cinq bips, et l'unité s'éteindra automatiquement.

REMARQUE: Le minuterie prend en charge l'ajustement de boucle. Vous pouvez ajuster le temps rapidement vers l'avant de "0" ou vers l'arrière à "360" en appuyant sur $\oplus$ ou $\ominus$.

Changement du Minuteur

Si l'unité reste en mode TIMER après que le minuteur a été réglé avec succès, vous pouvez appuyer sur $\oplus$ ou $\ominus$ pour ajuster le minuteur.

Si l'unité est revenue en mode HEAT, appuyez sur **FUNCTION** pour revenir en mode TIMER avant de régler les paramètres du minuteur.

Annuler le Minuteur

Réglez la minuterie sur "0" ou appuyez sur **ON/OFF** pour arrêter l'unité.

4. ÉTEINDRE L'APPAREIL

Appuyez sur **ON/OFF** pour éteindre pour éteindre l'appareil et annuler toutes les fonctions de cuisson.

FUNCTIONNEMENT

REMARQUE: Après avoir éteint l'appareil, le ventilateur de refroidissement doit continuer à fonctionner pendant 60 secondes pour refroidir les composants internes. De plus, après la cuisson, la surface en verre reste chaude, ne la touchez pas, et l'indicateur "H" s'affichera. Si la température de la surface en verre est inférieure à 120°F (50°C), l'affichage montrera "L".

USTENSILES COMPATIBLES ET INCOMPATIBLES

• USTENSILES COMPATIBLES :

Acier ou fonte, fer émaillé, acier inoxydable, ustensiles de cuisine en aluminium avec une base magnétique, ustensiles de cuisine à fond plat avec un diamètre de surface de contact de 4.75" à 10.25" (12 à 26 cm).

• USTENSILES INCOMPATIBLES :

Verre résistant à la chaleur, céramique, cuivre, ustensiles en aluminium. Ustensiles de cuisine à fond arrondi avec un diamètre de base inférieur à 4.75" (12 cm).

REMARQUE : Si aucun ustensile compatible n'est détecté sur la zone de chauffage, la plaque à induction affichera "- - -" et s'éteindra après 60 secondes.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET MAINTENANCE

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Débranchez la prise et attendez que l'appareil refroidisse.
2. Si les ustensiles de cuisine sont utilisés sans être nettoyés, cela peut entraîner une décoloration ou des taches.
3. N'utilisez pas de benzène, de diluant, de brosse abrasive ou de poudre à polir pour nettoyer l'appareil.
4. Essuyez la surface en verre et le panneau de commande avec un chiffon doux et humide et une solution de savon doux non abrasif ou un détergent.
5. Essuyez le boîtier extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux.
6. Utilisez un aspirateur pour nettoyer les grilles d'admission et d'évacuation d'air.
7. Ne plongez jamais l'appareil ni la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

DÉPANNAGE

Code d'Erreur	Causes Possibles	Actions Recommandées
---	Il n'y a aucun ustensile de cuisine sur la surface en verre ou les ustensiles ne sont pas compatibles.	Placez des ustensiles compatibles sur la plaque. Consultez la section Exigences en matière d'ustensiles pour plus de détails.
E1	Tension inférieure à 75V.	Veuillez réessayer plus tard. Si la tension reste instable, contactez un électricien local qualifié pour une inspection. Lorsque la tension revient à la normale, le code d'erreur disparaît et l'appareil peut être utilisé comme d'habitude.
E2	Tension supérieure à 145V.	Veuillez réessayer plus tard. Si la tension reste instable, contactez un électricien local qualifié pour une inspection. Lorsque la tension revient à la normale, le code d'erreur disparaît et l'appareil peut être utilisé comme d'habitude.
E3	Le capteur de température monté sous light a rencontré un court-circuit.	Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service client de ChangBERT par email à : contact@changbert.com .
E5	Le capteur de température monté sous la vitre a rencontré un court-circuit.	Ce problème peut être causé par l'utilisation d'une casserole concave. Veuillez passer à une casserole à fond plat et redémarrer la table de cuisson à induction. Si le code d'erreur persiste, contactez le Service client de ChangBERT par email à : contact@changbert.com .

DÉPANNAGE

E6	La température de cuisson dépasse 575°F (300°C).	Retirez l'ustensile de cuisine. Laissez l'appareil refroidir légèrement avant de le replacer sur la zone de chauffage.
E7	Protection contre la surchauffe pour le capteur de température monte sous l'IGBT.	L'appareil reviendra en mode veille après refroidissement. Si le code d'erreur persiste, il se peut que l'accessoire ait été endommagé à cause de la surchauffe. Veuillez contacter le service client de ChangBERT par e-mail à : contact@changbert.com .
E9	Le capteur de température n'a pas détecté de changement dans la température de cuisson.	Ce problème peut être causé par l'utilisation d'une casserole concave. Veuillez passer à une casserole à fond plat et redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur persiste, contactez le service client de ChangBERT par e-mail à : contact@changbert.com .

Pour tout autre problème, veuillez contacter le service client de ChangBERT par e-mail : contact@changbert.com

目錄

安全指引.....	34
工作原理.....	36
產品介紹.....	36
使用方法.....	37
適用的炊具與不適用的炊具	39
清潔、保養與維護.....	39
故障排除.....	40

安全指引

在任何時候都應該遵循安全指引，沒有遵循這些安全指引可能會對自己和他人造成傷害。

使用本電器產品時，應該遵循預防措施和基本安全常識，包括但不限於以下內容：

1. 請認真閱讀所有說明。

2. 玻璃表面可能會有殘餘熱量。請勿觸碰。
3. 在兒童附近使用電磁爐時，必須密切監督。本設備不適合身體、感官或智力方面狀態較差者或缺乏相關經驗知識的人（包括兒童）使用，除非有負責其安全的人員對他們進行有關使用設備的監督或指導。
4. 注意：有心臟起搏器的人在使用此電磁爐前，應該諮詢醫生。確認不會影響心臟起搏器後再使用電磁爐。
5. 穿著合適的衣物：使用電磁爐時，請勿穿著寬鬆或垂掛的衣物。
6. 帶有磁場的物品可能會影響電磁爐，例如收音機、電視機、銀行卡和錄音帶。
7. 請勿將電線、插頭或整個設備浸入水或其他液體中，以免發生觸電現象。
8. 如電源線或插頭損壞，插座損壞，或電磁爐出現故障或以任何原因損壞時，請勿使用此電磁爐。
9. 使用非供應商建議的配件及產品零件，可能會導致此電器損壞。
10. 請勿在戶外使用此電器。
11. 請勿將本產品用於非預期用途。
12. 請勿將電源線懸掛在桌子或櫃檯的邊緣，或接觸到高溫爐面。
13. 請勿將電磁爐置於或靠近熱的爐子，或烤箱。
14. 請勿在明火或其他熱源附近、易燃物表面（如桌布、地毯）、任何易燃材料、加熱設備附近或在潮濕區域使用此產品。
15. 為避免阻塞通風口，使用時確保電磁爐周圍至少留出4英寸的空間。
16. 請勿在炊具與電磁爐之間放置紙張。紙張可能會燃燒。
17. 請勿在電磁爐上使用帶有尖銳邊緣或凹槽的炊具，這可能會永久性劃傷電磁爐。鹽粒、糖粒或沙粒也可能造成劃痕。確保炊具的底部是幹淨、幹燥的，沒有任何水和油。
18. 使用合適大小的炊具：此電器可以適用於多種尺寸的炊具，但需要選擇底部平整且足以覆蓋加熱範圍的炊具。
19. 請勿加熱空鍋或令其過熱。
20. 請勿加熱封閉容器中的食物，如壓縮產品、罐頭或咖啡壺，以避免熱膨脹引起的爆炸。
21. 請勿在爐面或爐底放置金屬物品，如刀、叉、勺、蓋、罐頭或錫紙等。
22. 切勿在此電器高功率工作時無人看管。沸騰溢出可能導致冒煙和油脂濺出，這些可能會引發火災。
23. 切勿嘗試用水撲滅油火。請用乾粉滅火器或泡沫滅火器撲滅火源。
24. 當需要移動裝有熱油或其他高溫液體的炊具時，必須格外小心。

安全指引

25. 為避免蒸汽燙傷，不建議在此電器上使用鑄鐵煎盤或電磁爐導熱板，因為它們可能會變得非常熱。
26. 為防止損壞，請勿用重物或尖銳物體撞擊本產品。如有損壞，請停止使用並聯繫 ChangBERT 客戶服務中心：contact@changbert.com，以進行檢查或維修。
27. 請勿使用破損的電磁爐。如有損壞，清潔劑和煮食溢出物可能會滲入破損裂縫中並帶來觸電風險。請立即聯繫專業技術人員。
28. 請勿嘗試修理或更換設備的任何部件，除非說明書中有明確指引。其他所有維修應由專業技術人員進行。
29. 不使用時，請關閉此電器，並從插座中拔出插頭。
30. 在不使用或清潔此電器前，請拔掉電源插頭。在安裝或拆卸部件前，請等待電器冷卻。
31. 清潔電磁爐時請小心。如果使用濕海綿或抹布擦拭高溫烹飪區域時，請小心避免蒸汽燙傷。某些清潔劑接觸到高溫表面時可能會產生有毒氣體。
32. 請勿將此電器存放於烤箱內或易燃物附近。
33. 注意：請勿將可能吸引兒童的物品存放在電磁爐上方的櫥櫃。兒童可能在攀爬過程中發生意外，導致受傷。
34. 請妥善保管好說明書。

安全指引

電器資訊

為了減少因電源線過長而導致的纏繞或絆倒的風險，此電器提供了一條短的電源線。如果需要使用較長的可拆卸電源線或延長線，在使用時應注意安全。如果使用較長的可拆卸電源線或延長線：

1. 延長線的額定電壓應至少與電器的額定電壓相同。
2. 較長的電源線應排列好，避免懸掛在櫃檯或桌子邊緣，以防被意外拉扯或絆倒。由於功率限制，為了安全起見，此電磁爐應使用單獨的電源插座，與其他電器分開使用。
3. 該電器配有一個扁平二腳插頭（一側插片比另一側寬）。為了降低觸電風險，此插頭只能按一種方式插入扁平二化插座。如果插頭無法完全插入插座，請將插頭反向再試。如果仍然無法插入，請聯繫專業電工。切勿嘗試以任何方式修改插頭。



警告

如果發生故障，請即刻拔掉此電器的插頭，並聯絡 ChangBERT 客戶服務：contact@changbert.com

工作原理

● 電磁爐是如何工作的？

電磁爐利用磁場感應渦流加熱的原理，電流通過線圈產生磁場，當磁力穿過含鐵質的炊具底部時，會形成無數小渦流，這些渦流使炊具自行發熱，並將熱量傳遞至炊具內的食物。電磁爐工作時產生的電磁波會被炊具底部及電磁爐內的屏蔽層吸收。當炊具移開或電磁爐關閉時，加熱立即停止。

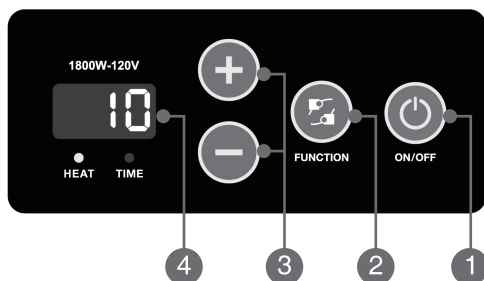
與傳統的煤氣爐或電爐相比，電磁爐更加節能。由於不需要明火或紅熱電熱絲，電磁爐可以精確數位化調節火力，節省能源並降低燙傷風險。

產品介紹



產品型號	電壓參數	功率	電流	電源插頭類型	定時時間
FC1S13	120V-60Hz	1-10	15A	NEMA 1-15P	360分鐘

使用方法



1. 開/關按鈕
2. 功能切換按鈕
 - 功率檔加熱模式
 - 定時器設定
3. 調節按鈕(+/-)
4. LED顯示屏

● 餘熱指示燈

在待機模式下，玻璃表面上的任何餘熱都會顯示在顯示屏上。如果玻璃表面的溫度低於120°F (50°C)，顯示屏將顯示 "L"。如果餘熱超過120°F (50°C)，顯示屏將顯示 "H"。

1. 啟動設備

接上電源後，電磁爐將會顯示 "L" 或 "H"，並發出一聲音訊號。

注意：開機前，請確保炊具已放置在玻璃面板上。

按下 **ON/OFF**，顯示屏將顯示功率加熱模式的默認加熱檔位5，並開始加熱。

炊具檢測：顯示“- - -”表示未檢測到炊具，或所使用的炊具不兼容。本機將在60秒後自動關閉。

2. 功率加熱模式

顯示屏顯示“5”（默認加熱檔位），並且加熱指示燈亮起。您可以隨時調整1和10之間的加熱檔位（加熱檔位：1、2、3、4、5、6、7、8、9、10），提供一系列的加熱檔位，以滿足不同的烹飪需要。較高的熱量水平將有助於更快地達到預期的加熱效果。

更改加熱檔位

如果設備保持在 HEAT 模式，按 **+** 或 **-** 來選擇您想調整的加熱檔位。

如果定時器已成功設置，按下 **FUNCTION** 返回HEAT模式，再進行加熱檔位的調整。

使用方法

3. 定時器設定

設置時間

按下 **FUNCTION**，顯示屏顯示“0”（分鐘）。您可以在0到360分鐘之間隨時調整定時器設置。

快速調節：按住 ⊕ 或 ⊖ 快速設定所需的烹飪時間。每按一次 ⊕ 使時間增加5分鐘，每按一次 ⊖ 使時間減少1分鐘。

時間設置成功後，定時指示燈將長亮，設備將保持在定時模式下。當剩餘時間進入最後一分鐘時，顯示屏將顯示60秒倒數計時。當定時周期結束時，顯示屏將閃爍“0”，發出五次蜂鳴聲，然後設備將自動關閉。

注意：定時器支持循環調節。您可以按 ⊕ 或 ⊖，將時間從“0”向前或向後調節至所需時間。

更改時間

如果設備保持在定時模式下，您可以按 ⊕ 或 ⊖ 來調整定時器。

如果設備已切換回加熱模式，請按 **FUNCTION** 返回定時模式，然後再調整定時設置。

取消定時

將已設置時間調整回“0”或按下 **ON/OFF** 關機後重新開機。

4. 关闭設備

按下 **ON/OFF** 即可關閉設備並取消所有烹飪功能。

注意：關閉設備後，冷卻風扇應繼續運行60秒以冷卻內部組件。此外，烹飪結束後，玻璃表面仍然很熱，請勿觸摸，顯示屏上會顯示“H”標誌。當玻璃表面溫度低於120°F (50°C) 時，顯示屏將顯示“L”。

適用的炊具與不適用的炊具

- **適用的炊具：**

銅製或鑄鐵，搪瓷鐵，不鏽鋼，帶有磁性底座的鋁製鍋具，平底鍋/鑊。
且底部接觸面直徑為4.75英寸至10.25英寸(12至26釐米)。

- **不適用的炊具(非電磁爐炊具)：**

耐熱玻璃，陶瓷容器，銅，鋁鍋/鑊。
或圓底鍋/鍋接觸面直徑小於4.75英寸(12釐米)。

注意：如果烹飪區域沒有檢測到適用的炊具，電磁爐將顯示“---”並在60秒後自動關機。

清潔、保養與維護

1. 請拔除電源上的插頭，然後確保本機溫度降至接近室溫，才可進行清潔。建議每次使用後都進行清潔。
2. 如果炊具在未清潔的情況下使用，可能會導致變色或留下污漬。
3. 請勿使用苯、稀釋劑、硬毛刷或拋光粉清潔電磁爐。
4. 使用柔軟的濕布和溫和、不具磨蝕性的肥皂溶液或清潔劑擦拭玻璃表面和操作面板。
5. 使用濕布和溫和的清潔劑擦拭外殼。
6. 使用吸塵器清理進氣口和排氣口上的灰塵。
7. 切勿將電器或插頭浸入水中或其他液體中。

故障排除

錯誤代碼	可能原因	建議解決方法
---	玻璃面板上沒有放置炊具，或所用炊具不適用。	請將適用的炊具放置在爐面上。詳細資訊請參閱炊具要求部分。
E1	電壓低於75V。	請稍後再試。如果電壓仍不穩定，請聯絡當地的合格電工進行檢查。當電壓恢復正常時，錯誤代碼將消失，並且設備可以正常使用。
E2	電壓高於145V。	請稍後再試。如果電壓仍不穩定，請聯絡當地的合格電工進行檢查。當電壓恢復正常時，錯誤代碼將消失，並且設備可以正常使用。
E3	IGBT下方的溫度傳感器發生短路。	請立即停止使用本機，並通過電子郵件聯繫ChangBERT客戶服務： contact@changbert.com。
E5	玻璃爐面下的溫度感應器發生短路。	可能是由於使用了凹底炊具引起的。請更換為平底鍋，並重新啟動本機。如果錯誤代碼仍然持續顯示，請聯繫ChangBERT客服，電郵地址： contact@changbert.com。

故障排除

E6	烹飪溫度超過575°F (300°C)。	移除炊具，讓本機稍微冷卻後再放回加熱區域。
E7	IGBT下方的溫度傳感器過熱保護。	本機在冷卻後將自動恢復待機模式。如果錯誤代碼仍然持續顯示，機內配件可能已因過熱而損壞，請聯繫ChangBERT客服，電郵地址：contact@changbert.com。
E9	溫度感應器無法檢測到烹飪溫度的變化。	可能是由於使用了凹底炊具引起的。請更換為平底鍋，並重新啟動本機。如果錯誤代碼仍然持續顯示，請聯繫ChangBRET客服，電郵地址：contact@changbert.com。

如有其他問題，請通過電子郵件聯繫ChangBERT客戶服務：contact@changbert.com

ChangBERT®

Customer Service

contact@changbert.com



@Changbertkitchen

www.changbert.com