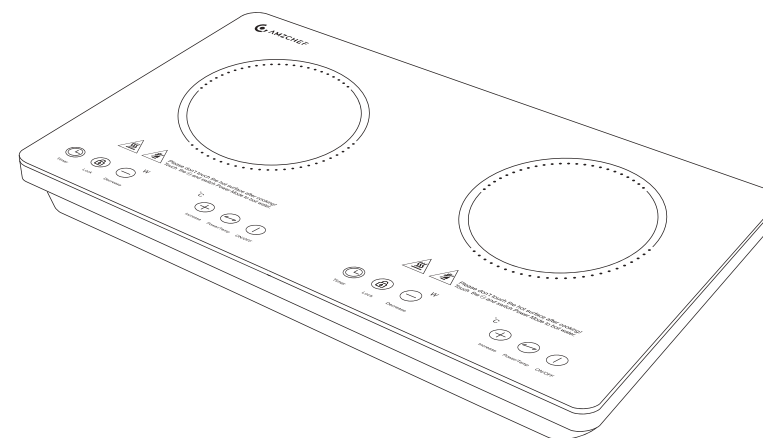




Double Induction Cooker

Instruction Manual



Brand:amzchef

Model:FS-IRC128B35

220-240V~ 50/60Hz 3500W

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.

English Contents

Safety Precautions.....	Page 3
Specifications & Components.....	Page 3-4
Features & Suitable Cookware.....	Page 5-6
Level Settings of Power and Temperature.....	Page 6
How to Operate.....	Page 6-8
Cleaning and Maintenance & Trouble Shooting.....	Page 8-9
Warranty.....	Page 10

Deutsche Inhalt

Sicherheitsvorkehrungen.....	Seite 11
Spezifikationen & Komponenten	Seite 11-13
Eigenschaften und geeignetes Kochgeschirr.....	Seite 13-14
Pegeleinstellungen von Leistung und Temperatur.....	Seite 14
Bedienung	Seite 15-17
Reinigung und Wartung und Fehlerbehebung.....	Seite 17-18
Garantie.....	Seite 19

Français Contenu

Précautions de sécurité	Page 20
Spécificationset Composants	Page 20-21
Caractéristiques et batterie de cuisine appropriées	Page 22-23
Réglages de niveau de l'alimentation et de la température	Page 23
Comment utiliser	Page 24-26
Nettoyage, maintenance et dépannage	Page 26-27
Garantie	Page 28

Español Contenido

Precauciones de seguridad	Página 29
Especificaciones y Componentes	Página 29-30
Características y utensilios de cocina adecuados	Página 31-32
Ajustes de nivel de potencia y temperatura	Página 32
Cómo operar	Página 32-34
Limpieza y mantenimiento y solución de problemas	Página 34-36
Garantía	Página 37

Italiano Contenuto

Misure di sicurezza.....	Pagina 38
Specifiche e Componenti	Pagina 38-40
Caratteristiche e pentole idonee	Pagina 40-41
Impostazioni di livello di potenza e temperatura	Pagina 41
Come operare	Pagina 42-44
Pulizia e manutenzione e risoluzione dei problemi	Pagina 44-45
Garanzia	Pagina 46

1. Precauzioni di sicurezza

1. Non collegare con le mani bagnate.
2. Non collegare a una presa in cui sono collegati più altri apparecchi.
3. Non utilizzare se il cavo della spina è danneggiato o la spina non si adatta alla presa in modo sicuro.
4. Non modificare le parti o riparare l'unità da soli.
5. Non utilizzare l'unità vicino a fiamme o luoghi bagnati.
6. Non utilizzare dove i bambini possono toccare facilmente l'unità o consentire ai bambini di utilizzare l'unità da soli.
7. Non collocare su superfici instabili.
8. Non spostare l'unità quando la pentola o la padella sono su di essa.
9. Non riscaldare la pentola vuota o surriscaldare la pentola.
10. Non collocare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi, lattine e fogli di alluminio sulla piastra superiore.
11. Non utilizzare l'unità su moquette o tovaglia (vinile) o altri articoli a bassa resistenza al calore.
12. Non posizionare un foglio di carta tra la pentola o la padella e l'unità. La carta potrebbe bruciarsi.
13. Se la superficie è incrinata, spegnere e rivolgersi immediatamente al centro di assistenza.
14. Non bloccare la presa d'aria o lo scarico dell'aria.
15. Non toccare la piastra superiore subito dopo aver rimosso la pentola o la padella, poiché la piastra superiore sarà ancora molto calda.
16. Non posizionare l'unità unita vicino agli oggetti che sono interessati dal magnete, come ad esempio radio, televisori, carte di banca automatica e cassette.
17. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da tecnici qualificati.
18. Se la superficie è incrinata, spegnere e rivolgersi immediatamente al centro di assistenza.
19. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

2. Specificazioni

nome del prodotto	:	Doppio fornello a induzione
Modello numero:	:	FS-IRC128B35
Tensione nominale	:	220V-240V~
Frequenza nominale	:	50Hz/60Hz
Potere totale	:	3500W
Potenza piano cottura sinistro	:	2000W
Potenza del piano cottura destro:	:	1500W

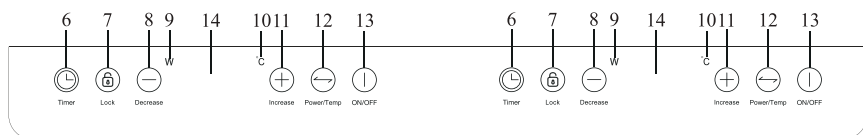
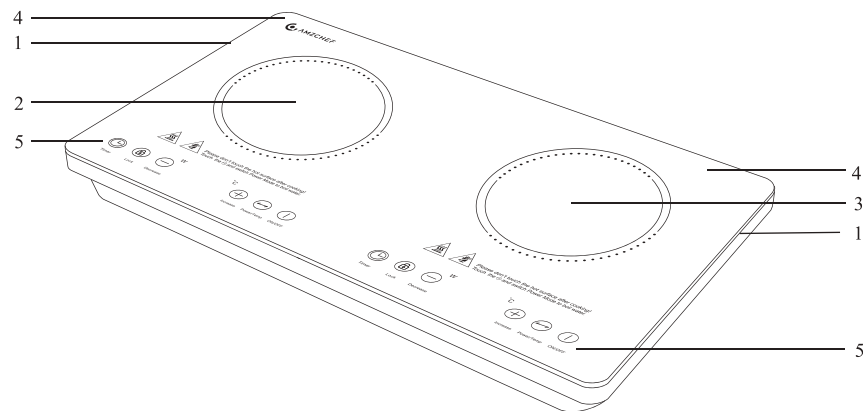
1. Sicherheitsvorkehrungen

1. Stecker nicht mit nassen Händen einstecken.
2. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Steckdose an, an der mehrere andere Geräte angeschlossen sind.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder der Netzstecker nicht richtig in die Steckdose passt.
4. Verändern Sie die Teile nicht und reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Flammen oder feuchten Orten.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten, an denen Kinder das Gerät leicht berühren können, und lassen Sie es nicht zu, dass Kinder das Gerät selbst benutzen.
7. Nicht auf instabilen Oberflächen ablegen.
8. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn der Topf oder die Pfanne darauf steht.
9. Den Topf nicht leer erhitzen oder überhitzen.
10. Stellen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Aluminiumfolien auf die obere Platte.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht auf Teppichen, Tischdecken (Vinyl) oder anderen hitzebeständigen Gegenständen.
12. Legen Sie kein Blatt Papier zwischen den Topf oder die Pfanne und das Gerät. Das Papier kann sich verbrennen.
13. Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie sie bitte aus und bringen Sie sie sofort zum Kundendienst.
14. Blockieren Sie nicht die Lufteinlass- oder -auslassöffnung..
15. Berühren Sie die obere Platte nicht direkt nach dem Entfernen des Topfes oder der Pfanne, da die obere Platte immer noch sehr heiß ist.
16. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gegenständen auf, die von Magneten betroffen sind, z. B.: Radios, Fernsehgeräte, Bankautomatenkarten und Kassetten.
17. Das Netzkabel muss von qualifizierten Technikern ausgetauscht werden.
18. Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie sie bitte aus und bringen Sie sie sofort zum Kundendienst.
19. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

2. Spezifikationen

Produktname	:	Doppel-Induktionsherd
Modell	:	FS-IRC128B35
Nennleistung	:	220V-240V~
Nennfrequenz	:	50Hz/60Hz
Gesamtleistung	:	3500W
Ofenleistung links	:	2000W
Richtige Ofenleistung	:	1500W

3.Komponenten



- 1. Entlüften
- 2. 2000W Heizzone
- 3. 1500W Heizzone
- 4. Glasoberfläche
- 5. Schalttafel
- 6. Timer-Taste
- 7. Kindersicherungstaste

- 8. Schlüssel reduzieren
- 9. LED Leistung
- 10. Temperatur-LED
- 11. Datei vergrößern
- 12. Funktionswahl Taste
- 13. Schlüssel öffnen
- 14. LED-Bildschirm



2 Años de garantía

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

Este producto está garantizado contra cualquier defecto electrónico o mecánico durante un periodo de 2 años a partir de la fecha de compra original por parte del consumidor. La unidad/partes de reemplazo estarán garantizadas por la parte restante del periodo de garantía original.

Preguntas? Problemas? Preocupaciones?

Si necesita ayuda, no dude en ponerse en contacto con nosotros, a través de nuestra página Web: www.iamzchef.com o E-Mail: info@iamzchef.com.

Problema + número de pedido + una foto o un video adjunto en el correo electrónico nos ayudaría a resolver el problema mejor y más rápido.

Nos pondremos en contacto con usted en un plazo de 24 horas una vez que hayamos recibido el correo electrónico.



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

9.Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POTENCIALES	RESOLUCIÓN
Indicador de encendido no encendido	El cable de alimentación no está bien conectado	Asegúrese de que el enchufe esté insertado en el zócalo
Apagar automáticamente	1. Repuestos sobre el calor 2. Ninguna operación en dos horas	Reinicie la cocina; de lo contrario, devuélvala al centro de servicio para su revisión y reparación.
Código de error	ON: Encendiendo L: Modo de espera pot: Sin utensilios de cocina o utensilios de cocina incompatibles E1: Sensor IGBT abierto/cortocircuito E3: Sobrevoltaje E4: Subvoltaje E5: Sensor de superficie abierto/cortocircuito E8: Falla de comunicación interna hot: La superficie está demasiado caliente para tocarla LOC: Bloqueo para niños	pot: Verifique el recipiente para cocinar y su posición. E1/E5/E8: Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente. E3/E4: Verifique la fuente de alimentación. hot: Deje enfriar el aparato. LOC: Anule el bloqueo para niños.

Nota: Si las fallas no se pueden resolver, no desmonte el aparato usted mismo, sino que lo devuelva al centro de servicio para su reparación. Si desmonta el aparato usted mismo, tenemos derecho a invalidar la garantía. Los peligros u otros accidentes de seguridad causados por esto también se cargarán al usuario.

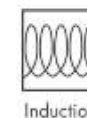
4.Eigenschaften

Während sich Standardkochfelder erwärmen, wird bei einem Induktionskochfeld die Wärme im Boden des Kochgeschirrs erzeugt. Das Kochfeld selbst heizt nicht auf; Es wird heiß, wenn Speisen in einer Pfanne erhitzt werden und die Hitze von der Pfanne auf das Kochfeld reflektiert wird. (Rückwärtsheizung).

Dies wird durch ein Energiefeld verursacht, das nur in magnetisch leitenden Materialien, beispielsweise Eisenpfannen, Wärme erzeugt. In anderen Materialien wie Porzellan, Glas oder Keramik kann das Energiefeld keinen Wärmeeffekt erzeugen.

5.Anwendbares Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionsgaren geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne.



- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten zum Boden der Pfanne.



- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 - Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
 - Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie 3 Minuten, um zu prüfen, 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 gekrümmten Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt und flach am Glas anliegt. Richten Sie Ihre Pfanne immer auf die Kochzone. Der Durchmesser darf nicht kleiner als 10 cm sein, um die Wirkung des Energiefeldes zu gewährleisten. Verwenden Sie keine Pfannen mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm.



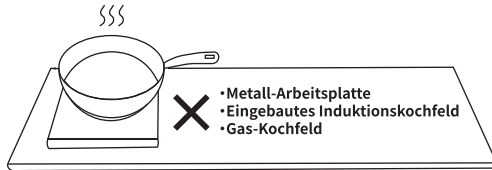
Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionsherd ab - rutschen Sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen können.



- Dünne Pfannenböden eignen sich besser zum Induktionskochen als dicke Sandwichböden. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstellungsänderungen (kurze Vorheizzeit, schnelle und kontrollierbare Bräunung) sind bei Verwendung von Pfannen mit dickem Boden nicht möglich.

Achtung

Benutzen Sie das Induktionskochfeld nicht auf einer Metallarbeitsplatte oder auf einem anderen Elektrogerät gestapelt.



6. Pegelinstellungen für Leistung und Temperatur

2000W Induktionsherd (Ofen verlassen)

Leistung (Watt)	100W	200W	300W	400W	500W	600W	700W	800W	900W	1000W
	1100W	1200W	1300W	1400W	1500W	1600W	1700W	1800W	1900W	2000W
Temperatur (°C)	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140
	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

1500W Induktionsherd (Rechter Ofen)

Leistung (Watt)	100W	200W	300W	400W	500W	600W	700W	800W	900W	1000W
	1100W	1200W	1300W	1400W	1500W					
Temperatur (°C)	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140
	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

7. Wie zu bedienen

1. Einschalten

Beim Einschalten ertönt ein akustisches Signal, alle Anzeigen und der LED-Bildschirm blinken einmal und erlöschen. Der LED-Bildschirm zeigt " L " (Aus), und der Herd wird eingeschaltet.

2. Booten Sie

- 1) Nach dem Einschalten drücken Sie " | ", die LED-Anzeige von " | " leuchtet konstant und auf dem LED-Display erscheint "ON". Der Herd ist betriebsbereit.

5. Asegúrese siempre de que la placa superior y la sartén / olla estén limpias antes de cocinar, ya que la suciedad de la sartén / olla se adherirá al plato y la placa se decolorará.
6. Puede limpiar la ventilación de aire con una aspiradora para aspirar la suciedad o puede usar algodón si la suciedad es con aceite.
7. Puede usar un cepillo de dientes con poco jabón para limpiar la superficie siempre que lo use suavemente en el aparato.
8. No use abrasivos o detergentes fuertes, ya que puede provocar una reacción química.
9. Después de eliminar la suciedad, use un paño suave y seco para secar el aparato.

3) En el modo de temporizador, la pantalla LED mostrará la potencia / temperatura y el temporizador restante alternativamente cada 5 segundos.

4) Una vez que finaliza el temporizador, vuelve al encendido.

5) Mantenga presionado “” durante pocos segundos para cancelar la función del temporizador.

7. Cerradura de seguridad para niños

1) Presione “” durante 1 segundos, el indicador LED de “” se ilumina. la cocina entra en la función de bloqueo. Durante este modo, bloqueará el panel de control

excepto que “” y “”, la luz “” se mantiene encendida.

2) En el modo de bloqueo, presione “” para apagar la cocina, el LED “” se apaga.

3) Presione “” durante pocos segundos nuevamente para desbloquear el panel de control y luego podrá iniciar la configuración nuevamente. El indicador LED de “” se apaga.

8. Cerrar

Cuando esté en funcionamiento o encendido, presione “”, la cocina dejará de funcionar y entrará en la condición de encendido.

9. Fan sigue trabajando

El ventilador seguirá funcionando durante 2 minutos a 5 minutos para la disipación de calor después de terminar de cocinar. Se detendrá automáticamente después de que el vidrio se enfríe.

10. Indicador de alta temperatura

Después de apagar, la pantalla LED muestra “hot” (Indicador de alta temperatura), desaparecerá solo después de que la temperatura de la superficie del vidrio sea inferior a 60°C.

11. Apagar automáticamente cuando no hay operación durante 2 horas

En modo de trabajo, la cocina se apagará automáticamente si no se realiza ninguna operación después de 2 horas, excepto el modo de temporizador.

8. Limpieza y mantenimiento

1. Apague el aparato presionando "Encendido / Apagado" y espere hasta que la luz se apague. Una vez apagado, desenchufe el cable de alimentación correctamente.

2. Espere un poco y deje que el aparato se enfríe.

3. Puede usar detergente suave o líquido para lavar platos con un paño suave para eliminar la suciedad.

4. No lo limpie con agua corriente ni lo sumerja en agua, ya que entrará agua y dañará el aparato.

2) Drücken Sie “”, um die Leistungsheizfunktion (“ W ” LED leuchtet) oder die Temperaturheizfunktion (“ °C ” LED leuchtet) zu wählen.

3) Drücken Sie “” oder “”, um die gewünschte Leistung oder Temperatur einzustellen. Es wird automatisch mit dem Kochen begonnen.

4) Der Herd kehrt innerhalb von 30 Sekunden nach dem Einschalten in den eingeschalteten Zustand zurück, wenn keine Bedienung erfolgt.

3. Funktionseinstellung

1) Drücken Sie “”, um die Einstellung der Heizfunktion für Leistung / Temperatur zu wählen.

2) Drücken Sie “”. Die entsprechende Funktion wird in der folgenden Reihenfolge ausgewählt: Leistungsheizfunktion, Temperaturheizfunktion.

4. Feuer heizung funktion

1) Drücken Sie im Einschaltmodus oder in anderen Garmodi “”, um die Leistungsheizfunktion zu wählen. “ W ” Die LED leuchtet konstant, die Standardheizleistung des linken Kochfelds beträgt 1600 W (die rechte 1300 W), der LED-Anzeigebildschirm links Kochfeld zeigt “ 1600 ” (das rechte zeigt “ 1300 ”).

2) Drücken Sie “” oder “”, um die Leistung zu verringern oder zu erhöhen.

5. Temperatur Heizfunktion

1) Drücken Sie im eingeschalteten Zustand oder in anderen Garmodi “”, um die Temperaturheizfunktion zu wählen. “ °C ” LED leuchtet konstant, die Standard-Heiztemperatur des linken Kochfelds beträgt 180°C (die rechte ist dieselbe), der linke LED-Bildschirm zeigt “ 180 ” (die rechte ist dieselbe).

2) Drücken Sie “” oder “”, um die Temperatur zu verringern oder zu erhöhen.

6. Timing

1) Zeitspanne von 1 Minute bis 4 Stunden.

- 2) Nachdem Sie die Leistung oder Temperatur eingestellt haben, drücken Sie . Die LED-Anzeige von  leuchtet auf. Auf dem LED-Display wird "0:00" angezeigt. Kurzes Drücken von  oder , um die Zeit mit jedem Schritt von 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie  oder  gedrückt, um die Zeit mit jedem Schritt von 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern. Es wird automatisch 5 Sekunden nach dem Einstellen der Uhrzeit bestätigt, der LED-Bildschirm bleibt konstant eingeschaltet.
- 3) Im Timer-Modus zeigt der LED-Bildschirm alle 5 Sekunden abwechselnd Leistung / Temperatur und den verbleibenden Timer an.
- 4) Nachdem der Timer abgelaufen ist, kehrt er zum Einschalten zurück.
- 5) Halten Sie  2 Sekunden lang gedrückt, um die Timer-Funktion abzubrechen.

7. Kindersicherung

- 1) Drücken Sie 1 Sekunden lang auf . Die LED-Anzeige von  leuchtet auf. Der Herd schaltet in die Verriegelungsfunktion. In diesem Modus wird das Bedienfeld gesperrt, mit Ausnahme von  und .  Leuchtet konstant.
- 2) Drücken Sie im Sperrmodus , um den Herd auszuschalten. Die LED  erlischt.
- 3) Drücken Sie erneut wenige Sekunden lang auf , um das Bedienfeld zu entsperren. Die LED-Anzeige von  erlischt.

8. Fahren Sie herunter

Wenn Sie arbeiten oder einschalten, drücken Sie , der Herd stoppt und schaltet sich ein.

9. Lüfter arbeitet weiter

Der Lüfter arbeitet nach dem Garen 2 bis 5 Minuten lang, um die Wärme abzuleiten. Sie stoppt automatisch nach dem Abkühlen des Glases.

10. Hochtemperaturanzeige

Nach dem Ausschalten zeigt der LED-Bildschirm "hot" (Hochtemperaturanzeige) an. Er verschwindet erst, wenn die Glasoberflächentemperatur unter 60° C liegt.

- 4) La cocina volverá al estado de encendido si no se realiza ninguna operación dentro de los 30 segundos posteriores al encendido.

3. Botón de función

- 1) Presione  para elegir la configuración de la función de calentamiento de potencia / temperatura.
- 2) Presione , la función relevante se elegirá de acuerdo con el siguiente orden: función de calentamiento de potencia, función de calentamiento de temperatura.

4. Función de calentamiento de potencia

- 1) Cuando se enciende u otros modos de cocción, presione  para elegir la función de calefacción. El LED  se mantiene encendido, la potencia de calentamiento predeterminada de la placa izquierda es de 1600W (la derecha es de 1300W), la pantalla LED de la placa izquierda muestra "1600" (la derecha muestra "1300").
- 2) Presione  o  para disminuir o aumentar la potencia.

4. Función de calentamiento de temperatura

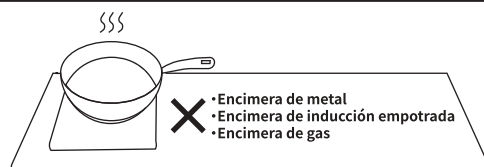
- 1) Cuando esté encendido u otros modos de cocción, presione  para elegir la función de calentamiento de temperatura. El LED  se mantiene encendido, la temperatura de calentamiento predeterminada de la placa izquierda es 180°C (la derecha es la misma), la pantalla de la pantalla LED izquierda muestra "180" (la derecha es la misma).
- 2) Presione  o  para disminuir o aumentar la temperatura.

6. Tiempo

- 1) Rango de tiempo de 1 minuto a 4 horas.
- 2) Después de configurar la potencia o la temperatura, presione , el indicador LED de  se ilumina. la pantalla LED muestra "0:00". Presione brevemente  o  para aumentar o disminuir el tiempo con cada paso de 1 minuto. Mantenga presionada  o  para aumentar o disminuir con cada paso de 10 minutos. Se confirmará automáticamente en 5 segundos después de configurar la hora, la pantalla LED se mantiene encendida.

Atención

No utilice la placa de inducción sobre una encimera metálica o apilada sobre otro aparato eléctrico.



6. Ajustes de nivel de potencia y temperatura

Cocina de inducción de 2000W (la placa izquierda)

Potencia (vatio)	100W	200W	300W	400W	500W	600W	700W	800W	900W	1000W
	1100W	1200W	1300W	1400W	1500W	1600W	1700W	1800W	1900W	2000W
Temperatura (°C)	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140
	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

Cocina de inducción de 1500 W (la placa derecha)

Potencia (vatio)	100W	200W	300W	400W	500W	600W	700W	800W	900W	1000W
	1100W	1200W	1300W	1400W	1500W					
Temperatura (°C)	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140
	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240

7. Como operar

1. Encendido

Cuando se enciende, el zumbador alerta, todos los indicadores y la pantalla LED brillan una vez y desaparecen, la pantalla LED muestra "L", la cocina entra en estado de encendido.

2. Arrancar

1) Después del encendido, presione "⏻", el indicador LED de "⏻" se mantiene encendido, la pantalla de LED mostrará "ON". La cocina está lista para trabajar.

2) Presione "↔" para elegir la función de calentamiento de energía (el LED "W" estará encendido) o la función de calentamiento de temperatura (el LED "°C" estará encendido).

3) Presione "⊕" o "⊖" para configurar la potencia o temperatura deseada. Comenzará a cocinar automáticamente.

11. Automatisch ausschalten, wenn 2 Stunden lang kein Betrieb erfolgt

Im Arbeitsmodus schaltet sich der Herd automatisch aus, wenn nach 2 Stunden außer im Timer-Modus keine Bedienung erfolgt.

8. Reinigung und Instandhaltung

1. Schalten Sie das Gerät mit "Ein / Aus" aus und warten Sie, bis das Licht ausgeht. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Warten Sie einige Zeit und lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Zum Entfernen von Schmutz können Sie mildes Reinigungsmittel oder Geschirrspülmittel mit einem weichen Tuch verwenden.
4. Reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser, da Wasser in das Gerät eindringen und es beschädigen kann.
5. Stellen Sie immer sicher, dass die obere Platte und die Pfanne / der Topf sauber sind, bevor Sie kochen, da der Schmutz aus der Pfanne / dem Topf an der Platte haften bleibt und sich die Platte verfärbt.
6. Sie können die Entlüftungsöffnung mit einem Staubsauger reinigen, um den Schmutz abzusaugen, oder Sie können Baumwolle verwenden, wenn der Schmutz mit Öl ist.
7. Zahnbürste mit wenig Seife kann auch verwendet werden, um die Oberfläche zu reinigen, solange Sie es vorsichtig auf dem Gerät verwenden.
8. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder starken Reinigungsmittel, da dies zu chemischen Reaktionen führen kann.
9. Wischen Sie das Gerät nach dem Entfernen des Schmutzes mit einem trockenen, weichen Tuch trocken.

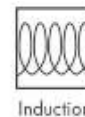
9.Fehlerbehebung

ÄRGER	MÖGLICHE URSACHEN	AUFLÖSUNG
Betriebsanzeige leuchtet nicht.	Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen.	Bitte achten Sie darauf, dass der Stecker in der Steckdose steckt.
Automatisch ausschalten.	1. Ersatzteile überhitzen 2. Kein Betrieb in zwei Stunden	Bitte starten Sie den Herd neu, andernfalls senden Sie ihn zur Überprüfung und Reparatur an das Service-Center zurück
Fehlercode	ON: Einschalten L: Standby-Modus pot: Ohne Kochgeschirr oder inkompatibles Kochgeschirr verwendet E1: IGBT-Sensor offen/Kurzschluss E3: Überspannung E4: Unterspannung E5: Oberflächensensor offen/Kurzschluss E8: Interner Kommunikationsfehler hot: Die Oberfläche ist zu heiß zum Berühren LOC: Kindersicherung	pot: Kochgeschirr und Position prüfen. E1/E5/E8: Kundendienst kontaktieren. E3/E4: Stromversorgung prüfen. hot: Gerät abkühlen lassen. LOC: Kindersicherung deaktivieren.

Hinweis: Wenn die Fehler nicht behoben werden können, bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, sondern senden Sie es zur Reparatur an das Service-Center. Wenn Sie das Gerät selbst zerlegen, haben wir das Recht, die Garantie ungültig zu machen. Hierdurch verursachte Gefahren oder andere Sicherheitsunfälle gehen ebenfalls zu Lasten des Nutzers.

5.Utensilios de cocina adecuados

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la sartén.



- Puede verificar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba de imán. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si es atraído, la sartén es adecuada para la inducción..



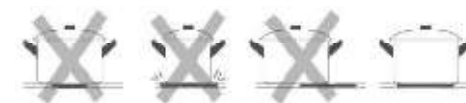
- Si no tienes un imán:
1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea verificar.
2. Encienda y espere 3 minutos para verificar si el agua se calienta.

- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrate de que la base de tu sartén esté lisa, que quede plana contra el cristal. Siempre centre su sartén en la zona de cocción. El diámetro no puede ser inferior a 10 cm para garantizar que el campo de energía tenga un efecto. No use sartenes con un diámetro superior a 26 cm.



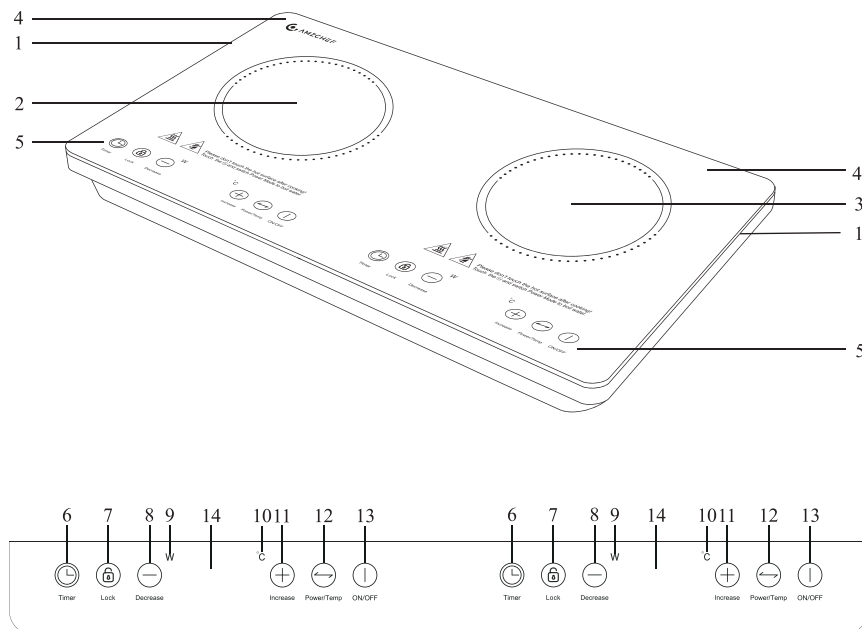
Siempre levante las bandejas de

la cocina de inducción; no se deslice o pueden rayar el vidrio..



- Las bases de bandeja delgada son más adecuadas para la cocción por inducción que las bases de emparedado gruesas. Los tiempos de respuesta muy cortos a las modificaciones de configuración (período de precalentamiento corto, dorado rápido y controlable) no son posibles cuando se usan sartenes con bases gruesas.

3.Componentes



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Ventilación de aire | 8. Botón de disminución |
| 2. Zona de calentamiento de 2000W | 9. Wattage LED |
| 3. Zona de calentamiento de 1500W | 10. LED de temperatura |
| 4. Superficie de vidrio | 11. Aumente el botón |
| 5. Panel de control | 12. Botón de selección de funciones |
| 6. Botón del temporizador | 13. Botón de encendido / apagado |
| 7. Botón de bloqueo de seguridad para niños | 14. Pantalla LED |

4.Características

Mientras que las placas de cocción estándar se calientan, en una placa de inducción, el calor se crea en la base de los utensilios de cocina. La placa en sí no se calienta; se calienta cuando la comida se calienta en una sartén y el calor de la sartén se refleja en la placa. (Calentamiento inverso).

Esto es causado por un campo de energía que genera calor solo en materiales magnéticamente conductores, por ejemplo, recipientes de hierro. En otros materiales, como porcelana, vidrio o cerámica, el campo de energía no puede generar ningún efecto de calentamiento.



2 JAHRE GARANTIE

Vielen Dank, dass Sie sich für die Produkte von AMZCHEF entschieden haben. Wir hoffen aufrichtig, dass Sie damit zufrieden sind.

Dieses Produkt verfügt über eine Garantie gegen elektronische oder mechanische Defekte für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Ersatzgerät/-teile werden für den verbleibenden Teil der ursprünglichen Garantiezeit garantiert.

Fragen? Probleme? Bedenken?

Wenn Sie irgendwelche Hilfe benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere Website: www.iamzchef.com oder per E-Mail: info@iamzchef.com.

Problem + Bestellnummer + ein Foto oder ein Video, das in der E-Mail angehängt ist, würde uns helfen, das Problem besser und schneller zu lösen.

Wir werden uns innerhalb von 24 Stunden bei Ihnen melden, sobald wir die E-Mail erhalten haben.



Vertreter/Vertriebs Händler können sich gerne mit uns in Verbindung setzen.
E-Mail: info@iamzchef.com