



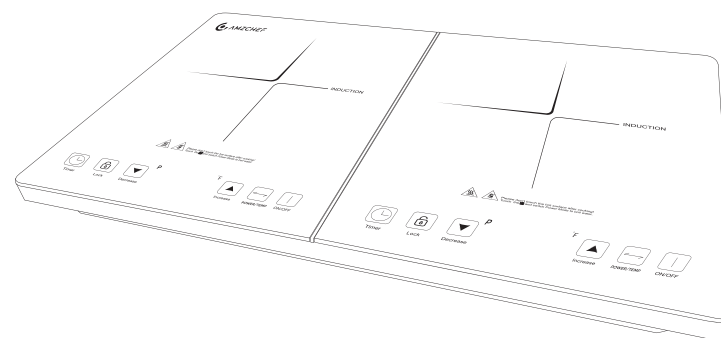
Double Induction Cooktop

Instruction Manual

Brand:amzchef

Model:FYM18-S16-12

Item Model:FYM1HD8-S16-12/
FYM1WF8-S16-12/FYM1WM8-S16-12



Note: Before use please read this manual carefully.

Thanks for using our cooker. Please kindly read this user manual carefully before use it, and please well-keep the user manual for future reference. We believe the excellent performance will make your life much more easy and comfortable.

As we are continuously improving our products, so if there is any change to technical specifications without prior notice.

Manufactur:Zhongshan. Jarvis Electrical Appliances Co., Ltd.
Add.:No.22-2 TongFu west street Tongle industrial zone Tongan vil lage,
DongFeng town ZhongShan Ci ty Guangdong.
Contact:Emily Tel: + 1(838)910 8317 E-Mail:info@iamzchef.com

IC

Contents

ENGLISH

Safety Precautions.....	Page 1
Specifications & Components	Page 2
Features & Suitable Cookware.....	Page 2-3
Level Settings of Power and Temperature.....	Page 4
How to Operate.....	Page 4-6
Cleaning and Maintenance.....	Page 6
Trouble Shooting.....	Page 7
Warranty.....	Page 8

Contenu

FRANÇAIS

Précautions de sécurité	Page 9
Spécificationset Composants	Page 10
Caractéristiques et batterie de cuisine appropriées	Page 11-12
Réglages de niveau de l'alimentation et de la température	Page 12
Comment utiliser	Page 13-15
Nettoyage, maintenance et dépannage	Page 15-16
Garantie	Page 17



GARANTIE DE 1 ANS

Nous vous remercions pour le choix de notre produit **AMZCHEF**. Nous espérons vivement que celui-ci vous satisfait.

Ce produit bénéficie d'une garantie contre tout défaut électronique ou mécanique pendant une période de 1 ans à compter de la date d'achat originale par le consommateur. L'unité/les pièces de remplacement seront garanties pour la partie restante de la période de garantie originale.

Questions? Problèmes? Préoccupations?

Pour toute aide, n'hésitez pas à nous contacter, via notre site

Web: www.iamzchef.com ou par **E-mail:** info@iamzchef.com.

Problème + numéro de commande + une photo ou une vidéo jointe dans l'e-mail nous aiderait à résoudre plus efficacement et plus rapidement votre problème.

Nous vous répondrons dans les 24 heures suivant la réception de l'e-mail.



Les agents/distributeurs sont invités à nous contacter.
Courriel: info@iamzchef.com

9. Dépannage

DIFFICULTÉ	CAUSES POTENTIELLES	RÉSOLUTION
Le voyant d'alimentation n'est pas allumé	Le cordon d'alimentation n'est pas bien connecté	Veuillez vous assurer que la fiche est insérée dans la prise
Éteindre automatiquement	1. pièces de rechange sur la chaleur 2. Pas d'opération en deux heures	Veuillez redémarrer la cuisinière, sinon, retournez-la au centre de service pour vérification et réparation.
LED indique E0	1. Pas de pot 2. Pot trop petit 3. Pot n'est pas approprié	Placez le pot approprié sur la surface de la cuisinière. Il reviendra à l'état de mise sous tension s'il est sans opération pendant 30 secondes.
LED indique E2	Capteur de température circuit ouvert ou court-circuit	Veuillez renvoyer la cuisinière au centre de service pour vérification et réparation.
LED indique E3	Protection haute tension	Veuillez vous assurer d'une tension de 80 V 150V.
LED indique E4	Protection trop basse tension	Veuillez vous assurer d'une tension de 80 V 150V.
LED indique E5	Protection contre les hautes températures. La température interne du produit dépasse 356°F.	Redémarrer après refroidissement de la température.
LED indique E6	Surchauffe IGBT. La température interne du produit dépasse 212°F	Veuillez vérifier si l'entrée et la sortie d'air sont bloquées. Si non, veuillez retourner la cuisinière au centre de service pour vérification et réparation.

Remarque: Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même, mais le renvoyer au centre de service pour le faire réparer. Si vous démontez l'appareil vous-même, nous avons le droit d'annuler la garantie. Les dangers ou autres accidents liés à la sécurité qui en découlent seront également facturés à l'utilisateur.

1. Safety Precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

- This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.
- This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 meters above sea level.
- Do not use covers. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example. Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating your appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Note: We advise that you exercise caution using or standing near an induction hob while it is in operation, if you wear a **pacemaker or a similar medical device**. Consult your doctor or the device manufacturer concerning its conformity or any possible incompatibilities.



Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.

Risk of burns!



CAUTION! HOT SURFACE.

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- Never placing metal objects with a diameter or length of less than 80 mm on the hob.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by trained engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet firstly.

Risk of injury!

- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

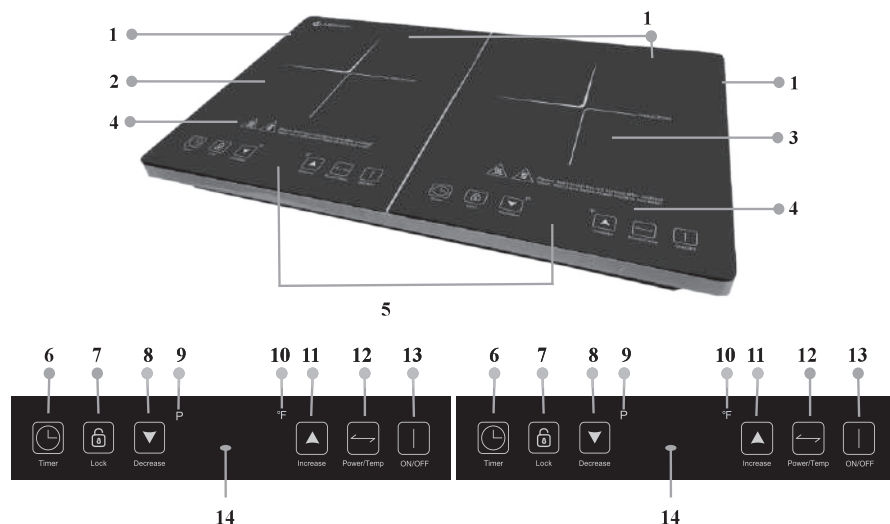
Causes of damage

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

2.Specifications

Product Name	:	Double Induction Cooktop
Model No.	:	FYM18-S16-12
Rated Voltage	:	120V~
Rated Frequency	:	60Hz
Total Power	:	1800W
Left Hob Power	:	1800W
Right Hob Power	:	1800W

3.Components



1. Air Vent
2. 1800W Heating Zone
3. 1800W Heating Zone
4. Glass Surface
5. Control Panel
6. Timer Button
7. Child Safety Lock Button

8. Decrease Button
9. Power LED
10. Temperature LED
11. Increase Button
12. Function Selecting Button
13. On/Off Button
14. LED Display Screen

4.Features

Whilst standard hotplates heat up themselves, in an induction hotplate the heat is created in the base of the cookware. The hob itself does not heat up; it becomes hot when food is heated upon it in a pan and the heat from the pan reflects onto the hob. (Reverse heating).

This is caused by an energy field that generates heat only in magnetically conductive materials, for example, pans made of iron. In other materials, such as porcelain, glass or ceramic, the energy field cannot generate any heating effect.

10. Indicateur de température élevée

Une fois éteint, l'écran d'affichage à DEL indique "HOT" (indicateur de température élevée), il ne disparaîtra que lorsque la température de la surface du verre sera inférieure à 50 °C.

11. Éteindre automatiquement en l'absence d'opération pendant 2 heures

En mode de travail, la cuisinière s'éteindra automatiquement si elle ne fonctionne pas après 2 heures, à l'exception du mode de minuterie.

8.Nettoyage et entretien

- 1.Éteignez l'appareil en appuyant sur "On / Off" et attendez que la lumière s'éteigne. Une fois éteint, débranchez le cordon d'alimentation correctement.
- 2.Attendez un peu et laissez l'appareil refroidir.
- 3.Vous pouvez utiliser un détergent doux ou du liquide vaisselle avec un chiffon doux pour éliminer les salissures.
4. Ne la nettoyez pas à l'eau courante et ne la plongez pas dans l'eau car de l'eau pénétrerait à l'intérieur et endommagerait l'appareil.
- 5.Assurez-vous toujours que la plaque supérieure et le plat / la casserole sont propres avant de cuire, car la saleté de la casserole / du plat va coller à la plaque et la plaque se décolorer.
- 6.Vous pouvez nettoyer le conduit d'aération à l'aide d'un aspirateur pour aspirer la saleté ou vous pouvez utiliser du coton si la saleté est mazoutée.
- 7.Vous pouvez également utiliser une brosse à dents avec un peu de savon pour nettoyer la surface, à condition que vous l'utilisiez doucement sur l'appareil.
- 8.N'utilisez pas d'abrasifs ni de détergents puissants, car cela pourrait provoquer une réaction chimique.
- 9.Une fois la saleté enlevée, utilisez un chiffon doux et sec pour essuyer l'appareil.

2) Appuyez sur “” ou “” pour diminuer ou augmenter la température.

6. Calendrier

1) La plage de temps va de 1 minute à 3 heures.

2) Après avoir réglé la puissance ou la température, appuyez sur “”, le voyant DEL de

“” s'allume. l'écran d'affichage à LED indique “0:30”. Appuyez brièvement sur

“” ou “” pour augmenter ou diminuer le temps d'une minute à l'autre. Continuez

à appuyer sur “” ou “” pour augmenter ou diminuer chaque pas de 10 minutes. Il sera automatiquement confirmé 5 secondes après le réglage de l'heure. L'écran d'affichage LED reste allumé.

3) En mode minuterie, l'écran d'affichage à DEL indique alternativement l'alimentation / température et la minuterie restante toutes les 5 secondes.

4) Une fois le chronomètre terminé, il se rallume.

5) Maintenez “” pendant 2 secondes pour annuler la fonction de minuterie.

7. Verrou de sécurité pour enfants

1) Appuyez sur “” pendant 2 secondes, le voyant LED de “” s'allume. la cuisinière entre en fonction de verrouillage. Pendant ce mode, le panneau de commande sera verrouillé, à l'exception des voyants “” et “”, “” reste allumé.

2) En mode de verrouillage, appuyez sur “” pour éteindre la cuisinière, le voyant “” s'éteint.

3) Appuyez à nouveau sur “” pendant 2 secondes pour déverrouiller le panneau de commande. Vous pourrez alors lancer le réglage à nouveau. Le voyant DEL de “”. s'éteint.

8. Fermer

Lorsque vous travaillez ou allumez, appuyez sur “”, la cuisinière cessera de fonctionner et entrera en marche.

9. Le ventilateur continue de fonctionner

Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 2 minutes pour dissiper la chaleur une fois la cuisson terminée. Il s'arrêtera automatiquement une fois le verre refroidi.

5. Suitable Cookware

• 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.



Induction

• 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, aluminum 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. Always center your pan on the cooking zone. The diameter may not be less than 10 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.



• Thin pan bases are better suited to induction cooking than thick sandwich bases. The very short response times to setting modifications (short preheating period, rapid and controllable browning) are not possible when pans with thick bases are used.

6.Level Settings of Power and Temperature

1800W Induction Cookertop(The left hob)

Power (Watt)	90W	180W	270W	360W	450W	540W	600W	720W	810W	900W
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
	1000W	1080W	1170W	1260W	1350W	1440W	1530W	1620W	1710W	1800W
	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20

Temperature (°F)	122	140	158	176	194	212	230	248	266	284
	302	320	338	356	374	392	410	428	446	464

1800W Induction Cookertop(The right hob)

Power (Watt)	90W	180W	270W	360W	450W	540W	600W	720W	810W	900W
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
	1000W	1080W	1170W	1260W	1350W	1440W	1530W	1620W	1710W	1800W
	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20

Temperature (°F)	122	140	158	176	194	212	230	248	266	284
	302	320	338	356	374	392	410	428	446	464

Left and right mutual control: two burners in power gear work at the same time.

Left	Power Level	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Right		P1-P13	P1-P12	P1-P10	P1-P10	P1-P9	P1-P8	P1-P7
Right		P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Left		P1-P13	P1-P12	P1-P10	P1-P10	P1-P9	P1-P8	P1-P7

7.How to Operate

1. Power On

When power on, the buzzer alerts, all indicators and LED display screen glisten one time and disappear, the LED display screen will shows “OFF”, the cooker enters into power on condition.

2. Switch On

1) After power on, press “”, the LED indicator of “” keeps consistent on, the LED display screen will show “-L-”. the cooker is ready for working.

2) Press “” to choose power heating function (“” LED will be on) or temperature heating function (“” LED will be on).

3) Press “” or “” to set the desired power or temperature. It will automatically starting cooking.

4) The cooker will return to the state of power on if without any operation within 10 seconds after switch on.

3. Function Button

1) Press “” to choose power / temperature heating function setting.

2) Press “”, the relevant function will be chosen according to the below order: power heating function, temperature heating function.

7.Comment opérer

1. Sous tension

À la mise sous tension, l'avertisseur sonne, tous les indicateurs et l'écran d'affichage à diodes clignotent une fois et disparaissent.

2. Démarrer

1) Après la mise sous tension, appuyez sur “”, le voyant “” reste allumé, l'écran d'affichage indique “-L-”. La cuisinière est prête à fonctionner.

2) Appuyez sur “” pour choisir la fonction de chauffage (la “” LED s'allumera) ou la fonction de chauffage de la température (“” la DEL s'allumera).

3) Appuyez sur “” ou “” pour régler la puissance ou la température désirée. La cuisson commencera automatiquement.

4) La cuisinière reviendra à l'état de mise sous tension si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes qui suivent la mise sous tension.

3. Bouton de fonction

1) Appuyez sur “” pour choisir le réglage de la fonction de chauffage puissance / température.

2) Appuyez sur “”, la fonction correspondante sera choisie en fonction de l'ordre ci-dessous: fonction de chauffage de puissance, fonction de chauffage de température.

4. Fonction de chauffage électrique

1) Lorsque vous êtes en mode de cuisson ou dans un autre mode de cuisson, appuyez sur “” pour choisir la fonction de chauffage. “” La LED reste allumée, la puissance de chauffage par défaut de la table de cuisson gauche est de P11.

2) Appuyez sur “” ou “” pour diminuer ou augmenter la puissance.

5. Fonction de chauffage de la température

1) Lorsque vous êtes en mode d'allumage ou dans un autre mode de cuisson, appuyez sur “” pour choisir la fonction de chauffage de la température. “” La diode reste allumée, la température de chauffage par défaut de la table de cuisson gauche est de 464°F (la droite est la même), l'écran de la diode gauche indique “464” (la droite est la même).



Soulevez toujours les casseroles de la cuisinière à

induction - ne glissez pas, elles pourraient rayer le verre.



• Les bases de casseroles fines conviennent mieux à la cuisson par induction que les bases de sandwich épaisses. Les temps de réponse très courts aux modifications de réglage (période de préchauffage courte, brunissage rapide et contrôlable) ne sont pas possibles lorsque des casseroles à fond épais sont utilisées.

6. Réglages de niveau de puissance et de température

1800W Induction Cooker (La table de cuisson gauche)

Puissance (Watt)	90W	180W	270W	360W	450W	540W	600W	720W	810W	900W
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
	1000W	1080W	1170W	1260W	1350W	1440W	1530W	1620W	1710W	1800W
	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20

Température (°F)	122	140	158	176	194	212	230	248	266	284
	302	320	338	356	374	392	410	428	446	464

Cuisinière à induction 1800W (la table de cuisson droite)

Puissance (Watt)	90W	180W	270W	360W	450W	540W	600W	720W	810W	900W
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10
	1000W	1080W	1170W	1260W	1350W	1440W	1530W	1620W	1710W	1800W
	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20

Température (°F)	122	140	158	176	194	212	230	248	266	284
	302	320	338	356	374	392	410	428	446	464

Contrôle mutuel gauche et droite : deux brûleurs dans l'engrenage moteur fonctionnent en même temps.

Gauche	Niveau de puissance	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Droite		P1-P13	P1-P12	P1-P10	P1-P10	P1-P9	P1-P8	P1-P7
Droite		P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13
Gauche		P1-P13	P1-P12	P1-P10	P1-P10	P1-P9	P1-P8	P1-P7

4. Power Heating Function

1) When in switch on or other cooking modes, press “” to choose power heating function.

“” LED keeps consistent on, the default heating power of is 1000W, the LED display screen of left hob shows “P11”.

2) Press “” or “” to decrease or increase the power, the minimum heating power will be 200W.

5. Temperature Heating Function

1) When in switch on or other cooking modes, press “” to choose temperature heating function. “” LED keeps consistent on, the default heating temperature of left hob is 464°F (the right one is the same), the left LED display screen shows “464” (the right one is the same).

2) Press “” or “” to decrease or increase the temperature.

6. Timer

1) Time range from 1 minutes to 3 hours.

2) After setting the power or temperature, press “”, the LED indicator of “” lights up.

the LED display screen shows “0:30”. Short Press “” or “” to increase or decrease the time with every step of 1 minute. Keep pressing “” or “” to increase or decrease with every step of 10 minutes. It will be automatically confirmed in 5 seconds after you set the time, the LED display screen keeps consistent on.

3) In the mode of timer, the LED display screen will shows power/temperature and remaining timer alternately every 5 seconds.

4) After timer finishes, it returns to power on.

5) Hold “” for 2 seconds to cancel the timer function.

7. Child Safety Lock

1) Press “” for 2 seconds, the LED indicator of “” lights up, the cooker enters into

lock function. During this mode, it will lock the control panel except “” and “”,

“” light keeps consistent on.

2) In the mode of lock, press “” to turn off the cooker, the “” LED will keep consistent on.

3) Press “” for 2 seconds again to unlock the control panel and then you could start the setting again. The LED indicator of “” goes out.

8. Switch Off

When in working or switch on, press “”, the cooker will stop working and enters into power on condition.

9. Fan Keeps Working

The fan will keep working for 2 minutes for heat dissipation after finish cooking. It will stop automatically after the glass cool down.

10. High Temperature Indicator

After turn off, the LED display screen shows “HOT” (High Temperature Indicator), it will disappear only after the glass surface temperature below 50°C.

11. Automatically Switch Off When No Operation for 2 Hours

In working mode, the cooker will automatically switch off if without any operation after 2 hours except the mode of timer.

12. Power Sharing Feature:

Power sharing technology is a safety and efficiency feature. It is designed to avoid electrical hazards and increase efficiency by allowing the burners to share power between them when they are in Power Mode.

When operating only one burner, the maximum power of the burner is 1800W.

When operating both burners, their maximum COMBINED power is 1800W. When operating both burners at the same time, increasing the power level of one burner will cause the other burner to self-adjust, and decrease or stop, if needed, in order not exceed 1800W.

(eg: if the left burner is set to 1000W, the right burner will operate at a maximum of 800W.)

8. Cleaning and Maintenance

1. Turn off the appliance by pressing “On/Off” and wait until the light turns off. Once off, unplug the power cord properly.
2. Wait for some time and let the appliance cool down.
3. You can use mild detergent or dish washing liquid with a soft cloth to remove dirt.
4. Do not clean it with running water or immerse it in water as water will get inside and damage the appliance.

4. Caractéristiques

Lorsqu'une plaque chauffante à induction chauffe, elle crée de la chaleur à la base de la batterie de cuisine, la plaque de cuisson elle-même ne chauffe pas; La table de cuisson (chauffage inversé).

Ceci est dû à un champ d'énergie qui ne génère de la chaleur que dans des matériaux magnétiquement conducteurs, par exemple des casseroles en fer. Dans d'autres matériaux, tels que la porcelaine, le verre ou la céramique, le champ d'énergie ne peut générer aucun effet de chauffage.

5. Batterie de cuisine 6. Sutable

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec un fond adapté à la cuisson par induction. Recherchez le symbole à induction sur l'emballage ou au fond de la casserole.



- Vous pouvez vérifier si votre batterie de cuisine convient 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 souhaitez vérifier.
2. Allumez et attendez 3 minutes pour vérifier si l'eau chauffe.

- 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 de batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



Assurez-vous que la base de votre casserole est lisse et repose à plat contre le verre. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson. Le diamètre ne doit pas être inférieur à 10 cm pour que le champ d'énergie ait un effet. N'utilisez pas de casseroles d'un diamètre supérieur à 26 cm.

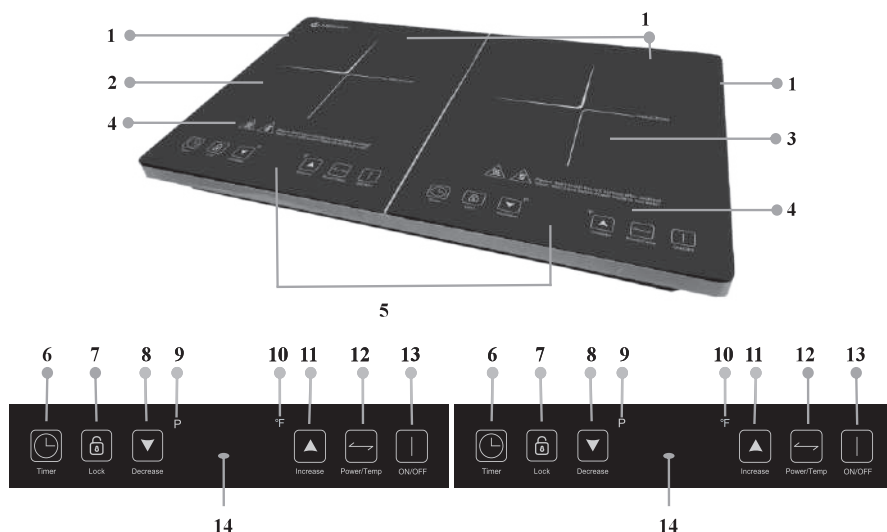
Causes des dégâts

- Les fonds de casseroles et de poêles rugueux rayent la céramique.
- Évitez de faire bouillir les casseroles à sec. Cela pourrait causer des dégâts.
- Ne posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur le panneau de commande, la zone d'affichage ou l'entourage. Cela pourrait causer des dégâts.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson peut l'endommager.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en plastique fondent sur les plaques chauffantes. Le film de protection pour four n'est pas adapté à votre plaque de cuisson.
- Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

2.Caractéristiques

Nom du produit	:	Double cuisinière à induction
Numéro de modèle	:	FYM18-S16-12
Tension nominale	:	120V~
Fréquence nominale	:	60Hz
Pouvoir total	:	1800W
Puissance du four gauche :	:	1800W
Puissance de la fournaise:	:	1800W

3.Componentes



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Air Vent | 8. Bouton Diminuer |
| 2. Zone de chauffage 1800W | 9. LED d'alimentation |
| 3. Zone de chauffage 1800W | 10. LED de température |
| 4. Surface de verre | 11. Bouton Augmenter |
| 5. Panneau de configuration | 12. Bouton de sélection de fonction |
| 6. Bouton de minuterie | 13. Bouton marche / arrêt |
| 7. Bouton de verrouillage de sécurité pour enfants | 14. Écran d'affichage à LED |

5. Always make sure that the top plate and the pan/pot is clean before cooking as the dirt from the pan/pot will stick to the plate and plate will get discolored.
6. You may clean the air vent by vacuum cleaner to suck up the dirt or you can use cotton if the dirt is with oil.
7. Toothbrush with little soap can also be used to clean the surface as long as you use it gently on the appliance.
8. Do not use abrasives or strong detergents as it may get chemical reaction.
9. After dirt has been removed, use a dry, soft cloth to wipe dry the appliance.

9.Trouble Shooting

TROUBLE	POTENTIAL CAUSES	RESOLUTION
Power indicator not on	Power cord is not connected well	Please ensure the plug inserted into the socket
Power off automatically	1. Spare parts over heat 2. No operation in two hours	Please restart the cooker, otherwise, return it to the service center for checking and repairing
LED shows E0	1. No pot 2. Pot too small 3. Pot is not suitable	Put the suitable pot on the surface of the cooker. It will return to the state of power on if without any operation for 30 seconds.
LED shows E2	Temperature sensor open circuit or short circuit	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
LED shows E3	High voltage protection	Please ensure 80V < voltage < 150V.
LED shows E4	Too low voltage protection	Please ensure 80V < voltage < 150V.
LED shows E5	High temperature protection. The internal temperature of the product exceeds 356°F.	Start again after the temperature cool down
LED shows E6	IGBT overheat. The internal temperature of the product exceeds 212°F	Please check if the air intake and outlet is jammed. If not, please return the cooker to the service center for checking and repairing

Note: If the faults can not be resolved, please do not disassemble the appliance by yourself, but return it to the service center for repairing. If you disassemble the appliance by yourself, we have the right to make the warranty invalid. Dangers or other safety accidents caused by this will also be charged to the user.



1-YEAR WARRANTY

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

This product is warranted against any electronic or mechanical defects for a period of 1 year from the date of original purchase by the consumer. Replacement unit/parts will be warranted for the remaining portion of the original warranty period.

Questions? Problems? Concerns?

If you need any help, please feel free to contact us, via our website: www.iamzchef.com

or email: info@iamzchef.com. Problem + Order number+ a photo or a video attached

in the email would help us solve the problem better and faster. We will get

back to you within 24 hours once we received the email.



Agent/Distributor is welcome to contact us. Email:info@iamzchef.com

1.Précautions de sécurité

Veuillez lire attentivement ce manuel. Veuillez conserver le manuel d'instruction et d'installation ainsi que le certificat de l'appareil dans un endroit sûr pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires suivants.

■ Cet appareil est destiné à un usage domestique privé et à l'environnement domestique uniquement. L'appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons. Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée sans interruption.

■ Utilisez l'appareil uniquement dans des espaces clos. Cet appareil est destiné à être utilisé jusqu'à une hauteur maximale de 2 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

■ Ne pas utiliser de couvertures. Celles-ci peuvent être à l'origine d'accidents, par exemple en cas de surchauffe, d'incendie ou d'éclatement des matériaux. N'utilisez pas de protections de sécurité pour enfants ou de protections de table de cuisson inappropriées. Celles-ci peuvent être à l'origine d'accidents.

■ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les risques associés.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

■ Les avertissements et les instructions importantes figurant dans ce guide ne sont pas censés couvrir toutes les conditions et situations possibles. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de l'appareil.

■ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- environnements de type chambres d'hôtes.

Remarque : nous vous conseillons de faire preuve de prudence en utilisant ou en vous tenant à proximité d'une table de cuisson à induction en fonctionnement, si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'un dispositif médical similaire. Veuillez consulter votre médecin ou le fabricant de l'appareil pour connaître sa conformité ou d'éventuelles incompatibilités.



Risque d'incendie !

■ L'huile et la graisse chaudes peuvent s'enflammer très rapidement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans surveillance. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse en feu. Éteignez la plaque de cuisson. Éteignez les flammes avec précaution à l'aide d'un couvercle, d'une couverture anti-feu ou d'un objet similaire.

■ Les plaques chauffantes deviennent très chaudes. Ne placez jamais d'objets combustibles sur la table de cuisson. Ne placez jamais d'objets sur la table de cuisson.

■ L'appareil chauffe. Ne pas conserver d'objets combustibles ou de bombes aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Risque de brûlures !



PRUDENCE! SURFACE CHAUDE.

■ Les plaques de cuisson et la zone environnante (en particulier l'entourage de la table de cuisson, le cas échéant) deviennent très chaudes. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Maintenez les enfants à une distance de sécurité.

■ La plaque de cuisson chauffe mais l'écran ne fonctionne pas. Coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.

■ Les objets métalliques placés sur la table de cuisson deviennent rapidement très chauds. Ne placez jamais d'objets métalliques (tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles) sur la table de cuisson.

■ Ne jamais placer d'objets métalliques d'un diamètre ou d'une longueur inférieur à 80 mm sur la table de cuisson.

Risque d'électrocution !

■ Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être effectuées que par des ingénieurs qualifiés. Si l'appareil est défectueux, débranchez la prise de courant ou coupez le fusible dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur vapeur, qui peuvent provoquer un choc électrique.

■ Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en marche un appareil défectueux. Débranchez l'appareil du réseau électrique ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.

■ Des fissures ou des fractures dans la vitrocéramique peuvent provoquer des chocs électriques. Coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.

■ Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, débranchez d'abord l'appareil de la prise. Risque de blessure !

Risque de blessure !

■ Les poêles peuvent sauter soudainement en raison de la présence de liquide entre le fond de la poêle et la plaque chauffante. Toujours couper le courant dans la boîte à fusibles. Contacter le service après-vente.