

ChangBERT®

Induction Cooktop

Model: CIB-80Pro

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 porcelain 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.....	06
PRODUCT INTRODUCTION	07
OPERATION.....	07
COMPATIBLE AND INCOMPATIBLE COOKWARE..	10
CLEANING,CARE & MAINTENANCE.....	10
TROUBLESHOOTING	11

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. Do not place the induction cooktop on or near a hot stovetop, electric burner, or on stovetop grates.
6. 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.
7. Items with a magnetic field, such as radios, televisions, automatic banking cards and cassette tapes, can affect the cooktop.
8. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plugs, or the entire appliance in water or any other liquid.
9. Do not operate the cooktop if the cord or plug is damaged, or if the cooktop malfunctions or has been damaged in any way.
10. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
11. Do not use outdoors.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch the hot glass surface.
14. Do not heat the cookware when it is empty or overheat it.

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. Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid the risk of explosion due to heat expansion.
20. Do not place metallic objects, such as knives, forks, spoons, lids, cans, or aluminum foil, on the cooktop.
21. Never leave surface units unattended at high heat settings. Boil-overs can cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
22. Do not use water to extinguish grease fires. Smother the fire or flame, or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
23. Exercise extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
24. To avoid injury, do not heat cast iron griddles or induction adapter plates on the cooktop, as they can become extremely hot.
25. To prevent damage, avoid striking the cooktop with heavy or sharp objects. If the cooktop is damaged, discontinue use and contact ChangBERT Customer Service: service@changbert.com for review or adjustment.
26. 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.
27. 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.
28. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
29. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool

IMPORTANT SAFEGUARDS

before putting on or taking off parts.

30. **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.
31. **Storage in or on the Appliance:** Do not store the cooktop in an oven or near flammable materials.
32. **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.
33. The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

FCC COMPLIANCE STATEMENT

This equipment has been tested and found to comply with the limits for digital devices, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

Operation is subject to the following two conditions:

- (1) This device may not cause harmful interference, and
- (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

NOTE: This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.



WARNING

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

- **HEAT v.s. TEMP**

For everyday cooking tasks such as quick boiling, steaming, hot pot, grilling, stir-frying, sautéing, and simmering, it is recommended to use the heat mode. Simply set a higher power level to quickly heat the cookware. However, for cooking tasks that require specific preset temperature control, such as keeping food warm or deep-frying, it is better to use the temperature mode to prevent overheating or damage to the cookware.

Compared to heat mode, temperature mode takes slightly longer to reach the set cooking temperature.

- **LIMITATIONS OF THE TEMPERATURE MODE**

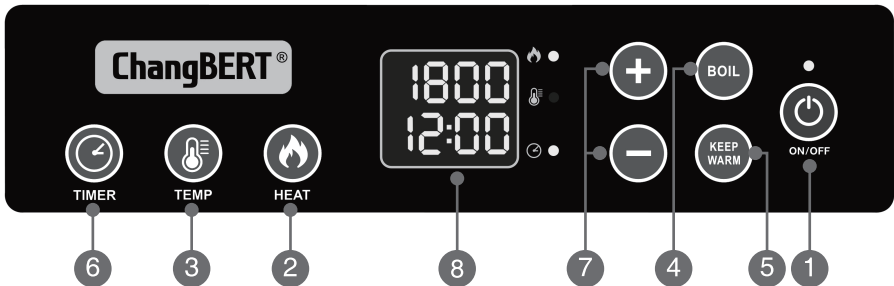
The temperature sensor is mounted under the glass top, and there is a certain distance from the food whose temperature is being measured. Differences in ambient temperature, variations in heat conductivity due to different cookware materials, and the delay in heat transfer can all lead to a discrepancy between the set temperature and the actual cooking temperature. We recommend testing multiple times to find the settings that suit your cooking needs.

PRODUCT INTRODUCTION



Model Number	Tension	Power	Current	Type Of Power Plug	Timer	Temperature Setting Range
CIB-80Pro	120V~60Hz	200W-1800W	15A	NEMA 1-15P	12 Hours	120°F-460°F (50°C-240°C)

OPERATION



- 1.ON/OFF Button
- 2.Heat Mode
- 3.Temp Mode
- 4.Boil Mode
- 5.Keep Warm Mode

- 6.Timer Setting
- 7.Adjustment Buttons (+/-)
 - Upper Display: Power or Temperature
 - Lower Display: Timer
- 8.LED Display

• COOKING MODE SETTING

Mode	Description
HEAT	Heat Mode provides a range of heating levels for various cooking tasks, from low to high. Higher power settings will help achieve the desired heating effect more quickly. Heat Mode ranges from 200 to 1800 watts. Low power (200 to 800 watts) for warming and simmering, Medium power (1000 to 1400 watts) for stir-frying, and High power (1600 to 1800 watts) for boiling.
TEMP	Temperature Mode allows for cooking at a specific preset temperature between 120 °F and 460 °F, automatically adjusting the power output to maintain the selected level as closely as possible. To reach the set temperature may take additional time compared to HEAT mode. NOTE: The ability to achieve the set temperature can be influenced by factors such as the material of the cookware, the volume of food, and the ambient temperature.
NOTE: The heating modes HEAT and TEMP operate independently . You can choose one of these modes for cooking.	

• CHOOSING FAHRENHEIT OR CELSIUS:

The default cooking temperature unit is Fahrenheit (F).

1. To switch to Celsius (C), after plugging in the power cord, press and hold **TEMP** for 3 seconds **before** turning on the unit.
2. To switch back to Fahrenheit (F), repeat the same step.

1. START COOKING

After plugging in the power cord, the induction cooktop will 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 power of 800W 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 in 60 seconds**.

2. HEAT MODE

Press **HEAT**, the HEAT indicator light will illuminate, and the display will show "800" (default power). You can adjust the power level anytime between 200W and 1800W (power stages: 200W to 1800W, with increments of 200W), providing a range of heating intensities to meet different cooking needs.

Higher power settings will help achieve the desired heating effect more quickly.

RAPID ADJUSTMENT: Press and hold **+** or **-** to adjust the power settings rapidly.

OPERATION

3. TEMP MODE

Press **TEMP**, the TEMP indicator light will illuminate, and the display will show "280F(140C)" (default temperature). You can adjust the temperature anytime between 120°F (50°C) and 460°F (240°C). (Temperature stages: 120°F to 460°F, with increments of 20°F / 50°C to 240°C, with increments of 10°C).

RAPID ADJUSTMENT: Press and hold **+** or **-** to adjust the desired cooking temperature rapidly.

4. BOIL MODE

Press **BOIL**, and the unit will automatically switch to the default maximum power of 1800W. In this mode, food can be quickly heated to a boil. You can also adjust the power level by pressing **-**.

5. KEEP WARM MODE

Press **KEEP WARM**, and the unit will keep warm the food gently up to round about 140°F (60°C). You can adjust the temperature setting by pressing **+** or **-**.

6. TIMER SETTING

Setting the Time

Press **TIMER**, the timer indicator light is flashing and the display will show "00:00" (hours/minutes). You can adjust the timer setting anytime between 0 and 12 hours.

RAPID ADJUSTMENT: Press and hold **+** or **-** to set the desired cooking time rapidly.

Once the timer is set, the display will show the countdown, the timer indicator light will illuminate. When the timer cycle ends, the display will flash "00:00", emit three beeps, and the unit will automatically shut off.

NOTE: The timer supports loop adjustment. You can adjust the time rapidly forward from "00:00" or backward to "12:00" by pressing **+** or **-**.

Canceling the Timer

Press **ON/OFF** to turn off the unit.

7. 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. When 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 down 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
Brief spark when plugging in (No Error Code)	A brief spark may appear when the plug is inserted into the outlet due to a sudden surge of current, or when the internal capacitor draws power at the moment of connection.	A small spark may occasionally occur when connecting high-powered appliances. If the plug shows no signs of damage, the cooktop continues to operate properly. It is recommended to avoid using outlets that are old or loose.
----	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: service@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: service@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.
E0A , E0b	Operation panel malfunction.	Immediately stop using the unit and contact ChangBERT Customer Service via email at: service@changbert.com .

LIMITATIONS OF THE TEMPERATURE MODE

The temperature sensor is mounted under the glass top, and there is a certain distance from the food whose temperature is being measured. Differences in ambient temperature, variations in heat conductivity due to different cookware materials, and the delay in heat transfer can all lead to a discrepancy between the set temperature and the actual cooking temperature. We recommend testing multiple times to find the settings that suit your cooking needs.

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

Tabla de Contenido

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	14
PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO.....	19
INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO.....	20
OPERACIÓN.....	20
UTENSILIOS COMPATIBLES E INCOMPATIBLES...	23
LIMPIEZA, CUIDADO Y MANTENIMIENTO.....	24
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	25

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. No coloque la placa de inducción sobre ni cerca de una estufa caliente, un quemador eléctrico ni sobre las rejillas de la estufa.
6. Nunca use la placa de cocción cerca de llamas abiertas u otras fuentes de calor, en superficies inflamables (por ejemplo, manteles, alfombras), cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o en áreas húmedas.
7. Los objetos con campo magnético, como radios, televisores, tarjetas bancarias automáticas y cintas de casete, pueden afectar la placa de cocción.
8. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato completo en agua ni en ningún otro líquido.
9. 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.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
11. No utilice en exteriores.
12. No utilice el aparato para otros fines distintos de los previstos.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni toque la superficie caliente de vidrio.
14. No caliente los utensilios de cocina cuando estén vacíos ni los sobrecaliente.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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. Nunca caliente alimentos en recipientes sellados, como productos comprimidos, latas o cafeteras, para evitar el riesgo de explosión debido a la expansión térmica.
20. No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas o papel de aluminio, en la placa de cocción.
21. 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.
22. 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.
23. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
24. 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.
25. 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 service@changbert.com para su revisión o ajuste.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

26. 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.
27. 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.
28. Para desconectar, gire cualquier control a apagado, luego retire el enchufe del tomacorriente.
29. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar partes.
30. 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.
31. Almacenamiento en o sobre el aparato: No almacene la placa de cocción en un horno o cerca de materiales inflamables.
32. 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.
33. El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años en todo momento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**34. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.****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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC

Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites aplicables para dispositivos digitales, de conformidad con la Parte 18 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones:

- (1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida aquella que pueda causar un funcionamiento no deseado.

NOTA: Este equipo genera, utiliza y puede radiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales a las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias perjudiciales a la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario intentar lo siguiente:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/televisión para obtener ayuda.



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: **service@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.

- **HEAT V.S. TEMP**

Para las tareas de cocina que no requieren un control preciso de la temperatura, como hervir rápidamente, cocinar al vapor, preparar hot pot, sellar, saltear, sofreír y hervir a fuego lento, el modo de calor es la opción ideal. Simplemente use una configuración de potencia más alta para llevar rápidamente una olla a ebullición. Sin embargo, para las tareas de cocina que requieren un ajuste de temperatura preestablecido específico, como mantener la comida caliente o freír, es mejor utilizar el modo de temperatura para evitar el sobrecalentamiento o daños en los utensilios de cocina.

- **LIMITACIONES DEL MODO TEMP**

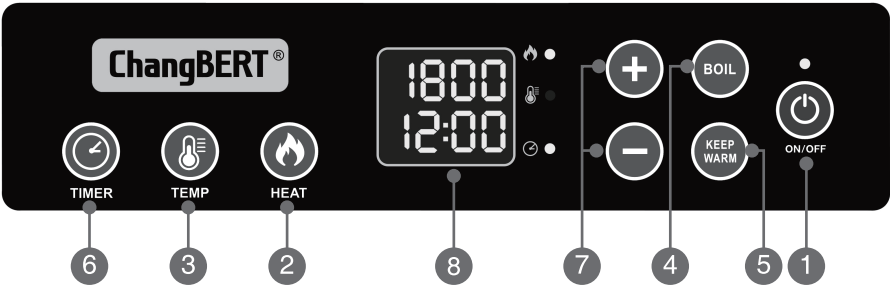
El sensor de temperatura está ubicado debajo de la superficie de vidrio, y hay una cierta distancia con respecto a los alimentos cuya temperatura se está midiendo. Las diferencias en la temperatura ambiente, las variaciones en la conductividad térmica debido a los diferentes materiales de los utensilios y el retraso en la transferencia de calor pueden provocar una discrepancia entre la temperatura establecida y la temperatura real de cocción. Recomendamos probar varias veces para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades de cocina.

INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO



Modelo del producto	Parámetro de voltaje	Potencia	Corriente eléctrica	Tipo de tomacorriente	Tiempo cronometrado	Rango de temperatura de ajuste
CIB-80Pro	120V~60Hz	200W-1800W	15A	NEMA 1-15P	12 Horas	120°F-460°F (50°C-240°C)

OPERACIÓN



1. Botón ON/OFF

2. Modo Heat

3. Modo Temp

4. Modo Boil

5. Modo Keep Warm
6. Configuración del Timer

7. Botones de ajuste (+/-)

8. Pantalla LED
 - Pantalla superior: Potencia o Temperatura
 - Pantalla inferior: Timer

• CONFIGURACIÓN DEL MODO DE COCCIÓN

Modo	Descripción
HEAT	El Modo Heat proporciona una gama de niveles de calentamiento para diversas tareas de cocina, desde baja hasta alta potencia. Los ajustes de mayor potencia ayudan a alcanzar el efecto de calentamiento deseado más rápidamente. El Modo Heat varía de 200 a 1800 vatios: potencia baja (200 a 800 vatios) para mantener caliente y cocer a fuego lento, potencia media (1000 a 1400 vatios) para saltear, y potencia alta (1600 a 1800 vatios) para hervir.
TEMP	El Modo de Temperatura permite cocinar a una temperatura preestablecida específica entre 120°F y 460°F, ajustando automáticamente la salida de potencia para mantener el nivel seleccionado lo más cerca posible. Puede tomar más tiempo alcanzar la temperatura establecida en comparación con el modo HEAT. NOTA: La capacidad para alcanzar la temperatura deseada puede verse influenciada por factores como el material del utensilio de cocina, el volumen de los alimentos y la temperatura ambiente.
NOTA: Los modos de calentamiento HEAT y TEMP funcionan de forma independiente. Puede elegir uno de estos modos para cocinar.	

• ELECCIÓN ENTRE FAHRENHEIT Y CELSIUS:

La unidad de temperatura de cocción predeterminada es Fahrenheit (F).

1. Para cambiar a grados Celsius (C), después de enchufar el cable de alimentación, mantenga presionado **TEMP** durante 3 segundos antes de encender el equipo.
2. Para volver a Fahrenheit (F), repita el mismo paso.

1. INICIAR LA COCCIÓN

Después de conectar el cable de alimentación, la placa de inducción emitirá una señal sonora.

NOTA: Asegúrese de que el utensilio de cocina esté colocado sobre la superficie de vidrio antes de presionar **ON/OFF**.

Presione **ON/OFF**, y la pantalla mostrará la potencia predeterminada de 800W en el modo HEAT mientras comienza a calentar.

DETECCIÓN DE UTENSILIOS: Cuando se muestra "- - -", es debido a que no se detecta utensilio de cocina, o bien se está utilizando un utensilio incompatible. La placa de cocción **se apagará en 60 segundos**.

OPERACIÓN

2. MODO HEAT

Presione **(HEAT)**, La luz indicadora de HEAT se encenderá, y la pantalla mostrará "800" (potencia predeterminada). Puede ajustar la potencia en cualquier momento entre 200W y 1800W (niveles de potencia: de 200W a 1800W, con incrementos de 200W), ofreciendo una gama de intensidades de calentamiento para satisfacer diferentes necesidades culinarias. Ajustar a una mayor potencia ayudará a alcanzar el efecto de calentamiento deseado más rápidamente.

AJUSTE RÁPIDO: Mantenga presionado $\oplus$ o $\ominus$ para ajustar rápidamente los niveles de potencia.

3. MODO TEMP

Presione **(TEMP)**, La luz indicadora de TEMP se encenderá, y la pantalla mostrará "280F(140C)" (temperatura predeterminada). Puede ajustar la temperatura en cualquier momento entre 120°F (50°C) y 460°F (240°C). (Niveles de temperatura: de 120°F a 460°F, con incrementos de 20°F / de 50°C a 240°C, con incrementos de 10°C).

AJUSTE RÁPIDO: Mantenga presionado $\oplus$ o $\ominus$ para ajustar rápidamente la temperatura de cocción deseada.

4. MODO BOIL

Presione **(BOIL)**, y la unidad cambiará automáticamente a la potencia máxima predeterminada de 1800W. En este modo, los alimentos se pueden calentar rápidamente hasta ebullición. También puede ajustar el nivel de potencia presionando $\ominus$.

5. MODO KEEP WARM

Presione **(KEEP WARM)**, y la unidad mantendrá los alimentos a una temperatura suave de aproximadamente 140°F (60°C). Puede ajustar la temperatura presionando $\oplus$ o $\ominus$.

6. CONFIGURACIÓN DEL TIMER

Configurar el Tiempo

Presione **(TIMER)**, La luz indicadora del temporizador parpadea, y la pantalla mostrará "00:00" (horas/minutos). Puede ajustar el temporizador en cualquier momento entre 0 y 12 horas.

AJUSTE RÁPIDO: Mantenga presionado $\oplus$ o $\ominus$ para ajustar rápidamente el tiempo de cocción deseado.

Una vez configurado el temporizador, la pantalla mostrará la cuenta regresiva, La luz indicadora del temporizador se encenderá. Al final del tres, la pantalla parpadeará "00:00", emitirá tres pitidos y la unidad se apagará automáticamente.

NOTA: El temporizador admite ajuste en bucle. Puede ajustar el tiempo rápidamente hacia adelante desde "00:00" o hacia atrás hasta "12:00" presionando $\oplus$ o $\ominus$.

OPERACIÓN

Cancelar el Temporizador

Presione **(ON/OFF)** para apagar la unidad.

7. APAGAR LA UNIDAD

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

NOTA: Después de apagar el equipo, el ventilador de enfriamiento debería seguir funcionando durante 60 segundos para enfriar los componentes internos. Además, después de cocinar, la superficie de vidrio permanece caliente, no la toque, y aparecerá un signo "-H-" en la pantalla. Cuando la temperatura de la superficie de vidrio esté por debajo de 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
Chispa breve ocasional al enchufar (Sin código de error)	Puede aparecer una chispa breve cuando el enchufe se inserta en el tomacorriente debido a un repentino aumento de corriente, o cuando el condensador interno consume energía en el momento de la conexión.	Una pequeña chispa puede ocurrir ocasionalmente al conectar electrodomésticos de alta potencia. Si el enchufe no muestra signos de daño, la placa de inducción continúa funcionando correctamente. Se recomienda evitar el uso de tomacorrientes viejos o flojos.
- - - -	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 la normalidad, el código 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: service@changbert.com .

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

E5	El sensor de temperatura debajo de la tapa de cristal ha encontrado un cortocircuito.	Este problema puede ser causado por el uso de una olla cóncava. Por favor, cambie a una olla de fondo plano y reinicie la estufa de inducción. Si el código de error persiste, comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de ChangBERT a través del correo electrónico: service@changbert.com .
E6	La temperatura de cocción supera los 575°F (300°C).	Retire el utensilio de cocina. Permita que la unidad se enfríe un poco antes de volver a colocarla en la zona de calentamiento.
E0A , E0b	Malfunción del panel de operación.	Deje de usar la unidad de inmediato y contacte al servicio de atención al cliente de ChangBERT a través del correo electrónico: service@changbert.com .

LIMITACIONES DEL MODO DE TEMPERATURA

El sensor de temperatura está ubicado debajo de la superficie de vidrio, y hay una cierta distancia con respecto a los alimentos cuya temperatura se está midiendo. Las diferencias en la temperatura ambiente, las variaciones en la conductividad térmica debido a los diferentes materiales de los utensilios de cocina y el retraso en la transferencia de calor pueden generar una discrepancia entre la temperatura establecida y la temperatura real de cocción. Recomendamos realizar varias pruebas para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades de cocción.

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

Table des Matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT.....	33
PRÉSENTATION DU PRODUIT.....	34
FONCTIONNEMENT.....	34
USTENSILES COMPATIBLES ET INCOMPATIBLES....	37
NETTOYAGE, ENTRETIEN ET MAINTENANCE.....	38
DÉPANNAGE.....	39

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. Ne placez pas la plaque à induction sur ou près d'une cuisinière chaude, d'un brûleur électrique ou sur les grilles de la cuisinière.
6. 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.
7. Les objets avec un champ magnétique, tels que les radios, télévisions, cartes bancaires automatiques et cassettes, peuvent affecter la table de cuisson.
8. 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.
9. 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.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
13. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

la surface chaude en verre.

14. Ne chauffez pas la casserole lorsqu'elle est vide ou ne la surchauffez pas.
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 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.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
24. 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.
25. 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 service@changbert.com pour

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

révision ou ajustement.

26. 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.
27. 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.
28. Pour débrancher, mettez tous les contrôles sur arrêt, puis retirez la prise de la prise murale.
29. 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.
30. 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.
31. Rangement dans ou sur l'appareil : Ne rangez pas la table de cuisson dans un four ou près de matériaux inflammables.
32. 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.
33. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans en tout temps.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ**34. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.****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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC

Cet équipement a été testé et jugé conforme aux limites applicables aux dispositifs numériques, conformément à la Partie 18 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles ; et
- (2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

REMARQUE : Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en allumant et éteignant l'appareil, il est recommandé à l'utilisateur d'essayer les mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement sur une prise d'un circuit différent de celui où le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/télévision expérimenté pour obtenir de l'aide.



AVERTISSEMENT

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

• **HEAT** V.S. **TEMP**

Pour les tâches de cuisine quotidiennes telles que l'ébullition rapide, la cuisson à la vapeur, la fondue, le grill, le sauté, la cuisson à feu doux et le mijotage, il est recommandé d'utiliser le mode HEAT. Il suffit de régler un niveau de puissance plus élevé pour chauffer rapidement les ustensiles. Cependant, pour les tâches culinaires qui nécessitent un réglage de température prédéfini spécifique, comme maintenir les aliments au chaud ou frire, il est préférable d'utiliser le mode température afin d'éviter la surchauffe ou d'endommager les ustensiles de cuisson. Comparé au mode HEAT, le mode TEMP prend un peu plus de temps pour atteindre la température de cuisson réglée.

• LIMITATIONS DU MODE TEMP

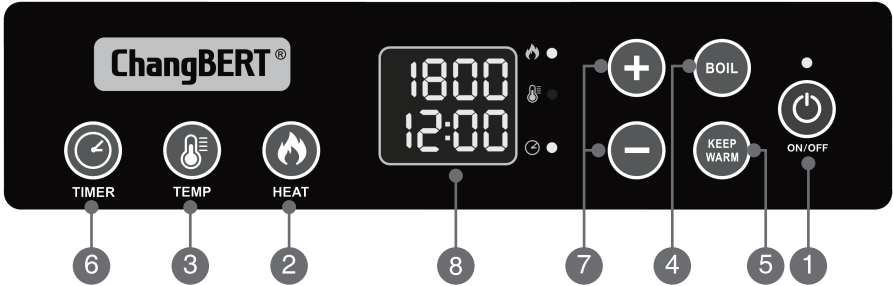
Le capteur de température est monté sous la surface en verre, et il y a une certaine distance par rapport aux aliments dont la température est mesurée. Les différences de température ambiante, les variations de conductivité thermique dues aux différents matériaux des ustensiles de cuisine et le délai de transfert de chaleur peuvent entraîner un écart entre la température définie et la température réelle de cuisson. Nous vous recommandons d'effectuer plusieurs essais pour trouver les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins de cuisson.

PRÉSENTATION DU PRODUIT



Modèle	Tension	Puissance	Courant	Type de fiche d'alimentation	Chronométrage	Plage de température
CIB-80Pro	120V~60Hz	200W-1800W	15A	NEMA 1-15P	12 Heures	120°F-460°F (50°C-240°C)

FONCTIONNEMENT



1. Bouton ON/OFF

2. Mode Heat

3. Mode Temp

4. Mode Boil

5. Mode Keep Warm
6. Réglage du Timer

7. Boutons de réglage (+/-)

8. Écran LED

 - Affichage supérieur : Puissance ou Température
 - Affichage inférieur : Timer

• RÉGLAGE DU MODE DE CUISSON

Mode	Description
HEAT	Le Mode Heat offre une plage de niveaux de chauffage adaptés à différentes tâches culinaires, allant de faible à forte puissance. Des réglages de puissance plus élevés permettent d'atteindre plus rapidement l'effet de chauffe souhaité. Le Mode Heat varie de 200 à 1800 watts : puissance faible (200 à 800 watts) pour maintenir au chaud et mijoter, puissance intermédiaire (1000-1400 W) pour sautés au wok, et puissance élevée (1600 à 1800 watts) pour faire bouillir.
TEMP	Le Mode Température permet de cuisiner à une température préétablie spécifique entre 120 °F et 460 °F, en ajustant automatiquement la puissance pour maintenir au mieux le niveau sélectionné. Atteindre la température réglée peut prendre plus de temps qu'en mode HEAT. REMARQUE: La capacité à atteindre la température définie peut être influencée par des facteurs tels que le matériau du récipient, le volume des aliments et la température ambiante.
REMARQUE: Les modes de chauffage HEAT et TEMP fonctionnent indépendamment l'un de l'autre. Vous pouvez choisir l'un de ces modes pour cuisiner.	

• CHOIX ENTRE FAHRENHEIT ET CELSIUS :

L'unité de température de cuisson par défaut est Fahrenheit (F).

1. Pour passer en degrés Celsius (C), après avoir branché le cordon d'alimentation, maintenez enfoncé **TEMP** pendant 3 secondes avant d'allumer l'appareil.
2. Pour revenir à Fahrenheit (F), répétez la même étape.

1. DÉMARRER LA CUISSON

Après avoir branché le cordon d'alimentation, la plaque à induction émettra un signal sonore.

REMARQUE : Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est placé sur la surface en verre avant d'appuyer sur **ON/OFF**.

Appuyez sur **ON/OFF**, et l'affichage montrera la puissance par défaut de 800W en mode HEAT tandis que le chauffage commencera.

DÉTECTION D'USTENSILES : Affichage "- - - -", il est causé par aucun ustensiles de cuisine est détecté, ou lorsque des ustensiles de cuisine incompatibles est utilisé, la table de cuisson **s'éteint en 60 secondes**.

FONCTIONNEMENT

2. MODE HEAT

Appuyez sur **(HEAT)**, Le témoin lumineux HEAT s'allumera, et l'affichage indiquera "800" (puissance par défaut). Vous pouvez ajuster la puissance à tout moment entre 200W et 1800W (niveaux de puissance : 200W à 1800W, par incréments de 200W), offrant une gamme d'intensités de chauffage pour répondre à différents besoins de cuisson. Des réglages de puissance plus élevés permettent d'atteindre plus rapidement l'effet de chauffage souhaité.

AJUSTEMENT RAPIDE : Appuyez et maintenez enfoncé $\oplus$ ou $\ominus$ pour ajuster rapidement les réglages de puissance.

3. MODE TEMP

Appuyez sur **(TEMP)**, Le témoin lumineux TEMP s'allumera, et l'affichage indiquera "280F(140C)" (température par défaut). Vous pouvez ajuster la température à tout moment entre 120°F (50°C) et 460°F (240°C). (Niveaux de température : 120°F à 460°F, par incréments de 20°F / 50°C à 240°C, par incréments de 10°C).

AJUSTEMENT RAPIDE : Appuyez et maintenez enfoncé $\oplus$ ou $\ominus$ pour ajuster rapidement la température de cuisson souhaitée.

4. MODE BOIL

Appuyez sur **(BOIL)**, et l'appareil passera automatiquement à la puissance maximale par défaut de 1800W. Dans ce mode, les aliments peuvent être rapidement chauffés à ébullition. Vous pouvez également ajuster le niveau de puissance en appuyant sur $\ominus$.

5. MODE KEEP WARM

Appuyez sur **(KEEP WARM)**, et l'appareil maintiendra doucement les aliments à une température d'environ 140°F (60°C). Vous pouvez ajuster la température en appuyant sur $\oplus$ ou $\ominus$.

6. RÉGLAGE DU TIMER

Réglage du Temps

Appuyez sur **(TIMER)**, Le voyant du minuteur clignote, et l'affichage indiquera "00:00" (heures/minutes). Vous pouvez ajuster le minuteur à tout moment entre 0 et 12 heures.

AJUSTEMENT RAPIDE : Appuyez et maintenez enfoncé $\oplus$ ou $\ominus$ pour régler rapidement le temps de cuisson souhaité.

Une fois le minuteur réglé, l'affichage montrera le compte à rebours, le témoin lumineux du minuteur s'allumera. À la fin du cycle, l'affichage clignotera "00:00", émettra trois bips et l'appareil s'éteindra automatiquement.

REMARQUE : Le minuteur prend en charge l'ajustement en boucle. Vous pouvez ajuster le temps rapidement vers l'avant depuis "00:00" ou vers

FONCTIONNEMENT

l'arrière jusqu'à "12:00" en appuyant sur ⊕ ou ⊖.

Annuler le Minuteur

Appuyez sur **ON/OFF** pour éteindre l'appareil.

7. ÉTEINDRE L'APPAREIL

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

REMARQUE : Après avoir éteint l'appareil, le ventilateur de refroidissement devrait 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 un signe "-H-" apparaîtra sur l'écran. Lorsque la température de la surface en verre est inférieure à 120°F (50°C), l'écran affichera "-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
Étincelle brève sporadique lors du branchement (Aucun code d'erreur)	Une brève étincelle peut apparaître lorsque la fiche est insérée dans la prise en raison d'une brusque surtension, ou lorsque le condensateur interne consomme de l'énergie au moment de la connexion.	Une petite étincelle peut parfois se produire lors du branchement d'appareils à haute puissance. Si la fiche ne présente aucun signe de dommage, la plaque à induction continue de fonctionner correctement. Il est recommandé d'éviter d'utiliser des prises anciennes ou lâches.
----	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 qualifié local 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 qualifié local 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 l'IGBT a rencontré un court-circuit.	Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service client de ChangBERT par email à : service@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 plaque à induction. Si le code d'erreur persiste, contactez le service client de ChangBERT par email à : service@changbert.com .

DÉPANNAGE

E6	La température de cuisson dépasse 575°F (300°C).	Retirez le récipient de cuisson. Laissez l'appareil refroidir légèrement avant de le replacer sur la zone de chauffage.
E0A, E0b	Panne du panneau de commande.	Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service client de ChangBERT par email à : service@changbert.com .

LIMITATIONS DU MODE DE TEMPÉRATURE

Le capteur de température est monté sous la surface en verre, et il y a une certaine distance par rapport aux aliments dont la température est mesurée. Les différences de température ambiante, les variations de conductivité thermique dues aux différents matériaux des ustensiles de cuisine et le délai de transfert de chaleur peuvent entraîner un écart entre la température définie et la température réelle de cuisson. Nous vous recommandons d'effectuer plusieurs essais pour trouver les réglages qui conviennent le mieux à vos besoins de cuisson.

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

目錄

安全指引.....	42
工作原理.....	45
產品介紹.....	46
使用方法.....	46
適用的炊具與不適用的炊具	49
清潔、保養與維護.....	49
故障排除.....	50

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. 請勿將電磁爐置於或靠近高溫的爐面、電熱爐，或爐架上。
6. 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。
7. 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。
8. 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。
9. 如電源線或插頭破損，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。
10. 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。
11. 請勿在戶外使用此電器。
12. 請勿將本產品用於非預期用途。
13. 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。
14. 請勿加熱空鍋或令其過熱。
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。確保炊具的底部是乾淨、乾燥的，沒有任何水或油。
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。
20. 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。
21. 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。
22. 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。
23. 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。
24. 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

安全指引

變得非常熱。

25. 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：service@changbert.com，以進行檢查或維修。
26. 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。
27. 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。
28. 不使用時，請關閉此電器，並從插座中拔出插頭。
29. 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。
30. 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。
31. 請勿將此電器存放於烤箱內或易燃物附近。
32. 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。
33. 本產品及其電源線必須始終遠離 8 歲以下之兒童。
- 34. 請妥善保管好說明書。**

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。

安全指引

FCC 符合性聲明

本設備經測試，確認符合 FCC 法規第 18 部分對數位裝置所規定的限值。此限制旨在為住宅安裝環境提供合理程度的防護，以避免有害干擾。本設備之操作須符合以下兩項條件：

- (1) 本裝置不得造成有害干擾；及
- (2) 本裝置必須接受所接收到的任何干擾，包括可能導致不預期操作之干擾。

注意：本設備會產生、使用並可放射射頻能量，若未依照說明書安裝與操作，可能對無線電通訊造成有害干擾。然而，並不保證在特定安裝環境中不會產生干擾。若本設備確實對收音機或電視接收造成有害干擾（可透過開關設備來判定），建議使用者嘗試以下措施：

- 重新調整或移動接收天線。
- 增加設備與接收器之間的距離。
- 將設備連接至不同於接收器所使用之電路插座。
- 諮詢經銷商或具備專業知識的無線電／電視技術人員以獲得協助。



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：service@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，並將熱量傳遞至鍋內的食物。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。

- **功率档加热模式與溫度档加热模式**

對於日常的烹飪任務，例如快速煮沸、蒸煮、火鍋、煎烤、翻炒、煸炒和燉煮，建議使用加熱模式。只需使用較高的功率設置即可快速加熱。然而，對於需要設定特定溫度的烹飪任務，例如保溫或油炸，建議使用溫度模式，以防止炊具過熱或損壞。相比加熱模式，溫度模式達到設定的烹飪溫度所需的時間會稍長。

- **溫度模式的局限性**

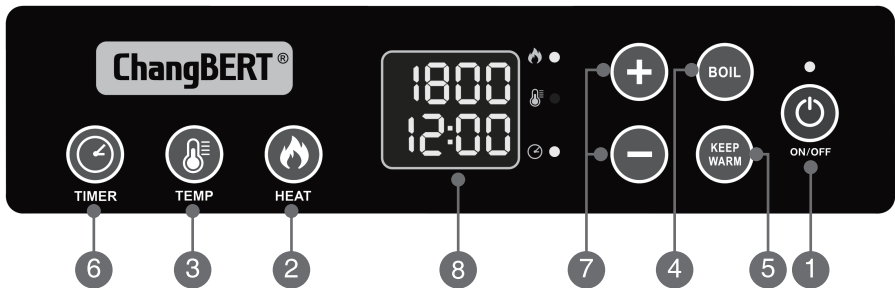
溫度感應器位於玻璃爐面下方，與被測量溫度的食物之間有一定的距離。環境溫度的差異、炊具材質不同導致的導熱性差異，以及溫度傳遞的時間延遲，都會導致設定溫度與實際烹飪溫度之間存在偏差。建議您多次嘗試，找出適合您烹飪需求的設定方式。

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	定溫範圍
CIB-80Pro	120V~60Hz	200W-1800W	15A	NEMA 1-15P	12小時	120°F-460°F (50°C-240°C)

使用方法



1. 開/關按鈕
2. 功率檔加熱模式
3. 溫度檔加熱模式
4. 快煮模式
5. 保溫模式

6. 定時器設定
7. 調節按鈕 (+/-)
8. LED 顯示屏
 - 上顯示: 功率或溫度
 - 下顯示: 定時器

● 烹飪模式設定

模式	描述
HEAT	加熱模式提供從低到高的多檔加熱功率，適用於各種烹飪任務。較高的功率設置可更快達到所需的加熱效果。 加熱模式的功率範圍為200至1800瓦：低功率（200至800瓦）適用於保溫和小火燉煮，中功率（1000至1400瓦）適用於快炒，高功率（1600至1800瓦）適用於快速加熱。
TEMP	溫度模式允許在120°F至460°F之間的預設溫度下進行烹飪，系統會自動調節功率輸出，以盡可能保持所選溫度水平。 相比加熱模式，在溫度模式下加熱可能需要更長時間。 注意：能否達到設定溫度可能受到鍋具材質、食物體積以及環境溫度等因素的影響。
注意：加熱模式 HEAT 和 TEMP 獨立運行。您可以選擇其中一種模式進行烹飪。	

● 轉換華氏度和攝氏度的方法：

產品默認的烹飪溫度單位為華氏度（F）。

1. 接上電源後，若需將溫度單位切換為攝氏度（C），請在開機前長按 **TEMP** 3秒鐘。
2. 若需切換回華氏度（F），請重複上述步驟。

1. 啟動設備

接上電源後，電磁爐會發出一聲音訊號。

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功率800W，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。設備將在**60秒**後自動關機。

2. 功率加熱模式

按下 **HEAT**，功率指示燈亮起，顯示屏將顯示“800”（默認功率）。您可以隨時在200W至1800W的範圍內調整加熱功率（功率檔位：200至1800W，每檔間隔200W），提供由低至高的加熱強度，滿足不同的加熱需求。

較高功率設定有助於更快速地達到所需的加熱效果。

快速調節：長按 $\oplus$ 或 $\ominus$ 以快速調整功率設定。

3. 溫度加熱模式

按下 **TEMP**，溫度指示燈亮起，顯示屏會顯示“280F(140C)”（默認溫度）。您可以隨時在120°F（50°C）至460°F（240°C）的範圍內調整加熱溫度。（溫度檔位：120°F至460°F，每檔間隔20°F / 50°C至240°C，每檔間隔10°C）

使用方法

快速調節：長按 $\oplus$ 或 $\ominus$ 以快速選擇所需的烹飪溫度。

4. 快煮模式

按下 **(BOIL)**，設備會自動切換至預設的最大功率1800W。在此模式下，可快速加熱食物至沸騰。您還可以通過按 $\ominus$ 來調整功率的加熱檔位。

5. 保溫模式

按下 **(KEEP WARM)**，設備會自動將食物保持在140°F (60°C)。您還可以通過按 $\oplus$ 或 $\ominus$ 來調整溫度的加熱檔位。

6. 定時器設定

設置時間

按下 **(TIMER)**，定時指示燈閃爍，顯示屏將顯示「00:00」(小時/分鐘)。您可以隨時在0至12小時的範圍內調整所需時間。

快速調節：長按 $\oplus$ 或 $\ominus$ 以快速選擇所需的烹飪時間。

時間設置成功後，顯示屏將顯示倒計時時間，定時指示燈亮起。當計時周期結束，顯示屏將閃爍“00:00”，並會發出三次聲音訊號，然後設備將自動關閉。

注意：定時器支持循環調節。您可以按 $\oplus$ 或 $\ominus$ ，將時間從“00:00”向前或向後調節至所需時間。

取消定時

按下 **(ON/OFF)** 關機後重新開機。

7. 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；或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：**

鋼製或鑄鐵，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
插電瞬間 偶現火花 (無錯誤代碼)	插頭插入插座時，由於瞬間電流衝擊，或機身內部電容器在接通電源的瞬間吸收電流，可能會出現輕微火花。	高功率電器在接通電源時偶爾可能會出現輕微火花。若插頭無損壞，電磁爐應能正常運轉。建議避免使用老化或接觸不良的插座。
----	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，並且設備可以正常用。
E3	IGBT下方的溫度感應器發生短路。	請立即停止使用本機，並通過電子郵件聯繫 ChangBERT 客戶服務： service@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，並重新啟動電磁爐。如果錯誤代碼仍然存在，請聯繫 ChangBERT 客服，電郵地址：service@changbert.com。
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。
E0A , E0b	操作面板故障。	請立即停止使用本機，並通過電子郵件聯繫 ChangBERT 客戶服務： service@changbert.com。

溫度模式的局限性

溫度感應器位於玻璃爐面下方，與被測量溫度的食物之間有一定的距離。環境溫度的差異、炊具材質不同導致的導熱性差異，以及溫度傳遞的時間延遲，都會導致設定溫度與實際烹飪溫度之間存在偏差。建議您多次嘗試，找出適合您烹飪需求的設定方式。

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

ChangBERT®

Customer Service

service@changbert.com



[@Changbertkitchen](#)

www.changbert.com