



Built-in Domino Induction Cooker

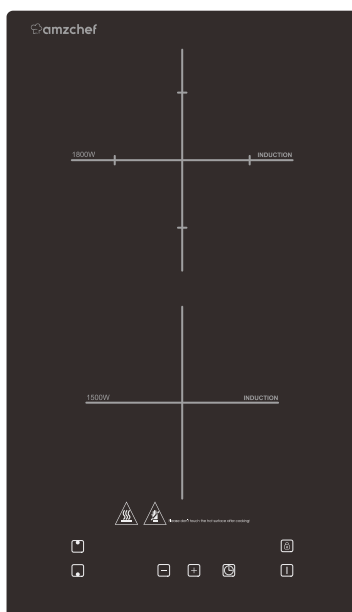
Eingebauter Induktionsherd von Domino Benutzerhandbuch

Cuisinière à induction Domino intégrée

Fornello di induzione Domino incorporato

Cocina de inducción Domino empotrada

User Manual
Benutzerhandbuch
Manuel utilisateur
Manuale utente
Manual de usuario



MODEL: FS-IRC119

Please read these instructions carefully before attempting to install or use this appliance. It is advisable to keep these instructions in a safe place for future reference.

English

CONTENTS

General Instructions.....	4
Product Overview.....	4
Product Information.....	6
Using your Induction Hob.....	8
Heat Settings.....	12
Installation.....	12
Care and Cleaning.....	13
Troubleshooting.....	14
Failure Display and Inspection for induction cooking Zone ...	15
Warranty.....	17

Deutsch

INHALT

Allgemeine Hinweise.....	18
Produktübersicht.....	18
Produktinformationen.....	20
Verwendung Ihres Induktionskochfeldes.....	22
Heizeinstellungen.....	26
Installation.....	27
Pflege und Reinigung.....	27
Fehlerbehebung.....	29
Fehleranzeige und Inspektion für Induktionskochzone.....	30
Garantie.....	32

Français

CONTENUE

Instructions générales.....	33
Vue d'ensemble du produit.....	33
Informations sur le produit.....	35
Utilisation de votre table de cuisson à induction.....	35
Réglages de la chaleur.....	40
Installation.....	41

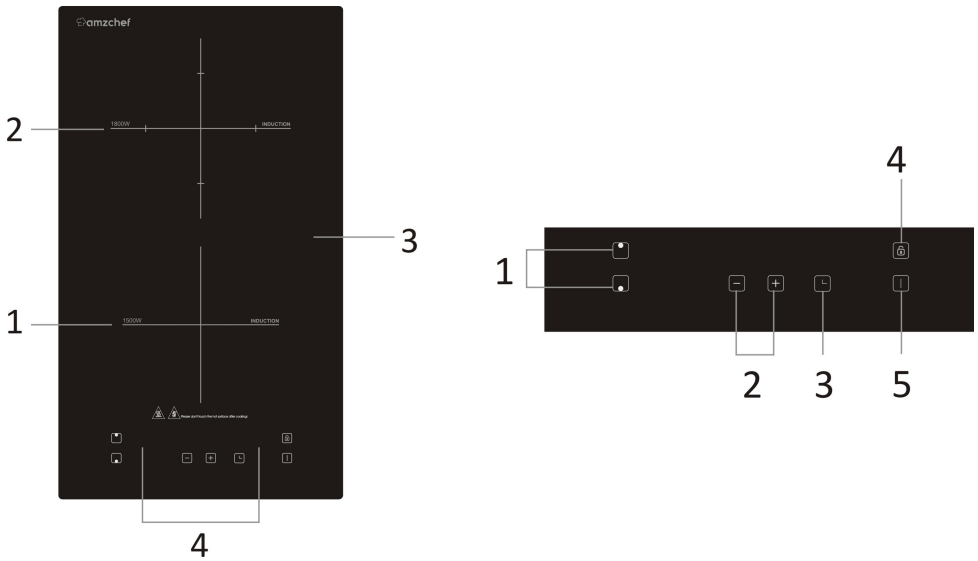
General Instructions

1. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
2. Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket.
3. Do not modify the parts, or repair this unit, the supply cord must be replaced by qualified technicians.
4. Do not use this unit near an open flame or wet places.
5. Keep out of children's reach.
6. Place on a stable, even surface.
7. Do not heat or overheat the pot empty.
8. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foils on the top surface or under the bottom of the stove.
9. Allow sufficient space around the cooking area (keep a minimum distance of 5 to 10 cm from the unit to walls or other items).
10. Never use the unit on low-heat-resistant materials(carpet, vinyl).
11. Do not place paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
12. Do not block air intake or exhaust vent.
13. Caution ! The surface will remain hot for a period of time after use from the radiant head.
14. Unit can affect the items having or attracting magnetic fields, such as Radios, televisions, automatic, banking cards and cassette tapes.
15. Do not use the unit on the metallic surface.
16. Do not disconnect the power cord immediately after cooking, at least 15 seconds is necessary to cool down the unit.

Product Overview

Top View

Model FS- IRC119



- 1. Induction cooker max. 1500 W zone
- 2. Induction cooker max. 1800 W zone
- 3. Glass plate
- 4. Control panel

- 1. Heating zone selection control
- 2. Timer control
- 3. Power/Timer regulating controls
- 4. Keylock button
- 5. On/Off button

Model	Cooking zone	Power(W)	Product size(mm)	Voltage
FS-IRC119	2 induction zones	3300	300*520*72	220-240V ~ 50/60Hz

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	b
Corresponding power (1800W zone)	400	500	600	800	1000	1200	1300	1400	1700	1800
Corresponding power (1500 W zone)	400	500	600	800	1000	1100	1200	1300	1400	1500

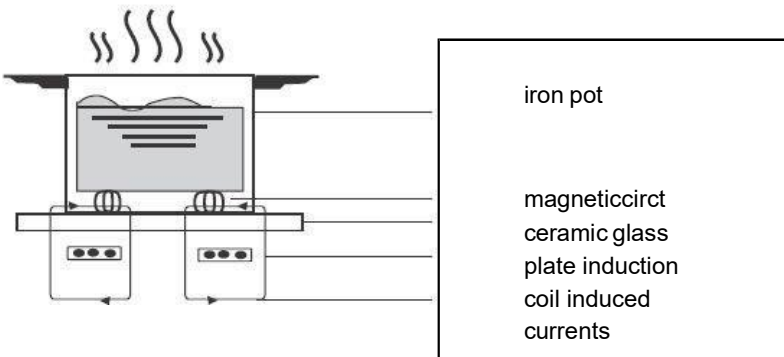
Product Information

The microcomputer induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The induction hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

A Word on Induction Cooking Side

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



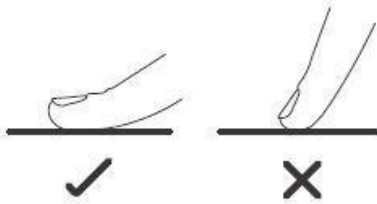
Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction cooker.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.

- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware for induction

Hob models



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Turn on and wait for 3 minutes to check if water gets hot.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

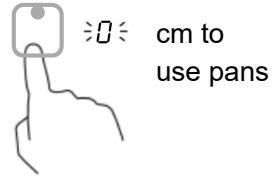


Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

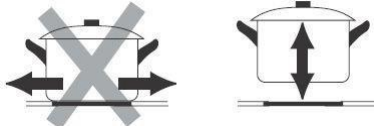


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the

cooking zone. The diameter may not be less than 12 cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter in excess of 26 cm.





Always lift pans off the induction cooker – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Induction Hob

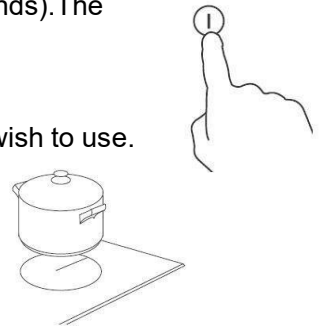
After connecting to the power supply, you will hear a beep sound. All indicators glisten once and then disappear except the ON/OFF indicator. The induction cooker enters into standby mode.

To start cooking

1. Touch the ON/OFF  control, the cooktop displays 0 for both burners (this 0 will disappear if no further operation in 30 seconds). The indicator of ON/OFF  button will stay on.

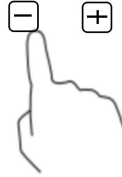
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touch the heating zone selection control, an indicator “0 ”next to the key will flash.

4. Touch the “-” or “+” to decrease or increase the power level.



When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.

2. Turn the cooking zone off down to “0”. Make sure the shows “H” or “h”.



by touching the “-” and decrease power display shows “0”, then



3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.

4. Beware of hot surfaces “H” (surface TEMP. >60°C) or “h” (surface TEMP.

<60°C but >40°C) will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Note: After finishing cooking, the indicator of ON/OFF button will go back to the status of glistening every 2 seconds.


Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls are disabled except the ON/OFF control .

To lock the controls

Touch the keylock control 

To unlock the controls

1. Make sure the induction cooker is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for 3 seconds.
3. You can now start using your cooker.



When the cooker is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the induction cooker off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the cooker first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction cooker. When an excessive temperature is monitored, the induction cooker will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When the cooker has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” or “h” appears to warn you to keep away from it.

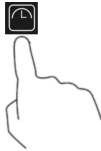
Using the Timer

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.

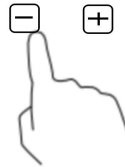
- You can set the timer up to 99 minutes.

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on and at least one cooking zone is working.



2. Touch the timer control, the timer indicator shows “00”
Adjust the timer setting by touch the “-“ or
“+” controls. The timer decrease or increase
by 1 minute



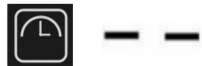
Hint: If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately by 1 minute, the display will show the remaining time.

Hint: Touch the timer to reset the timer if needed during cooking.



4. Buzzer will beep for 1 times when the set time finishes.

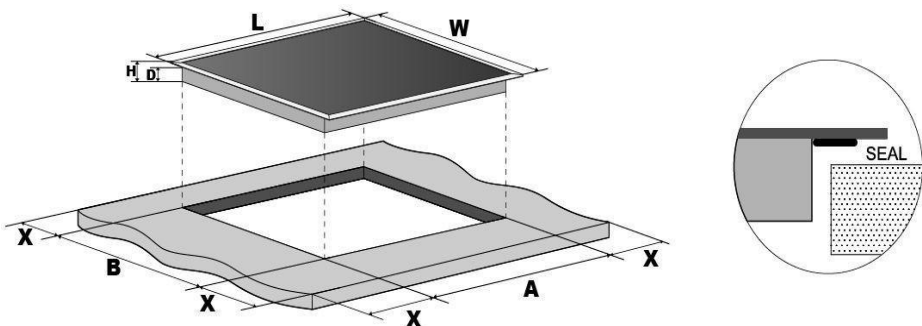


Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction cooker to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitabilit
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Installation



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
FS-IRC119	300	520	62	58	270	500	50mini

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection for induction cooking zone

If an abnormality comes up, the induction cooker will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
	No pot placed on cooking zones	Pots must be placed on cooking zone.

E1	Voltage lower than 90V	Check the voltage used.
E2	Voltage higher than 270V	Check the voltage used.
E3	Surface sensor open or short circuit	Please contact the supplier.
E4	IGBT sensor open or short circuit	Please contact the supplier.
E5	Surface temperature overheating protection	Let the appliance cool down before use use.
E6	IGBT temperature overheating protection	Let the appliance cool down before use
E8	The control panel wiring not connected	Please contact the supplier.

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction cooker.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



The device meets the requirements of Regulation 2014/30/EU as well as the applicable standards EN55014-1:2017, EN55014-2:2015, EN61000-3-2:2014, EN61000-3-3:2013

Manufacturer:

Zhongshan Fansheng Electric Appliances Co.,Ltd

ADD.: One of 4F, 10th Building No.268 Dongfu Third Rd., Suicheng Village, Dongfeng Town, Zhongshan Guangdong P.R. China

Name: APEX CE SPECIALISTS LIMITED

Add.:UNIT 3D NORTH POINT HOUSE,NORTH POINT BUSINESS PARK,NEW MALLOW ROAD,CORK,T23 AT2P,IRELAND

logistic01@iamzchef.com



WEEE-Reg.-Nr.DE 31195458

LUCID-Reg.-Nr.DE5324933069191

Warranty

Dear Customer,

Thank you for choosing AMZCHEF product. We sincerely hope that you are satisfied with it.

The manufacturer's warranty covers the product for a period of 24 months from the date of purchase against manufacturing faults. All warranties are automatically kept track of in our system, so there is no need to register your product.

For an extra 1 year's free warranty, please register at our official website www.iamzchef.com or fill in following Warranty Card, take picture and send to info@iamzchef.com.

Agent/Distributor is welcomed to contact us. Email: info@iamzchef.com. Any help or questions during use, Quick contact: info@iamzchef.com, we will service you within 24 hours. We suggest to provide a warranty card, a photo or a video if there's broken spare part or not working machine so that we can be much more clear about your problems and offer you the best solution.

amzchef Warranty Card

Email: _____

Buyer's name: _____

Address: _____

Tel.: _____

Order Number: _____

Purchase date: _____

Item name: _____

Model: _____

Serial No .: _____

Kindly send back the warranty card to us after filling in the information. Thanks for your effort!

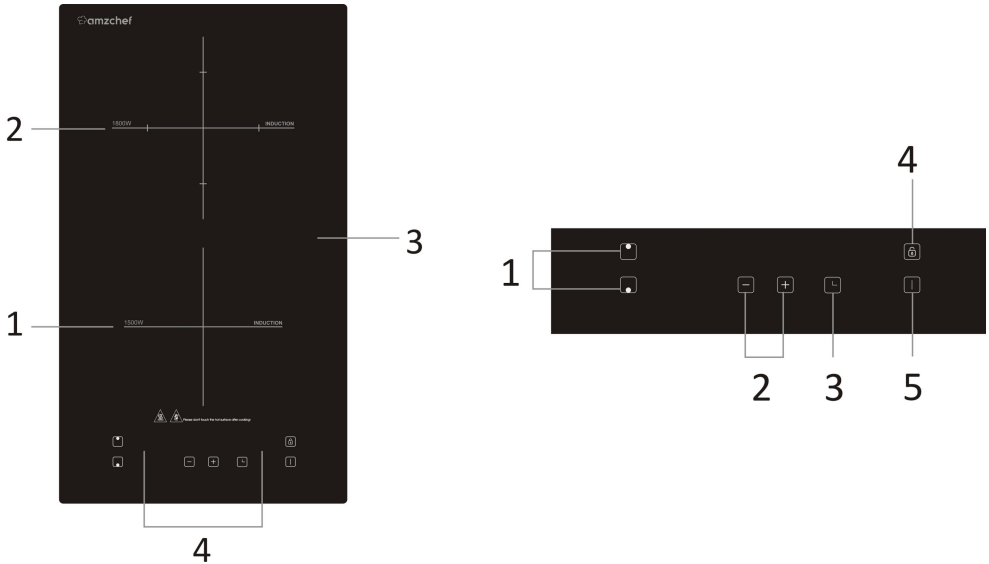
Allgemeine Hinweise

1. Stecken Sie den Stecker nicht in eine Steckdose, in die mehrere andere Geräte eingesteckt sind.
2. Verwenden Sie es nicht, wenn das Steckerkabel beschädigt ist oder wenn der Netzstecker nicht in die Steckdose passt.
3. Modifizieren Sie die Teile nicht und reparieren Sie das Gerät nicht. Das Netzkabel muss von qualifizierten Technikern ausgetauscht werden.
4. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Orten.
5. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
6. Stellen Sie es auf eine stabile, ebene Fläche.
7. Erwärmen oder überhitzen Sie den Topf nicht leer.
8. Stellen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Aluminiumfolien auf die Oberseite oder unter die Unterseite des Ofens.
9. Geben Sie genügend Platz um die Kochzone herum (halten Sie einen Mindestabstand von 5 bis 10 cm vom Gerät zu Wänden oder anderen Gegenständen ein).
10. Verwenden Sie das Gerät niemals auf niedrig hitzebeständigen Materialien (Teppich, Vinyl).
11. Legen Sie kein Papier zwischen den Topf oder die Pfanne und das Gerät, da das Papier verbrennen kann.
12. Blockieren Sie nicht die Luftein- und -austrittsöffnung.
13. Achtung! Die Oberfläche bleibt nach der Verwendung durch den Strahlungskopf für eine gewisse Zeit heiß.
14. Das Gerät kann die Gegenstände beeinflussen, die Magnetfelder aufweisen oder anziehen, wie z.B. Radios, Fernseher, Automatik, Bankkarten und Kassettenbänder..
15. Verwenden Sie das Gerät nicht auf der metallischen Oberfläche.
16. Ziehen Sie das Netzkabel nicht sofort nach dem Kochen ab, sondern mindestens 15 Sekunden, um das Gerät abzukühlen.

Produktübersicht

Obenansicht

Modell FS-IRC119



1. Induktionskocher max. 1500 W Zone
2. Induktionskocher max. 1800 W-Zone
3. Glasplatte
4. Bedienfeld

1. Steuerung der Heizzonenauswahl
2. Timer-Steuerung
3. Steuerung der Leistungs-/Timerregelung
4. Ein/Aus-Taste

Modell	Kochzone	Leistung (W)	Produktgröße (mm)	Spannung
FS-IRC119	2 Induktionszonen	3300	300*520*72	220-240V ~ 50/60Hz

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	b
Entsprechen de Leistung (1800W Zone)	400	500	600	800	1000	1200	1300	1400	1700	1800
Entsprechen de Leistung (1500 W Zone)	400	500	600	800	1000	1100	1200	1300	1400	1500

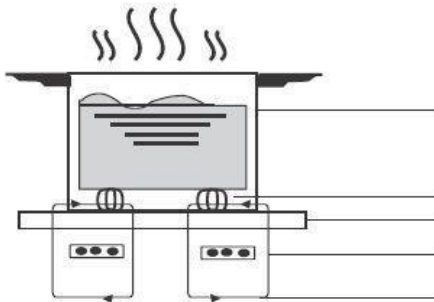
Produktinformationen

Das Mikrocomputer-Induktionskochfeld kann aufgrund seiner Widerstandsdrathheizung, der mikrocomputergesteuerten Steuerung und der Multi-Power-Auswahl verschiedene Anforderungen der Küche erfüllen. Es ist wirklich die optimale Wahl für moderne Familien.

Das Induktionskochfeld ist kundenorientiert und verfügt über ein individuelles Design. Das Kochfeld hat sichere und zuverlässige Leistungen, die Ihr Leben komfortabel machen und es Ihnen ermöglichen, die Freude am Leben in vollen Zügen zu genießen.

Über die Induktionskochseite

Das Induktionskochfeld ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Vibrationen, bei denen Wärme direkt in der Pfanne und nicht indirekt durch Erwärmung der Glasoberfläche erzeugt wird. Das Glas wird nur dann heiß, wenn die Pfanne es schließlich erwärmt.



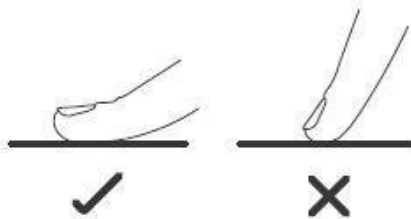
- Eisentopf
- Magnetischer Zirkreis
- Glaskeramikplatte
- e Induktionsspule induzierte Ströme

Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfeldes

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt "Sicherheitshinweise".
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich noch auf Ihrem Induktionskochfeld befindet.

Verwendung der Berührungssteuerung

- Die Steuerungen reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Ball Ihres Fingers, nicht die Spitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Steuerungen immer sauber und trocken sind und kein Gegenstand (z.B. ein Geschirr oder ein Tuch) sie bedeckt. Sogar ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Steuerung erschweren.

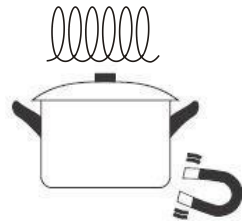


Auswahl des richtigen Kochgeschirrs für die Induktion

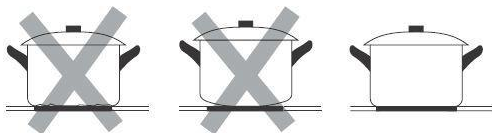
Kochfeld-Modelle



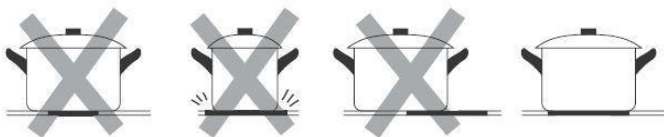
- verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochfeld geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite der Pfanne.
3. Füllen Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
 4. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie 3 Minuten, um zu überprüfen, ob das Wasser heiß wird.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



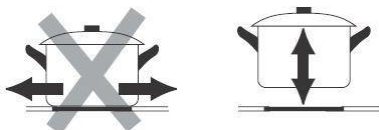
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gebogenen Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas liegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochzone. Der Durchmesser darf 12 cm nicht unterschreiten, um sicherzustellen, dass das Energiefeld eine Wirkung hat. Verwenden Sie keine Pfannen mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm.



Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionsherd ab - nicht rutschen lassen, da sie sonst das Glas zerkratzen können.

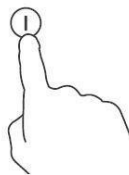


Verwendung Ihres Induktionskochfeldes

Nach dem Anschließen an die Stromversorgung hören Sie einen Piepton. Alle Anzeigen leuchten einmal und verschwinden dann mit Ausnahme der EIN / AUS-Anzeige. Der Induktionsherd wechselt in den Standby-Modus.

Um zu kochen

1. Berühren Sie den EIN / AUS (I) -Regler. Auf dem Kochfeld wird für beide Brenner 0 angezeigt (Diese 0 verschwindet, wenn in 30



Sekunden kein weiterer Vorgang ausgeführt wird.) Die Anzeige der EIN / AUS (I)-Taste bleibt eingeschaltet.

2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

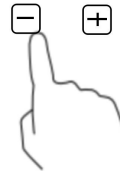
- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sind sauber und trocken.



3. Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung. Eine Anzeige „0“ neben der Taste blinkt.



4. Berühren Sie “-“ oder “+”, um die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen.



Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie den Heizzonenauswahlregler, den Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone durch Berühren von “-” aus und verringern Sie sie auf “0”. Stellen Sie sicher, dass auf der Leistungsanzeige “0” und dann “H” oder “h” angezeigt wird.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den EIN / AUS-Regler berühren.

4. Achten Sie auf heiße Oberflächen. "H" (Oberflächen-TEMP.) 60 °C) oder "h" (Oberflächen-TEMP. (60 °C aber) 40 °C) zeigen an, welche Kochzone sich heiß anfühlt. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erwärmen möchten. Verwenden Sie die noch heiße Kochplatte.



Hinweis: Nach Beendigung des Garvorgangs kehrt die Anzeige der EIN / AUS-Taste alle 2 Sekunden zum Glitzern zurück.


Bedienelemente sperren

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, sind alle Steuerelemente außer der EIN / AUS-Steuerung deaktiviert.

Zum Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie die Tastensperre 

Zum Entsperrn der Steuerelemente

1. Stellen Sie sicher, dass der Induktionsherd eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre  3 Sekunden lang.
3. Sie können jetzt Ihren Herd verwenden.



Wenn sich der Herd im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN / AUS deaktiviert. Sie können den Induktionsherd im Notfall jederzeit mit dem EIN / AUS-Regler ausschalten, aber Sie müssen den Herd beim nächsten Vorgang zuerst entsperren.

Übertemperaturschutz

Ein Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionsherd überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur überwacht wird, stoppt der Induktionsherd den Betrieb automatisch.

Restwärmewarnung

Wenn der Herd einige Zeit in Betrieb war, tritt Restwärme auf. Der Buchstabe "H" oder „h“ warnt Sie, sich davon fernzuhalten.

Verwenden des Timers

- Sie können festlegen, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf 99 Minuten einstellen.

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und mindestens eine Kochzone funktioniert.

2. Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Timer-Anzeige zeigt "00" an.

Passen Sie die Timer-Einstellung an, indem Sie die Regler „-“ oder „+“ berühren. Der Timer wird um 1 Minute verringert oder erhöht



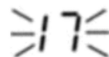
„+“



Tipp:: Wenn die Abbindezeit 99 Minuten überschreitet, wird die
Der Timer kehrt automatisch auf 00 Minuten zurück.

3. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort um 1 Minute. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Tipp: Berühren Sie den Timer, um die Zeit bei Bedarf zurückzusetzen



4. Der Summer piept 1 Mal, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

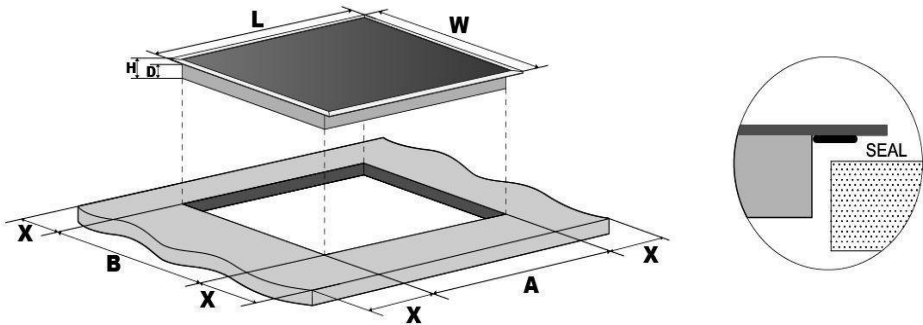


Heizeinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter Ihr Kochgeschirr und die Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskocher, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Hitzeinstellu	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">•sanfte Erwärmung für kleine Mengen an Speisen•Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell brennen.•langsame Erwärmung
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">•Nacherwärmung•schnelles Sieden
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">•Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautéing• Cooking pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none">•Rührbraten•brennend•Suppe zum Kochen bringen•kochendes Wasser

Installation



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
FS-IRC119	300	520	62	58	270	500	50mini

Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochflächenreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen und trocken wischen mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige "heiße Oberfläche", aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Hochbelastbare Scheuerschwämme, einige Nylonscheuerschwämme und harsche/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf der Kochfläche zurück: Das Glas kann verschmutzen.

<p>Überkochen, Schmelzen und heißer Zucker auf das Glas spritzen.</p>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einer Fischescheibe, einem Spachtel oder einem Rasierklingschaber, der für Induktionsglaskochfelder geeignet ist, aber Vorsicht vor heißen Kochzonenoberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Gerät in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Wasser in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung oder verschütten Sie sie mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" aus. 	<ul style="list-style-type: none"> •Entfernen Sie Flecken von Schmelzen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Verschüttungen so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abgekühlt bleiben, können sie schwer zu entfernen oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. •Schnittrisiko: Beim Einfahren der Sicherheitsabdeckung ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Verwenden Sie es mit äußerster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
<p>Überläufe an den Berührungssteuerungen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Absaugen des Verschütters 3. Wischen Sie den Bedienungsbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> •Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Berührungssteuerung funktioniert möglicherweise nicht, solange sich noch Flüssigkeit auf dem Kochfeld befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Berührungssteuerungsbereich trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.


Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Die Berührungssteuerung reagiert nicht.	Die Steuerungen sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Steuerungen. Siehe Abschnitt "Die Verwendung Ihrer Induktionskochfläche" als Anleitung.
Die Berührungssteuerung ist schwierig zu bedienen.	Es kann ein leichter Wasserfilm über der Steuerung vorhanden sein oder Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Steuerung berühren.	Stellen Sie sicher, dass der Berührungssteuerungsbereich trocken ist und verwenden Sie die Fingerkugel, wenn Sie die Steuerungen berühren.
Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Topfreiniger oder Reinigungsmittel werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Siehe "Pflege und Reinigung".
Einige Pfannen erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann verursacht werden durch die Bau Ihres Kochgeschirrs (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist für Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht bei Verwendung bei hoher Temperatur ein leises Brummen.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Wärmeeinstellung verringern.

Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter ist in Ihrem Gerät integriert. Induktionskochfeld ist auf den Markt gekommen. verhindern, dass die Elektronik Überhitzung. Sie kann weiterhin auch dann laufen, wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie das Induktionskochfeldes an der Wand nicht aus, während der Lüfter läuft.
Pfannen werden nicht heiß und erscheinen im Display.	Das Induktionskochfeld kann nicht die Pfanne zu erkennen, weil sie nicht in der Lage ist. geeignet für das Induktionskochen. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie für die Kochzone zu klein oder nicht richtig zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Zentrieren Sie die Pfanne und achten Sie darauf, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich selbst ausgeschaltet. unerwartet ertönt ein Ton und es wird ein Fehlercode angezeigt. (typischerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige der Kochzeit).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich den Fehler Buchstaben und Zahlen, Schalter die Leistung des Induktionskochfeldes an der Wand ab und kontaktieren Sie einen qualifizierter Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion für Induktionskochzone

Bei Auftreten einer Anomalie geht der Induktionskocher automatisch in den Schutzzustand über und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
	Kein Topf auf den Kochzonen platziert	Die Töpfe müssen auf die Kochzone gestellt
E1	Spannung kleiner als 90V	Überprüfen Sie die verwendete
E2	Spannung höher als 270V	Überprüfen Sie die verwendete

E3	Oberflächensensor offen oder kurzgeschlossen	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E4	IGBT-Sensor offen oder kurzgeschlossen	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E5	Oberflächentemperatur-Überhitzungsschutz	Lassen Sie das Gerät vor Gebrauch
E6	IGBT-Temperatur-Überhitzungsschutz	Lassen Sie das Gerät vor Gebrauch
E8	Die Verkabelung der Schalttafel ist nicht angeschlossen.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.



Die oben genannten sind die Beurteilung und Inspektion von häufigen Fehlern.

Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskocher zu vermeiden.

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie diese verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt für ein umweltverträgliches Recycling verwenden.

Garantie

Sehr geehrter Kunde,


Vielen Dank, dass Sie sich für das Produkt AMZCHEF entschieden haben. Wir hoffen aufrichtig, dass Sie damit zufrieden sind.

Die Herstellergarantie deckt das Produkt für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum gegen Herstellungsfehler ab. Alle Garantien werden in unserem System automatisch nachverfolgt, sodass Sie Ihr Produkt nicht registrieren müssen.

Für eine zusätzliche kostenlose Garantie von 1 Jahr registrieren Sie sich bitte auf unserer offiziellen Website www.iamzchef.com oder füllen Sie die folgende Garantiekarte aus, machen Sie ein Foto und senden Sie sie an info@iamzchef.com.

Agent / Distributor ist herzlich eingeladen, uns zu kontaktieren. Email: info@iamzchef.com.

Hilfe oder Fragen während des Gebrauchs, Schnellkontakt: info@iamzchef.com, wir werden Sie innerhalb von 24 Stunden bedienen. Wir empfehlen, eine Garantiekarte, ein Foto oder ein Video zur Verfügung zu stellen, wenn ein Ersatzteil defekt ist oder die Maschine nicht funktioniert, damit wir Ihre Probleme klarer erkennen und Ihnen die beste Lösung anbieten können.

 **GARANTIEKARTE**

Email: _____

Name des Käufers: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Bestellnummer: _____

Kaufdatum: _____

Artikelname: _____

Modell: _____

Seriennummer.: _____

Bitte senden Sie die Garantiekarte nach dem Ausfüllen der Informationen an uns zurück. Danke für deinen Einsatz!

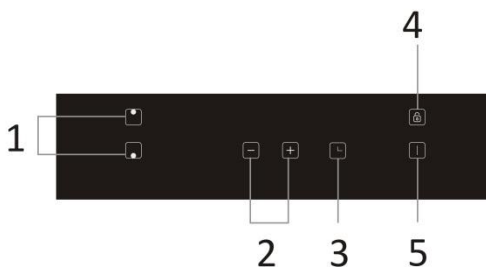
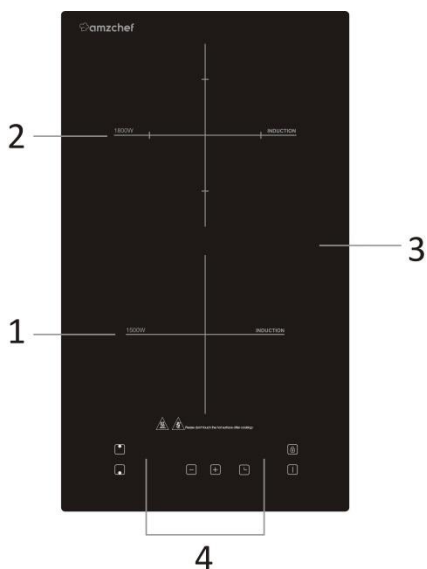
Instructions générales

1. Ne pas brancher dans une prise où plusieurs autres appareils sont branchés.
2. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche ne s'adapte pas à la prise.
3. Ne modifiez pas les pièces et ne réparez pas cet appareil, le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien qualifié.
4. N'utilisez pas cet appareil près d'une flamme nue ou d'un endroit humide.
5. Tenir hors de portée des enfants.
6. Placer sur une surface stable et plane.
7. Ne pas faire chauffer ou surchauffer la casserole vide.
8. Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles, des boîtes de conserve et des feuilles d'aluminium sur la surface supérieure ou sous le fond du poêle.
9. Laissez suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson (gardez une distance minimale de 5 à 10 cm entre l'appareil et les murs ou autres objets).
10. Ne jamais utiliser l'appareil sur des matériaux résistant à la chaleur (moquette, vinyle).
11. Ne placez pas de papier entre le pot ou la casserole et l'appareil. Le papier risque de brûler.
12. Ne bloquez pas l'entrée d'air ou l'évent d'évacuation.
13. Attention ! La surface restera chaude pendant un certain temps après utilisation à partir de la tête radiante.
14. L'appareil peut affecter les choses ayant ou attirant des champs magnétiques, tels que les radios, les téléviseurs, les appareils automatiques, les cartes bancaires et les cassettes.
15. Ne pas utiliser l'appareil sur une surface métallique.
16. Ne débranchez pas le cordon d'alimentation immédiatement après la cuisson, au moins 15 secondes sont nécessaires pour refroidir l'appareil.

Vue d'ensemble du produit

Vue de dessus

Modèle FS-IRC119



1. Cuisinière à induction zone
2. 1500 W max.
Cuisinière à induction zone
3. 1800 W max.
Plaqué de verre
Panneau de contrôle

1. Commande de sélection de la zone de chauffage
2. Réglage de la minuterie
3. Commandes de régulation de la puissance et de la minuterie
4. Bouton de verrouillage
5. Bouton Marche/Arrêt

Modèle	Zone de cuisson	Puissance (W)	Taille du produit (mm)	Tension
FS-IRC119	2 zones d'induction	3300	300*520*72	220-240V ~ 50/60Hz

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	b
Puissance correspondante (zone 1800W)	400	500	600	800	1000	1200	1300	1400	1700	1800
Puissance correspondante (zone 1500 W)	400	500	600	800	1000	1100	1200	1300	1400	1500

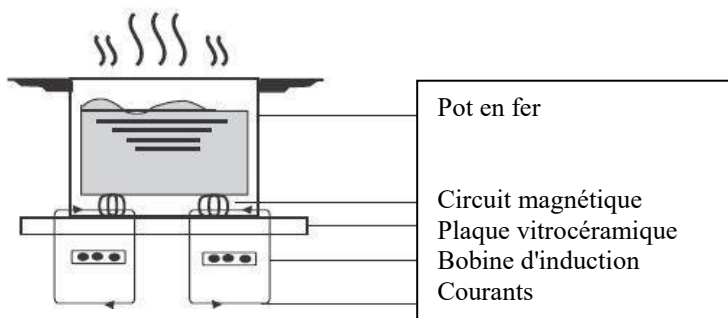
Informations sur le produit

La table de cuisson à induction à micro-ordinateur peut répondre à différents types d'exigences culinaires grâce au chauffage par résistance, à la commande micro-informatique et à la sélection multi-puissances, ce qui en fait le choix optimal pour les familles modernes.

La plaque de cuisson à induction est centrée sur un design personnalisé pour la clientèle. La plaque de cuisson a des performances sûres et fiables, rendant votre vie confortable et vous permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

Un mot sur la cuisson par induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par vibrations électromagnétiques générant de la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le réchauffer.



Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson à induction

Lisez ce guide en prenant note de la section « Avertissements de sécurité ».

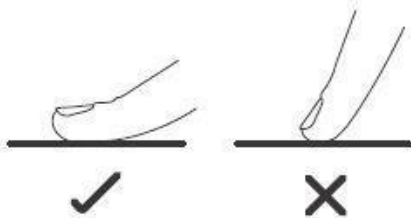
Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre cuisinière à induction.

Utilisation des commandes tactiles

Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.

Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout.

Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée. Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (p. ex. un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.

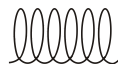


Choisir la bonne batterie de cuisine pour l'induction

Modèles de tables de cuisson



N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont la base est adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.



Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la casserole est adaptée à l'induction.

Si vous n'avez pas d'aimant

1. Mettez de l'eau dans la casserole que vous voulez vérifier.
2. Allumez et attendez 3 minutes pour vérifier si l'eau devient chaude.

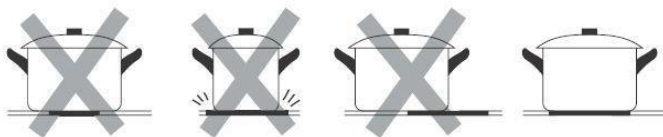
Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent

pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

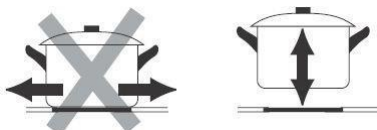
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont les bords sont dentelés ou dont la base est incurvée.



Assurez-vous que la base de votre poêle est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson. Le diamètre ne doit pas être inférieur à 12 cm pour garantir l'effet du champ énergétique. N'utilisez pas de casseroles d'un diamètre supérieur à 26 cm.



Soulevez toujours les casseroles de la cuisinière à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent de rayer le verre.

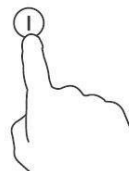


Utilisation de votre table de cuisson à induction

Après la connexion à l'alimentation, vous entendrez un bip sonore. Tous les indicateurs scintillent une fois puis disparaissent à l'exception du témoin ON / OFF. La cuisinière à induction entre en mode veille.

Pour commencer à cuisiner

1. Touchez la commande ON / OFF, la table de cuisson affiche 0 pour les deux brûleurs (ce 0 disparaîtra si aucune autre opération n'est effectuée dans les 30 secondes). Le bouton ON / OFF restera allumé.



2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

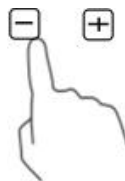
- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage, un indicateur «0» à côté de la touche clignote.



4. Appuyez sur “-” ou “+” pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance.



Quand vous avez fini de cuisiner

1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver.



2. Éteignez la zone de cuisson en touchant le “-” et descendez jusqu'à “0”. Assurez-vous que d'alimentation indique “0”, puis “H” ou “h”.

et l'affichage



3. Éteignez toute la table de cuisson en appuyant sur la commande “ON / OFF”.

4. Méfiez-vous des surfaces chaudes “H” (TEMP. De surface.) 60 °C) ou “h” (TEMP. De surface. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme fonction

d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.




Remarque: Une fois la cuisson terminée, l'indicateur du bouton ON / OFF revient à l'état scintillant toutes les 2 secondes.


Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour empêcher une utilisation non intentionnelle (par exemple, des enfants allumant accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande ON / OFF.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage des touches 

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la cuisinière à induction est allumée.
2. Appuyez sur la commande de verrouillage des touches  maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre cuisinière.



Lorsque la cuisinière est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de ON / OFF, vous pouvez toujours éteindre la cuisinière à induction avec la commande ON / OFF en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la cuisinière lors de la prochaine opération.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la cuisinière à induction. Lorsqu'une température excessive est surveillée, la cuisinière à induction arrête automatiquement de fonctionner.

Avertissement de chaleur résiduelle

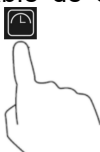
Lorsque la cuisinière fonctionne depuis un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre «H» ou «h» apparaît pour vous avertir de vous en tenir éloigné.

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez le régler pour désactiver une zone de cuisson une fois le temps défini écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée et qu'au moins une

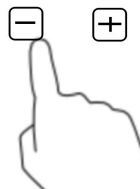


zone de cuisson fonctionne.

2. Appuyez sur la commande de la minuterie, l'indicateur de la minuterie indique "00"

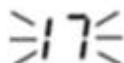
Ajustez le réglage de la minuterie en appuyant sur les commandes "-" ou "+". La minuterie diminue ou augmente de 1 minute.

Astuce: si le temps de réglage dépasse 99 minutes, le la minuterie reviendra automatiquement à 00 minute.



3. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement par 1 minute, l'écran affiche le temps restant.

Astuce: touchez la minuterie pour réinitialiser l'heure si nécessaire pendant la cuisson.



4. Le buzzer émet 1 bips à la fin du temps réglé.

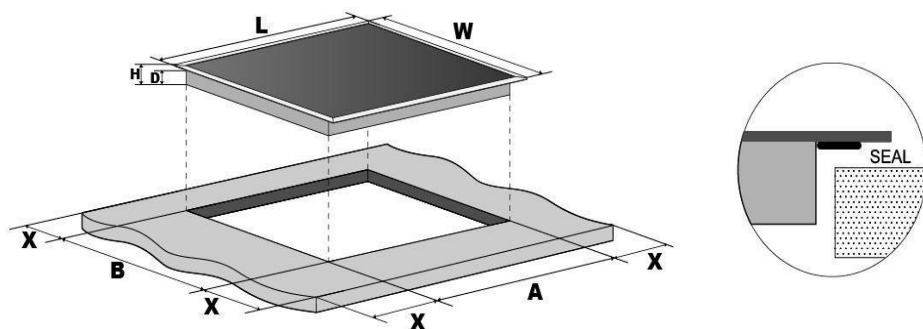


Réglages de la chaleur

Les paramètres ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, y compris votre batterie de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites l'expérience de la cuisinière à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Adéquation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments • le chocolat fondant, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • frémissement doux • lent réchauffement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> •réchauffement •frémissement rapide
5 - 6	•pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> •sauté • cuisson des pâtes
9-b	<ul style="list-style-type: none"> • sauté • saisissant • porter la soupe à ébullition • porter l'eau à ébullition

Installation



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
FS-IRC119	300	520	62	58	270	500	50mini

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Salissure quotidienne sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les retombées non sucrées sur le verre)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un nettoyant pour plaque de cuisson alors que le verre est encore chaud (mais pas chaud !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, il n'y a pas d'indication de " surface chaude ", mais la zone de cuisson est peut-être encore chaude ! Soyez extrêmement prudent. - Les râcleurs à usage intensif, certains râcleurs en nylon et les produits de nettoyage abrasifs peuvent égratigner le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou récurant convient. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson : le verre pourrait se tacher.
<p>Faire bouillir, fondre et renverser des sucres chauds sur le verre.</p>	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une tranche de poisson, d'un couteau à palette ou d'un racloir à lame de rasoir adapté aux surfaces de cuisson en verre à induction, mais méfiez-vous des surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la table de cuisson au mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le déversement dans un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou renversez-la avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 pour 'Salissure quotidienne sur verre' ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> - Éliminez les taches laissées par les fondants et les aliments sucrés ou les débordements le plus rapidement possible. Si on les laisse refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager de façon permanente la surface du verre. - Risque de coupure : lorsque le capot de protection est rétracté, la lame d'un grattoir est tranchante comme un rasoir. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

<p>Débordements sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Absorbent le déversement 3. Essuyez la zone de commande tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement avec un essuie-tout. 5. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<p>- La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous d'essuyer la zone de commande tactile avant de rallumer la table de cuisson.</p>
------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


Dépannage

Problème	Causes possibles	Que faire
<p>La table de cuisson ne peut pas être allumée.</p>	<p>Pas d'électricité.</p>	<p>Assurez-vous que la table de cuisson est branchée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne d'électricité dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.</p>
<p>Les commandes tactiles ne répondent pas.</p>	<p>Les commandes sont verrouillées.</p>	<p>Déverrouillez les commandes. Voir la section 'Utilisez votre table de cuisson à induction' pour obtenir des instructions.</p>
<p>Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.</p>	<p>Il peut y avoir une légère pellicule d'eau sur les commandes ou vous pouvez utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.</p>	<p>Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.</p>
<p>Le verre est égratigné.</p>	<p>Batterie de cuisine à bords rugueux. L'utilisation de produits abrasifs ou de produits de nettoyage inadéquats.</p>	<p>Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage » .</p>
<p>Certaines casseroles font des craquements ou des cliquetis.</p>	<p>Ceci peut être causé par la construction de votre batterie de cuisine (les couches de différents métaux vibrent différemment).</p>	<p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.</p>

<p>La plaque de cuisson à induction émet un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à une température élevée.</p>	<p>Ceci est dû à la technologie de la cuisson par induction.</p>	<p>C'est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de chaleur.</p>
<p>Bruit de ventilateur provenant de la cuisinière à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque de cuisson à induction.</p>	<p>C'est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction au mur lorsque le ventilateur est en marche.</p>
<p>Les casseroles ne deviennent pas chaudes et s'affichent à l'écran.</p>	<p>La plaque à induction ne peut pas détecter la poêle car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction.</p> <p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle est trop petite pour la zone de cuisson ou parce qu'elle n'est pas correctement centrée sur elle.</p>	<p>Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ».</p> <p>Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>
<p>La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter les lettres et les chiffres d'erreur, coupez l'alimentation de la plaque à induction au mur et contactez un technicien qualifié.</p>

Défaillance d'affichage et inspection de la zone de cuisson à induction

En cas d'anomalie, le four à induction passe automatiquement en mode de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
	Pas de casserole placée sur les zones de cuisson	Les casseroles doivent être placées
E1	Tension inférieure à 90V	Contrôlez la tension utilisée.
E2	Tension supérieure à 270V	Contrôlez la tension utilisée.
E3	Capteur de surface ouvert ou en court-circuit	Veillez contacter le fournisseur.
E4	Capteur IGBT ouvert ou en court-circuit	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Protection contre la surchauffe de la température de surface	Laissez refroidir l'appareil avant de l'utiliser.
E6	Protection contre la surchauffe de température IGBT	Laissez refroidir l'appareil avant de l'utiliser.
E8	Le câblage du panneau de commande n'est pas connecté	Veillez contacter le fournisseur.

Ce qui précède est le diagnostic et l'inspection des défaillances courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger et d'endommager la cuisinière à induction.

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine résultant de l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

Garantie

Cher client,


Merci d'avoir choisi le produit AMZCHEF. Nous espérons sincèrement que vous en êtes satisfait.

La garantie du fabricant couvre le produit pendant une période de 24 mois à compter de la date d'achat contre les défauts de fabrication. Toutes les garanties sont automatiquement conservées dans notre système, il n'est donc pas nécessaire d'enregistrer votre produit.

Pour une garantie gratuite supplémentaire d'un an, veuillez vous inscrire sur notre site officiel www.iamzchef.com ou remplir la carte de garantie suivante, prendre une photo et l'envoyer à info@iamzchef.com.

L'agent / distributeur est invité à nous contacter. Email: info@iamzchef.com.

Toute aide ou question lors de l'utilisation, contact rapide: info@iamzchef.com, nous vous répondrons dans les 24 heures. Nous vous suggérons de fournir une carte de garantie, une photo ou une vidéo s'il y a une pièce de rechange cassée ou une machine qui ne fonctionne pas afin que nous puissions être beaucoup plus clairs sur vos problèmes et vous proposer la meilleure solution.

 **amzchef** Carte de garantie

Email: _____

Nom de l'acheteur: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Numéro de commande: _____

Date d'achat: _____

Nom de l'article: _____

Modèle: _____

Numéro de série .: _____

Veillez nous renvoyer la carte de garantie après avoir rempli les informations. Merci pour votre effort!

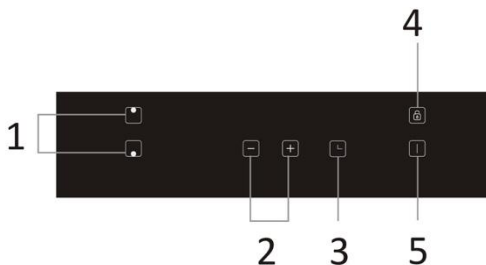
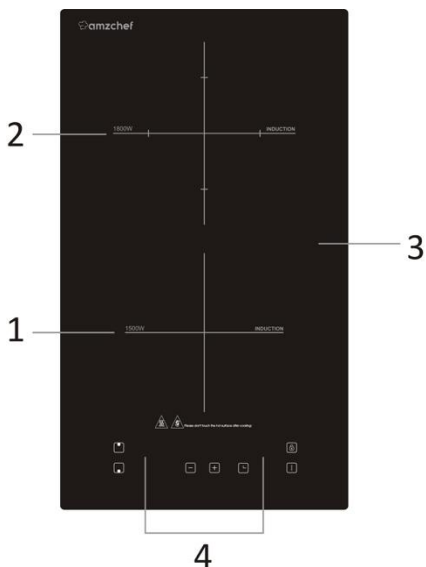
Istruzioni generali

1. Non collegare a una presa dove sono presenti già altri elettrodomestici collegati.
2. Non utilizzare il cavo se danneggiato o se la spina non è adatta alla presa.
3. Non modificare le parti o riparare questa unità, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da tecnici certificati.
4. Non utilizzare questa unità accanto a fiamme libere o zone bagnate.
5. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
6. Posizionare su una superficie piana e stabile.
7. Non riscaldare pentole vuote.
8. Non posizionare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini, tappi, scatolette e fogli di alluminio sulla superficie superiore o sotto la parte inferiore del piano cottura.
9. Lasciare uno spazio sufficiente attorno alla zona cottura (tenere una distanza di 5-10 cm dai muri e altri oggetti).
10. Non utilizzare l'unità su materiali a bassa resistenza termica (plastica, moquette).
11. Non posizionare della carta tra la pentola o la padella e l'unità. La carta potrebbe bruciarsi.
12. Non bloccare le prese d'aria o la ventola.
13. Attenzione ! La superficie resta calda dopo l'utilizzo a causa della trasmissione di calore.
14. L'unità può compromettere gli oggetti intorno o attrarre campi magnetici, come radio, televisioni, carte di credito e cassette.
15. Non utilizzare l'unità su una superficie metallica.
16. Non scollegare il cavo di alimentazione immediatamente dopo l'uso, attendere almeno 15 secondi per far raffreddare l'unità.

Panoramica prodotto

Vista dall'alto

Modello FS-IRC119



- 1. Zona cottura a induzione da max. 1500
- 2. Zona cottura a induzione da max. 1800 W
- 3. Piatto in vetro
- 4. Pannello di controllo

- 1. Selezione zona cottura
- 2. Controllo timer
- 3. Controlli di regolazione potenza/timer
- 4. Pulsante di blocco
- 5. Pulsante on/off

Modello	Zona cottura	Potenza(W)	Dimensioni(m m)	Tensione
QZ-IH02P	2 zone a induzione	3300	300*520*72	220-240V ~ 50/60Hz

Livello	1	2	3	4	5	6	7	8	9	b
Potenza corrispondente (zona 1800W)	400	500	600	800	1000	1200	1300	1400	1700	1800

Potenza corrispondente (zona 1500 W)	400	500	600	800	1000	1100	1200	1300	1400	1500
---------------------------------------------	------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

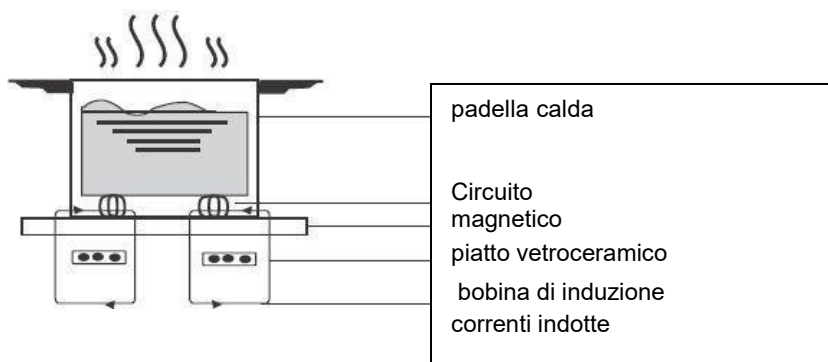
Informazioni prodotto

Il piano cottura a induzione micro-computerizzato soddisfa le necessità di varie tipologie di cucina grazie alla sua azione riscaldante, i controlli micro-computerizzati e la selezione di vari livelli di potenza, un'opzione perfetta per le famiglie moderne.

Il piano cottura a induzione è focalizzato sui clienti e dotato di un design personalizzato. Il piano ha delle prestazioni sicure e affidabili, che semplificano la vita e consentono di godersela a pieno.

Una parola sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Sfrutta delle vibrazioni elettromagnetiche per generare calore direttamente nella padella, anziché indirettamente riscaldando la superficie in vetro. Il vetro si riscalda solo a causa del riscaldamento della padella.

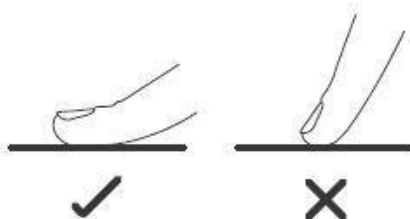


Prima di usare il nuovo piano di cottura

- Leggere questa guida, prestando attenzione alla sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere qualsiasi pellicola protettiva presente sul piano cottura a induzione.

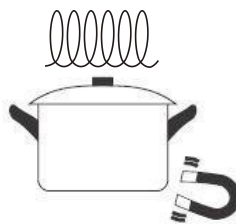
Utilizzare i controlli touch

- I controlli rispondono al tocco, quindi non deve essere applicata alcuna pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Verrà emesso un beep a ogni tocco registrato.
- Assicurarci che i controlli siano sempre puliti, asciutti e che non siano coperti da oggetti (ad esempio un utensile o un panno). Anche uno strato sottile di acqua può rendere difficile utilizzare i controlli.



Scegliere le giuste pentole a induzione Modelli

- Usare solo delle pentole con una base adatta alla cottura a induzione. Verificare la presenza del simbolo sulla confezione o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare l'idoneità della pentola utilizzando un magnete. Muovere il magnete sulla base della pentola, se viene attratto, la pentola è adatta all'induzione.
- Se non si possiede un magnete:
 1. Inserire dell'acqua nella pentola
 2. Accendere e attendere 3 minuti per verificare se l'acqua si riscalda.

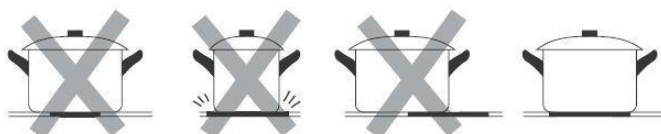


- Le pentole realizzate nei materiali seguenti non sono adatte: puro acciaio inossidabile, alluminio o rame senza una base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

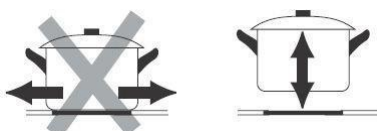
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o una base curva.



Assicurati che la base della padella sia liscia, appoggiata al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura. Il diametro non può essere inferiore a 12 cm per garantire che il campo di energia abbia un effetto. Non utilizzare pentole con un diametro superiore a 26 cm.



Sollevare sempre le pentole dal fornello a induzione - non scivolare o potrebbero graffiare il vetro.

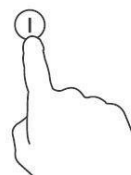


Utilizzare il piano a induzione

Dopo il collegamento all'alimentazione, viene emesso un segnale acustico. Tutti gli indicatori brillano una volta e poi scompaiono tranne l'indicatore ON / OFF. Il fornello a induzione entra in modalità standby.

Per iniziare a cucinare

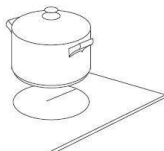
1. Toccare il comando ON / OFF, il piano cottura visualizza 0 per entrambi i bruciatori (questo 0 scompare se non si eseguono ulteriori operazioni entro 30



secondi). L'indicatore del pulsante ON / OFF rimarrà acceso.

2. Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura che si utilizzerà.

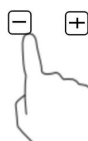
- Accertarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura sono puliti e asciutti.



3. Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento, un indicatore "0" vicino al tasto lampeggerà.



4. Toccare "-" o "+" per ridurre o aumentare il livello di potenza.



Una volta terminato di cucinare

1. Toccare il controllo di selezione della zona di riscaldamento che si desidera disattivare



2. Spegner la zona di cottura toccando "-" e ridurre fino a "0". Assicurarsi che sul display dell'alimentazione sia visualizzato "0", quindi "H" o "h".



3. Spegner l'intero piano cottura toccando il comando "ON / OFF".

4. Prestare attenzione alle superfici calde "H" (superficie TEMP. > 60 °C) o "h" (superficie TEMP. < 60 °C ma > 40 °C) mostrerà quale zona di cottura è calda al tatto. Scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata a una temperatura sicura. Può anche essere utilizzato come funzione di risparmio

energetico se si desidera riscaldare ulteriori pentole, utilizzare la piastra ancora calda.



Nota: dopo aver terminato la cottura, l'indicatore del pulsante ON / OFF tornerà allo stato di luccichio ogni 2 secondi.

Bloccare i controlli

- È possibile bloccare i comandi per impedire l'uso involontario (ad esempio i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando i controlli sono bloccati, tutti i controlli sono disabilitati tranne il controllo ON / OFF.


Per bloccare i controlli

Tocca il controllo blocco tasti



Per sbloccare i controlli

1. Accertarsi che il fornello a induzione sia acceso.

2. Toccare e tenere premuto il comando di blocco dei tasti  per 3 secondi.

3. Ora puoi iniziare a usare la cucina.



Quando la cucina è in modalità blocco, tutti i controlli sono disabilitati tranne ON / OFF, è sempre possibile spegnere la cucina a induzione con il controllo ON / OFF in caso di emergenza, ma è necessario sbloccare prima la cucina nella successiva operazione.

Protezione da sovratemperatura

Un sensore di temperatura dotato può monitorare la temperatura all'interno della cucina a induzione. Quando viene monitorata una

temperatura eccessiva, il fornello a induzione interromperà automaticamente il funzionamento.

Avviso di calore residuo

Quando la cucina è in funzione da un po' di tempo, ci sarà un po' di calore residuo. La lettera "H" o "h" sembra avisarti di tenerti lontano.

Usare il timer

- È possibile impostarlo per disattivare una zona di cottura dopo che è scaduto il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

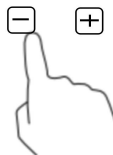
Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che il piano di cottura sia acceso e che almeno una zona di cottura funzioni.



2. Toccare il controllo timer, l'indicatore del timer mostra "00"

Regola l'impostazione del timer toccando i controlli "-" o "+". Il timer diminuisce o aumenta di 1 minuto



Suggerimento: se il tempo di impostazione supera 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 00 minuti.

3. Quando il tempo è impostato, inizierà il conto alla rovescia immediatamente di 1 minuto, il display mostrerà il tempo rimanente.

Suggerimento: toccare il timer per ripristinare l'ora, se necessario durante la cottura.



4. Il cicalino emetterà un segnale acustico per 1 volta al termine del tempo impostato.

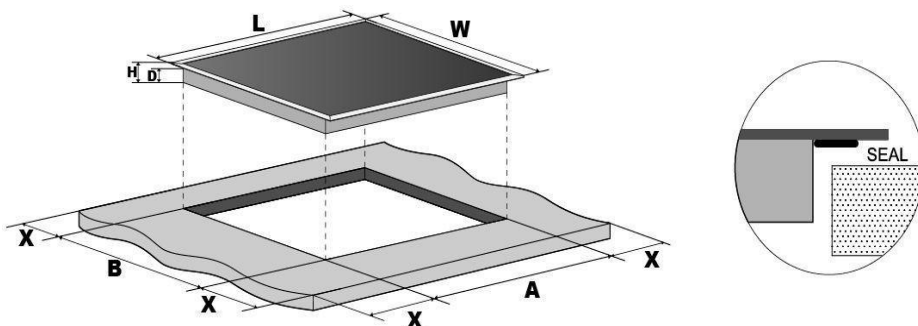


Impostazioni riscaldamento

Le impostazioni sotto sono solo una guida. L'impostazione corretta dipende da vari fattori, tra cui la pentola e la quantità di alimenti da cucinare. Fare delle prove con il piano cottura per trovare le impostazioni migliori.

Riscaldamento	deguatezza
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• riscaldare in modo delicato piccole quantità di cibo• sciogliere cioccolato, burro e cibi che bruciano velocemente• far bollire lentamente• far riscaldare lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• riscaldare cibi precotti• far bollire velocemente
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• soffritto• cuocere pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none">• friggere• scottare• portare zuppe a ebollizione• bollire acqua

Installazione



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
FS-IRC119	300	520	62	58	270	500	50mini

Pulizia e manutenzione

Cosa?	Come?	Importante!
Sporco quotidiano sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo o schizzi di cibo non zuccherato sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnere il piano cottura. 2. Applicare un detersivo adatto quando il piano è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno o un tovagliolo di carta. 4. Accendere il piano cottura di nuovo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando il piano cottura viene spento, potrebbe non essere presente l'avviso 'superficie calda' ma le zone cottura potrebbero essere calde! Fare attenzione. • Spugne robuste, alcune spugne in nylon e dei detersivi abrasivi potrebbero graffiare il vetro. Leggere l'etichetta per verificare che la spugna o il detersivo sia idoneo. • Non lasciare residui di lavaggio sul piano: potrebbe macchiare irrimediabilmente il vetro.

<p>Cibi bruciati, squagliati e schizzi di alimenti zuccherati sul vetro.</p>	<p>Rimuovere immediatamente con una spatola o un raschietto adatto a piani a induzione in vetro, facendo attenzione alle superfici calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Staccare la spina. 2. Tenere la spatola o altro utensile con un angolo di 30° per rimuovere lo sporco in una parte del piano fredda. 3. Pulire lo sporco con un panno o un tovagliolo. 4. Seguire i passi da 2 a 4 per 'rimuovere lo sporco quotidiano' presentati sopra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere macchie di cibo squagliato o zuccherato il prima possibile. Se lasciate raffreddare, potrebbero essere difficili da rimuovere o potrebbero danneggiare irreparabilmente il vetro. • Pericolo di taglio: la lama di un raschietto è estremamente affilata. Usare con estrema attenzione e riporre in un luogo sicuro fuori dalla portata dei bambini.
<p>Schizzi sui controlli touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire gli schizzi 3. Pulire l'area con un panno o una spugna. 4. Asciugare con un tovagliolo. 5. Accendere il piano di nuovo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano potrebbe emettere un segnale e accendersi da solo e i controlli potrebbero non funzionare se presenti dei liquidi al di sopra. Assicurarsi di asciugare l'area prima di accendere di nuovo il piano.

Risoluzione problemi


Problema	Possibili cause	Cosa fare
<p>Il piano non si accende.</p>	<p>No alimentazione.</p>	<p>Assicurarsi che il piano sia connesso all'alimentazione elettrica e sia acceso. Verifica la fornitura di corrente a casa o nel circondario. Se il problema persiste, contattare un tecnico certificato.</p>
<p>I controlli touch non rispondono.</p>	<p>I controlli sono bloccati.</p>	<p>Sbloccare i controlli. Vedere la sezione 'Utilizzare il piano a induzione' per maggiori dettagli.</p>

I controlli touch sono difficili da usare.	Potrebbe esserci uno strato sottile di acqua sui controlli o si sta utilizzando la punta del dito anziché il polpastrello.	Assicurarsi che l'area sia asciutta e usare il polpastrello per toccare i controlli.
Il vetro è graffiato.	Pentole ruvide. Detersivi o spugne non adatte e abrasive.	Usare pentole con una base liscia e piana. Vedere la sezione 'Scegliere le giuste pentole'. Vedere 'Pulizia e manutenzione'.
Alcune padelle emettono rumori metallici.	Questo potrebbe essere causato dai materiali della padella (strati di metalli differenti che vibrano in modo diverso).	È normale e non è presente un guasto.
Il piano a induzione emette un brusio quando impostato al massimo.	Questo è causato dalla tecnologia di cottura a induzione.	È normale, ma il rumore dovrebbe sparire o ridursi quando viene abbassato il livello di riscaldamento.
Rumore delle ventole dal piano a induzione.	Una ventola di raffreddamento è installata nel piano per prevenire surriscaldamenti delle componenti elettroniche. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano.	È normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina quando la ventola è in funzione.
Le padelle non si riscaldano e non compaiono nello schermo.	Il piano a induzione non è in grado di riconoscere la padella perché non è adatta per la cottura a induzione. Il piano a induzione non rileva la padella perché è troppo piccola per la zona cottura o non è posizionata al centro.	Utilizzare padelle adatte per la cottura a induzione. Vedere la sezione 'Scegliere le giuste padelle'. Posizionare la padella al centro e assicurarsi che la base corrisponda con le dimensioni della zona cottura.

<p>Il piano o la zona cottura si è spento all'improvviso, è stato emesso un segnale acustico ed è presente un errore sullo schermo (in genere uno o due caratteri nel timer che si alternano).</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Segnare le lettere e i numeri, staccare la spina e contattare un tecnico certificato.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

Guasto schermo e ispezione della zona cottura a induzione

Se si verifica un guasto, il piano cottura entra in uno stato di protezione automatico e mostra i codici di protezione corrispondenti:

Problema	Possibili cause	Cosa fare
	<p>Pentole non posizionate sulla zona cottura</p>	<p>Posizionare le padelle sul</p>
<p>E1</p>	<p>Tensione inferiore a 90V</p>	<p>Verificare le tensione in</p>
<p>E2</p>	<p>Tensione superiore a 270V</p>	<p>Verificare le tensione in uso.</p>
<p>E3</p>	<p>Sensore superficie aperto o cortocircuito</p>	<p>Contattare il fornitore.</p>
<p>E4</p>	<p>Sensore IGBT aperto o cortocircuito</p>	<p>Contattare il fornitore.</p>
<p>E5</p>	<p>Protezione temperatura eccessiva superficie</p>	<p>Far raffreddare il piano.</p>
<p>E8</p>	<p>Cavi del pannello di controllo non collegati</p>	<p>Contattare il fornitore.</p>

Sopra è presente un prospetto dei guasti più diffusi.
Non smontare l'unità per evitare pericoli e di danneggiare irreparabilmente il piano a induzione

Garanzia

Caro cliente,


Grazie per aver scelto il prodotto AMZCHEF. Ci auguriamo sinceramente che tu ne sia soddisfatto.

La garanzia del produttore copre il prodotto per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto contro i difetti di fabbricazione. Tutte le garanzie vengono registrate automaticamente nel nostro sistema, quindi non è necessario registrare il prodotto.

Per un ulteriore anno di garanzia gratuita, registrati sul nostro sito web ufficiale www.iamzchef.com o compila la seguente scheda di garanzia, scatta una foto e inviala a info@iamzchef.com.

L'agente / distributore è invitato a contattarci. Email: info@iamzchef.com.

Qualsiasi aiuto o domanda durante l'uso, contatto rapido: info@iamzchef.com, ti forniremo assistenza entro 24 ore. Ti suggeriamo di fornire una scheda di garanzia, una foto o un video se c'è un pezzo di ricambio rotto o una macchina non funzionante in modo che possiamo essere molto più chiari sui tuoi problemi e offrirti la soluzione migliore.

 **amzchef** Scheda di garanzia

Email: _____

Nome dell'acquirente: _____

Indirizzo: _____

Tel.: _____

Numero d'ordine: _____

Data di acquisto: _____

Nome dell'articolo: _____

Modello: _____

Numero di serie: _____

Si prega di rispedirci la scheda di garanzia dopo aver inserito le informazioni.
Grazie per il tuo impegno!

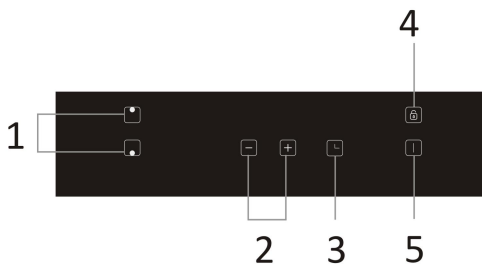
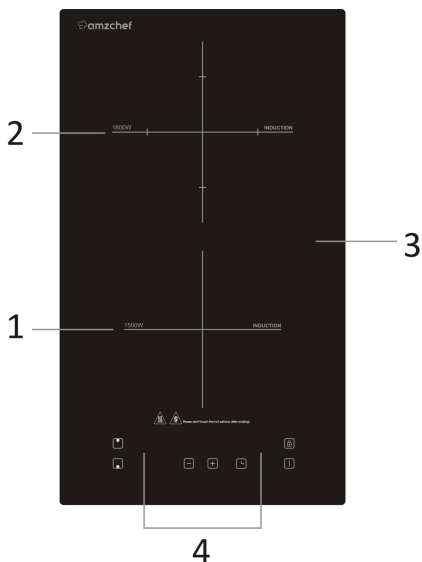
Instrucciones generales

1. No conectar a un enchufe donde haya varios enchufes conectados.
2. No utilizar si el cable de enchufe está dañado o cuando el enchufe de electricidad no se ajusta al enchufe.
3. No modificar las piezas, o reparar esta unidad, el cable de corriente debe ser reemplazado por técnicos calificados.
4. No utilizar esta unidad cerca de llamas abiertas o lugares húmedos.
5. Manténgase fuera del alcance de los niños.
6. Coloque en una superficie estable y uniforme.
7. No calentar o sobrecalentar la olla vacía.
8. No coloque objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharillas, tapas, latas y láminas de aluminio sobre la superficie o al fondo de abajo de la estufa.
9. Deje suficiente espacio alrededor del área de cocina (mantenga una distancia mínima 5 a 10 cm desde la unidad a las paredes u otros objetos).
10. Nunca utilice la unidad sobre materiales resistentes a bajas temperaturas (alfombras, vinil).
11. No coloque papel entre la olla o el sartén y la unidad. El papel se puede incendiar.
12. No bloquee la entrada o salida de aire.
13. Precaución ! La superficie permanecerá caliente por un periodo de tiempo, luego de su uso desde su tope radiante.
14. La unidad puede afectar objetos que tengan campo de atracción magnética, tales como radios, televisores, automáticos, tarjetas bancarias y cintas de audio.
15. No utilice la unidad sobre superficies metálicas.
16. No desconecte el cable de la corriente inmediatamente luego de cocinar, al menos 15 segundos es necesario para enfriar la unidad.

Descripción del Producto

Vista desde arriba

Modelo FS-IRC119



1. Zona de máx. 1500 W en la cocina de inducción
2. Zona de m'ax. 1800 W en la cocina de inducción
3. Placa de vidrio
4. Panel de control

1. Control de selección de zona de temperatura
2. Control del minuterero
3. Control regulador del Encendido/Minuterero
4. Botón de bloqueo
5. Botón On/Off

Modelo	Zona de cocción	Corriente (W)	Tamaño del producto (mm)	Voltaje
FS-IRC119	2 zonas de inducción	3300	300*520*72	220-240V ~ 50/60Hz

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9	b
Potencia correspondiente (zona de 1800 W)	400	500	600	800	1000	1200	1300	1400	1700	1800

Potencia correspondiente (zona de 1500 W)	400	500	600	800	1000	1100	1200	1300	1400	1500
--------------------------------------------------	------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

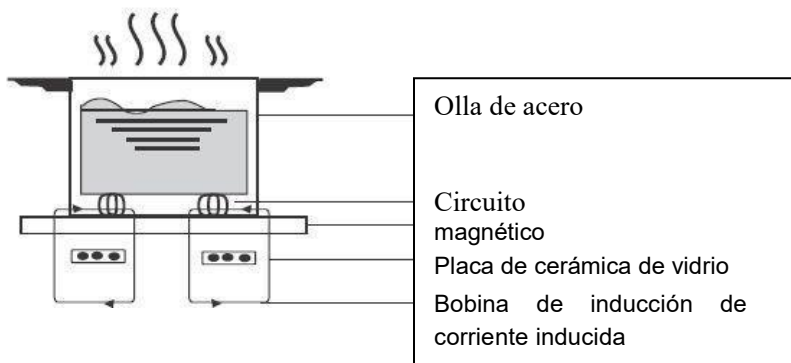
Información del Producto

La placa de inducción con microcomputadora puede satisfacer diferentes requerimientos de tipos de cocción debido a su cable de resistencia de temperatura, control micro-computarizado y selección de multi-potencia, realmente optimas alternativas para familias modernas.

La placa de inducción se centra en los clientes y adopta diseños personalizados. La placa tiene un desempeño seguro y confiable, haciendo su vida más confortable y facilitando un completo disfrute de los placeres de la vida.

Un mundo del lado de la cocina de inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas, generando calor directamente en el sartén, en lugar de hacerlo indirectamente, a través de la superficie del vidrio caliente. El vidrio se calienta debido a que el sartén eventualmente se calienta.

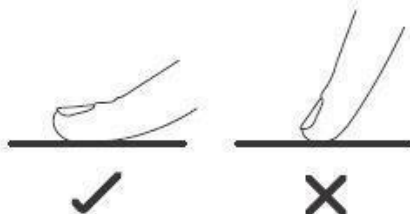


Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando especialmente en cuenta la sección de 'Precauciones de Seguridad'.
- Remueva cualquier película protectora que pueda estar aún sobre su cocina de inducción

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al toque, por lo tanto, no necesita aplicar alguna presión.
- Use la yema de sus dedos, no las puntas.
- Usted escuchará un tono cada vez que sea registrado un toque.
- Asegúrese que los controles se encuentren siempre limpios, secos y que no haya objetos cubriéndolos (ej. utensilios o telas). Inclusive una fina película de agua puede hacer que el control sea difícil de operar.

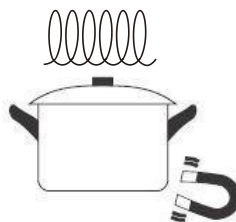


Escogiendo el utensilio de cocina correcto para inducción

Modelos de placas

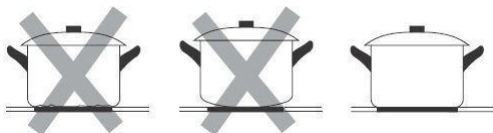


- Utilizar solamente utensilios adecuados para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el paquete o al fondo de la olla.
- Usted puede chequear si su utensilio de cocina es adecuado realizando una prueba con un magneto. Mueva un magneto hacia la base de la olla. Si es atraído, la olla es adecuada para inducción.
- Si Usted no tiene un magneto:
 5. Coloque algo de agua en la olla que quiere chequear.
 6. Encienda y espere 3 minutos para chequear si el agua está caliente.

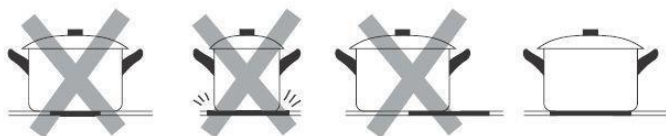


- Utensilios hechos de los siguientes materiales, no son adecuados: puro acero inoxidable, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y lozas de barro.

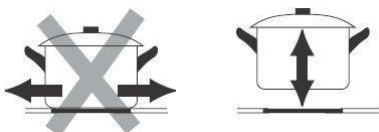
No utilice utensilios con bordes irregulares o una base curva.



Asegúrese que la base de su olla sea suave, que se asiente de manera plana sobre el vidrio y que sea del mismo tamaño del área de cocción. Siempre centre su olla en la zona de cocción. El diámetro no puede ser inferior a 12 cm para garantizar que el campo de energía tenga un efecto. No use sartenes con un diámetro superior a 26 cm.



Levante siempre la olla de la cocina de inducción – no la deslice o puede rayar el vidrio.

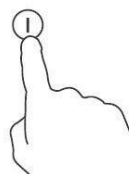


Usando su placa de inducción

Después de conectarse a la fuente de alimentación, escuchará un pitido. Todos los indicadores brillan una vez y luego desaparecen, excepto el indicador ON / OFF. La cocina de inducción entra en modo de espera.

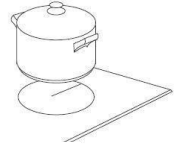
Para comenzar cocción

1. Toque el control ON / OFF, la estufa muestra 0 para ambos quemadores (este 0 desaparecerá si no hay más operaciones en 30 segundos). El indicador del botón ON / OFF permanecerá encendido.



2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

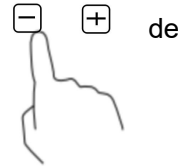
- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción están limpias y secas.



3. Toque el control de selección de zona de calentamiento, un indicador "0" al lado de la tecla parpadeará.



4. Toque "-" o "+" para disminuir o aumentar el nivel de potencia.



Quando haya terminado de cocinar

1. Toque el control de selección de zona de calentamiento que desea apagar..



2. Apague la zona de cocción tocando "-" y disminuya a "0". Asegúrese de que la pantalla de encendido muestra "0", luego muestra "H" o "h".



3. Apague toda la estufa tocando el control "ON / OFF".

4. Tenga cuidado con las superficies calientes "H" (TEMP superficial.)

60 °C) o "h" (TEMPER. Superficial <60 °C pero) 40 °C) mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede usar como una

función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, use la placa de cocción que aún está caliente.




Nota: Después de terminar de cocinar, el indicador del botón ON / OFF volverá al estado de relucir cada 2 segundos.

Bloqueo de los controles


- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles están desactivados, excepto el control ON / OFF.

Para bloquear los controles

Toca el control de bloqueo del teclado 

Para desbloquear los controles

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la cocina de inducción esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo  durante 3 segundos.
3. Ahora puede comenzar a usar su cocina.



Quando la cocina está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados, excepto el de ENCENDIDO / APAGADO, siempre puede apagar la cocina de inducción con el control de ENCENDIDO / APAGADO en una emergencia, pero deberá desbloquear la cocina primero en la próxima operación.

Protección contra sobretemperatura

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la cocina de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la cocina de inducción detendrá la operación automáticamente.

Advertencia de calor residual

Cuando la cocina ha estado funcionando por algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" o "h" parece advertirle que se mantenga alejado de ella.

Usando el temporizador

- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la estufa esté encendida y que al menos una zona de cocción esté funcionando.



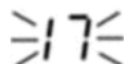
2. Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador muestra "00". Ajuste la configuración del temporizador tocando los controles "-" o "+". El temporizador disminuye o aumenta en 1 minuto.



Sugerencia: si el tiempo de fraguado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 00 minutos.

2. Cuando se establece el tiempo, comenzará una cuenta regresiva inmediata de 1 minuto, la pantalla mostrará el tiempo restante.

Sugerencia: toque el temporizador para restablecer la hora si es necesario durante la cocción.



4. El timbre sonará una vez cuando finalice el tiempo establecido.

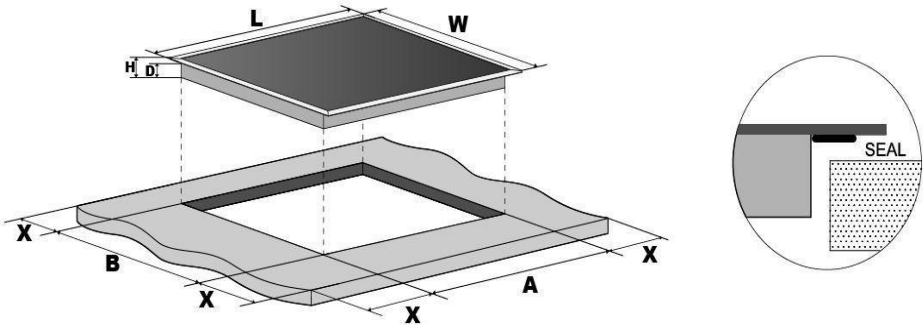


Configuraciones de calor

Las siguientes configuraciones son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la cocina de inducción para encontrar los ajustes que más le convengan.

Ajustes de Temperatura setting	Adecuacin
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida.• Chocolate derretido, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente.• cocción a fuego lento suave • calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• recalentamiento• cocción a fuego lento rápido
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Salteados• cocinar pasta
9-b	<ul style="list-style-type: none">• sofritos• agudo• llevar la sopa a ebullición• agua hirviendo

Instalación



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
FS-IRC119	300	520	62	58	270	500	50mini

Cuidado y Limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por la comida o derrames no azucarados en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> 1. pague la alimentación de la estufa. 2. Aplique un limpiador para estufas mientras el vaso aún esté caliente (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la estufa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se desconecta la alimentación de la estufa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos resistentes, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza fuertes y abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.

<p>Calderas, derretimientos y derrames azucarados en el vaso.</p>	<p>Elimínelos inmediatamente con una rebanada de pescado, una espátula o un raspador de cuchillas de afeitar adecuado para las estufas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la estufa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame en un área fresca de la estufa. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para ver más arriba la sección "Suciedad diaria en vidrio". 	<p>Retirar las manchas dejadas por los fundidos y Alimentos azucarados o derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar sobre el vidrio, puede ser difícil eliminar o incluso permanentemente dañar la superficie del vidrio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla en un raspador queda afilada. Úselo con extremo cuidado y siempre guarde de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Repercusiones en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la estufa. 2. Seque lo derramado. 3. Limpie el área del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 4. Seque completamente el área con una toalla de papel. 5. Vuelva a conectar la estufa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La estufa puede emitir un sonido y apagarse, puede que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar el área del control táctil antes de encender la estufa.

Resolución de Problemas

Problema	Posibles causas	¿Qué hacer?
<p>La placa no se puede encender.</p>	<p>Sin energía.</p>	<p>Asegúrese de que la placa esté conectada a la fuente de energía y que esté encendida. Verifique si hay corte de luz en su hogar o en el área. Si ya verificó todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.</p>

Los controles táctiles no están respondiendo.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vea en las instrucciones la sección 'Utilizando su estufa de inducción'.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Debe haber una ligera capa de agua sobre los controles o puede que esté utilizando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área del control esté seca y utilice la yema de los de los al tocar los controles.
El vidrio se ha rayado.	Bordes rugosos de los utensilios de cocina. No se deben utilizar esponjas de cocina o productos de limpieza inadecuados.	Utilice utensilios de cocina de base suave y plana. Vea 'Seleccionando los utensilios de cocina correctos'. Vea 'Cuidado y limpieza'.
Algunas ollas provocan ruidos de crujidos chasquidos.	Esto puede ser debido a la estructura de sus utensilios de cocina (capas de metales diferentes vibrando de manera distinta).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica falla.
La palca de inducción hace un zumbido bajo cuando se utiliza fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Esto es normal, pero el sonido debe disminuir o desaparecer completamente al disminuir la temperatura.
Ruido de ventilador proveniente de la placa de inducción.	Un ventilador de enfriamiento incorporado en su placa de inducción se ha prendido para evitar el recalentamiento de las partes eléctricas. Puede continuar funcionando aun después de que haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa de inducción de la pared mientras esté funcionando el ventilador.
Las ollas no se calientan y no aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la olla, debido a que no es adecuada para cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la olla, debido a que es muy pequeña para el área de cocción o no está centrada de forma correcta.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Vea la sección 'Seleccionando los utensilios de cocina correctos'. Centre la olla y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.

La placa de cocción o una zona de cocción se apagó por si sola inesperadamente, emite un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternado con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Falla técnica	Por favor tome notas de las letras y números del error, desconecte la placa de inducción de la pared y contacte a un técnico cualificado.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Visualización de fallas e inspección para la zona de cocción por inducción

Si surge una anomalía, la cocina de inducción entrará automáticamente en un estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	¿Qué hacer?
— □	Olla no colocada en las zonas de cocción.	Las ollas se deben colocar en la zona de cocción.
E1	Voltaje inferior a 90V.	Verifique el voltaje utilizado.
E2	Voltaje superior a 270V.	Verifique el voltaje utilizado.
E3	Sensor superficial abierto o corto circuito	Por favor, contacte al proveedor.
E4	Sensor IGBT abierto o corto circuito.	Por favor, contacte al proveedor.
E5	Protección de recalentamiento por la temperatura de la	Deje enfriar el aparato antes de usarlo.
E6	Protección de recalentamiento por la temperatura del IGBT	Deje enfriar el aparato antes de usarlo.
E8	El cableado del panel de control no está conectado.	Por favor, contacte al proveedor.

Lo anterior es una evaluación e inspección de posibles fallas. Por favor no desarme la unidad por su cuenta para evitar cualquier peligro o daño para la cocina de inducción.

Garantía

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto AMZCHEF. Esperamos sinceramente que esté satisfecho con él.

La garantía del fabricante cubre el producto por un período de 24 meses a partir de la fecha de compra contra defectos de fabricación. Todas las garantías se registran automáticamente en nuestro sistema, por lo que no es necesario registrar su producto.

Para obtener un año adicional de garantía gratuita, regístrese en nuestro sitio web oficial www.iamzchef.com o complete la siguiente Tarjeta de garantía, tome una foto y envíela a info@iamzchef.com.

El agente / distribuidor puede ponerse en contacto con nosotros. Email: info@iamzchef.com.

Cualquier ayuda o pregunta durante el uso, contacto rápido: info@iamzchef.com, le atenderemos dentro de las 24 horas. Sugerimos proporcionar una tarjeta de garantía, una foto o un video si hay una pieza de repuesto rota o una máquina que no funciona para que podamos ser mucho más claros sobre sus problemas y ofrecerle la mejor solución.

amzchef Tarjeta de garantía

Correo electrónico: _____

Nombre del comprador: _____

Dirección: _____

Tel.: _____

Numero de orden: _____

Fecha de compra: _____

Nombre del artículo: _____

Modelo: _____

Número de serie: _____

Envíenos la tarjeta de garantía después de completar la información.
Gracias por tu esfuerzo!