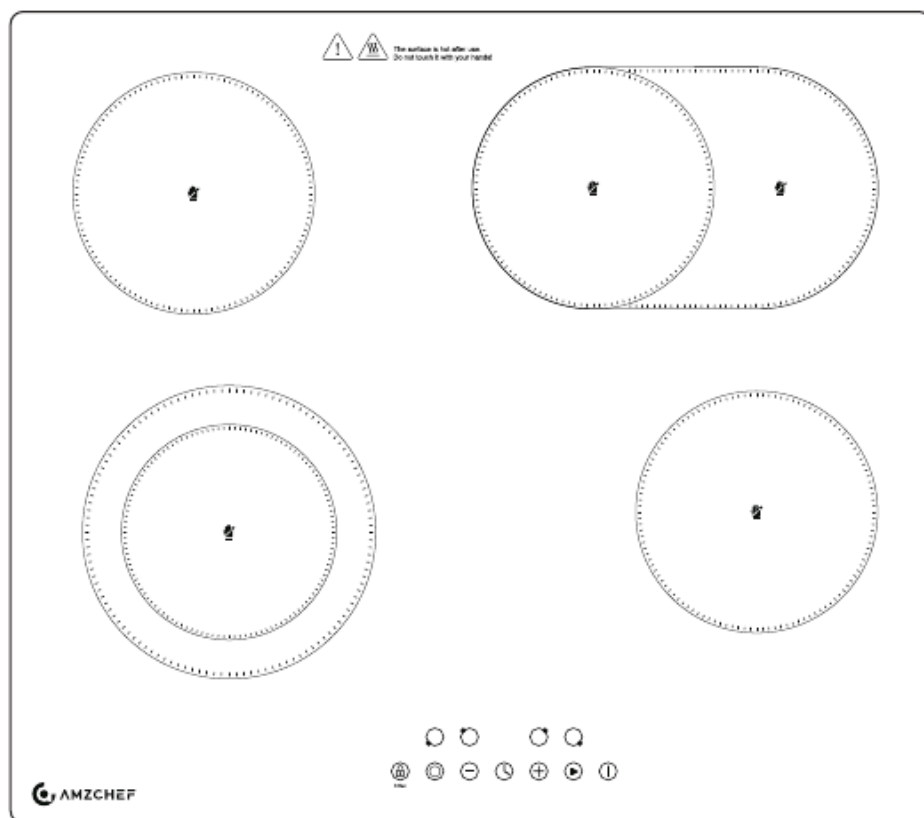




USER MANUAL

Infrared Hob

Brand: amzchef

Model: T-72CB4xyP200-LBHA

220-240V~ 50-60Hz 7200W

DE	BENUTZERINFORMATION	01
FR	NOTICE D'UTILISATION	15
ES	MANUAL DEL USUARIO	29
IT	MANUALE D'USO	43
EN	USER MANUAL	57



Welcome to the Amzchef Family!

Cheers to you for owning a new Amzchef product!

We are devoted to making high-quality kitchen, home, and personal care products for all our customers. As a respected manufacturer, all our products adhere to rigorous standard, safety, and functionality.

We are dedicated to offering exceptional customer service, which is why we provide a two-year warranty on this product to guarantee your satisfaction for years to come.

If you have questions or need assistance, please get in touch with 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.

Your thoughts and suggestions matter to us, so please don't hesitate to email them at **info@iamzchef.com**.

The Amzchef Team

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Inhaltsübersicht

 Montageanleitung	1	 Kindersicherung	9
 Sicherheitsvorkehrungen	4	 Zeitschaltuhr	10
 Hinweise und Tipps	6	 Reinigung und Pflege	11
 Kennenlernen des Geräts	7	 Fehlersuche	11
 Einstellung des Kochfeldes	8	 Fehler-Codes	13
 Pause	9	 Technische Daten	13

Montageanleitung

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken des Geräts, dass es keine sichtbaren Schäden aufweist. Sollte das Gerät während des Transports beschädigt worden sein, verwenden Sie es NICHT und wenden Sie sich sofort an die Verkaufsstelle.

Sie haben die Möglichkeit, dieses Gerät entweder auf einen Tisch zu stellen oder als Einbaugerät zu installieren. Wenn Sie es direkt verwenden, stellen Sie sicher, dass es auf einer stabilen und ebenen Fläche mit genügend Platz um den Kochbereich herum aufgestellt wird (halten Sie einen Abstand von mindestens 5-10 cm / 2-4 Zoll zu Wänden oder anderen Gegenständen ein).

Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise bei der Installation des Geräts.

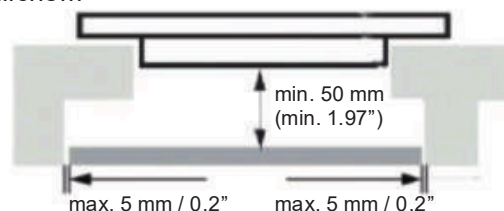
Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es fachgerecht und gemäß dieser Montageanleitung installiert worden ist. Für Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation entstehen, haftet der Installateur.

Untergebaut

- Wenn das Kochfeld über Kühlschränken, Geschirrspülern, nicht belüfteten Backöfen oder Waschmaschinen eingebaut wird, ist ein
- ist ein Mindestabstand von 50 mm / 1.97 Zoll erforderlich. Achten Sie darauf, dass hervorstehende Teile wie das Netzgehäuse oder das Netzkabel nicht kollidieren, z.B. mit einer Schublade.

Zwischenboden

Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach oder ähnlichem eingebaut wird oder wenn das Kochfeld von unten zugänglich ist: Bringen Sie einen Zwischenboden aus hitzebeständigem Material (z. B. aus Lochblech, um die Belüftung zu gewährleisten) in einem Mindestabstand von 50 mm / 1.97 Zoll unterhalb des Kochfeldes an. Bei der Verwendung von Klebstoff ist darauf zu achten, dass die Temperaturbeständigkeit 100°C / 212°F beträgt.



Vorbereiten der Elemente

- Die Arbeitsfläche muss eben, waagrecht und stabil sein.
- Die Dicke der Arbeitsfläche muss mindestens 30 mm / 1.18 Zoll betragen.
- Die eingebauten Elemente, einschließlich der Wandabschlussleisten, müssen mindestens 100°C / 212°F hitzebeständig sein.
- Nischenverkleidungen innerhalb von 50 mm / 1.97 Zoll von der Rückwand dürfen nicht brennbar sein (z. B. Fliesen, Stein).
- Versiegeln Sie die Schnittflächen, um sie hitzebeständig zu machen. Dies verhindert ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit.

Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz

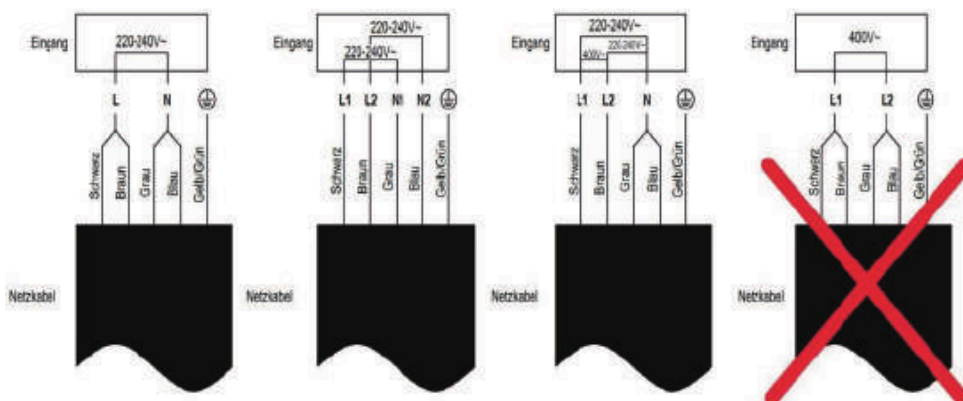
Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf dem Typenschild (V) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmen.

Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.

Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem qualifizierten Elektriker mit den richtigen Werkzeugen vorgenommen werden.

Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C / 167°F überschreitet.

Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.



Einbau des Kochfeldes

Der elektrische Anschluss darf nur von zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden. Ein falscher Anschluss führt zum Erlöschen der Garantie.

Zuschnitt der Arbeitsplatte

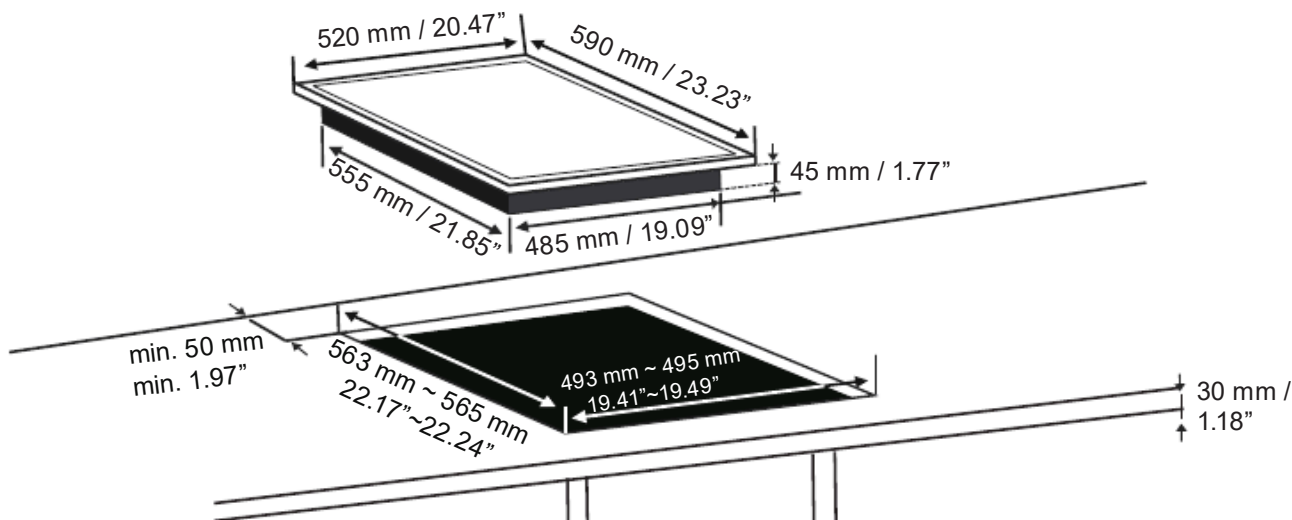
Reinigen Sie die Arbeitsplatte und schneiden Sie einen entsprechenden Ausschnitt (D*B) aus:

(563~565)*(493~495) mm / (22.17~22.24)*(19.41~19.49) Zoll.

Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm / 1.18 Zoll beträgt.

Um den Ausschnitt herum muss ein Mindestabstand von 50 mm / 1.97 Zoll eingehalten werden.

Wenn es sich um einen Unterbaubackofen handelt, verlegen Sie das Kabel an den hinteren Ecken des Ofens entlang zur Hauptsteckdose Steckdose.

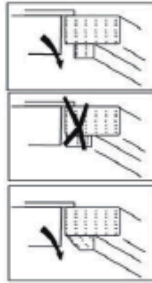
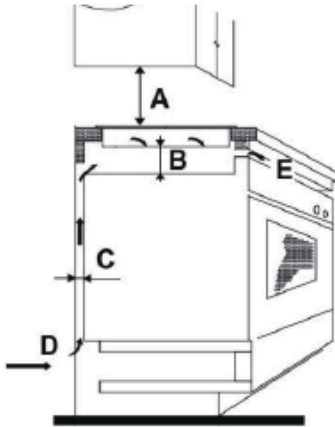


Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Ausschneiden, dass die angegebenen Maße mit den Abmessungen des Produkts übereinstimmen.



Belüftung

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist:



Artikel	Daten (")	Daten(mm)
A	29.92"	760 mm
B	min. 1.97"	min. 50 mm
C	min. 0.79"	min. 20 mm
D	Lufteintritt	-
E	min. 0.39"	min. 10 mm
	(Abluft)	

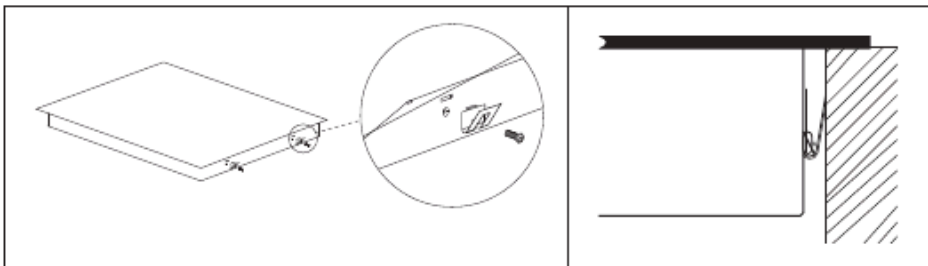
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld sollte mindestens 760 mm / 29.92 Zoll betragen.



Einsetzen des Kochfeldes

Schrauben Sie 4 Montagehalterungen an der Unterseite des Kochfelds.

Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt ein. Die seitlichen Befestigungswinkel sorgen für einen stabilen Halt Ihres Kochfelds.



Hinweis: Außerhalb des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Achten Sie beim Einsetzen des Kochfeldes darauf, dass diese nicht durch die Arbeitsplatte verdeckt werden.



Herausnehmen des Kochfeldes

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
2. Schieben Sie das Kochfeld von unten heraus.

Sicherheitsvorkehrungen

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Bitte bewahren Sie die Bedienungs- und Montageanleitung sowie das Gerätezertifikat zur späteren Verwendung oder für nachfolgende Besitzer auf.

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch und die häusliche Umgebung bestimmt. Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ohne Unterbrechung beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen und bis zu einer maximalen Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.
- Verwenden Sie keine Abdeckungen. Diese können Unfälle verursachen, z. B. durch Überhitzung, Brand oder Zersplittern von Materialien. Verwenden Sie keine ungeeigneten Kindersicherungen oder Herdschutzvorrichtungen. Diese können Unfälle verursachen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Die in diesem Handbuch enthaltenen Warnhinweise und wichtigen Anweisungen sind nicht dazu gedacht, alle möglichen Bedingungen und Situationen abzudecken, die auftreten können. Bei der Installation, der Wartung und dem Betrieb Ihres Geräts müssen Sie mit gesundem Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt vorgehen.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

Es besteht Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett können sich sehr schnell entzünden. Lassen Sie heißes Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Verwenden Sie niemals Wasser, um brennendes Öl oder Fett zu löschen. Schalten Sie die Kochplatte aus. Löschen Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder Ähnlichem.
- Die Kochplatten werden sehr heiß. Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- Das Gerät wird heiß. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Sprühdosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Es besteht Verbrennungsgefahr!



VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHE.

- Die Kochplatten und die Umgebung (insbesondere die Kochfeldeinfassung, falls vorhanden) werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
- Die Kochplatte heizt auf, aber das Display funktioniert nicht. Schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst. Contact the after-sales service.
- Metallgegenstände auf dem Kochfeld werden schnell sehr heiß. Legen Sie niemals Metallgegenstände (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf das Kochfeld.

Gefahr eines Stromschlags!

■ Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von geschulten Technikern durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, die zu einem Stromschlag führen können.

■ Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

■ Risse oder Sprünge in der Glaskeramik können zu Stromschlägen führen. Schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

■ Wenn das Gerät nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose. Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr!

■ Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochplatte plötzlich springen.

Schalten Sie immer den Sicherungskasten ein. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

■ Raue Topf- und Pfannenböden zerkratzen die Keramik.

■ Vermeiden Sie es, Töpfe trocken zu kochen. Dies kann zu Schäden führen.

■ Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigefläche oder die Einfassung. Dies kann zu Schäden führen.

■ Es können Schäden entstehen, wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen.

■ Alufolie und Kunststoffbehälter schmelzen auf heißen Herdplatten. Backofenschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

■ Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

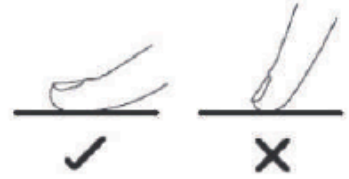
Übersicht

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die häufigsten Arten von Schäden:

Beschädigungen	Ursachen	Maßnahme
Flecken	Verschüttete Lebensmittel	Verschüttetes sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Keramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder Ablagefläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden zerkratzen die Keramik	Überprüfen Sie Ihr Kochgeschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Keramik geeignet sind.
	Pfannenabrieb (z. B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen an, wenn Sie sie bewegen.
Blasen	Zucker, Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt	Entfernen Sie Verschüttetes sofort mit einem Glasschaber.

💡 Hinweise und Tipps

- Legen Sie immer geeignete Deckel auf Töpfe. Beim Kochen ohne Deckel wird wesentlich mehr Energie benötigt.
- Verwenden Sie einen hitzebeständigen Glasdeckel, damit Sie das Innere des Topfes gut sehen können, ohne ihn anheben zu müssen.
- Berühren Sie das Bedienfeld mit dem Fingerballen, nicht mit der Fingerspitze.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Ein ungleichmäßiger Boden erhöht den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser der Topf- und Pfannenböden sollte die gleiche Größe haben wie die Kochplatte. Insbesondere kleine Töpfe auf der Herdplatte verursachen Energieverluste.

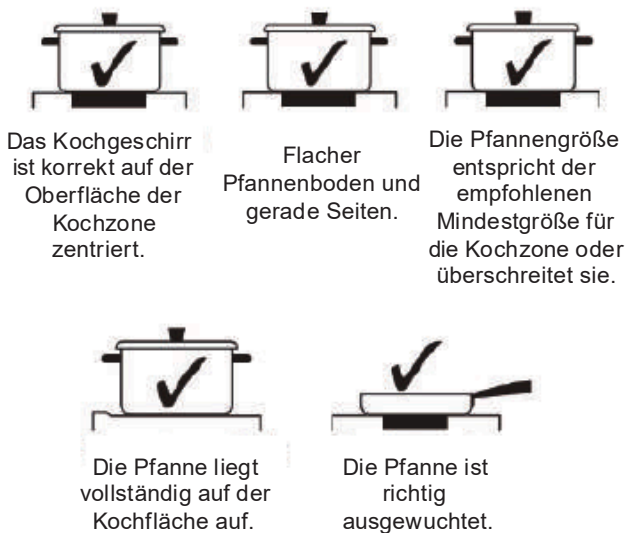


Hinweis: Die Hersteller von Kochgeschirr geben oft den oberen Durchmesser des Topfes an, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.

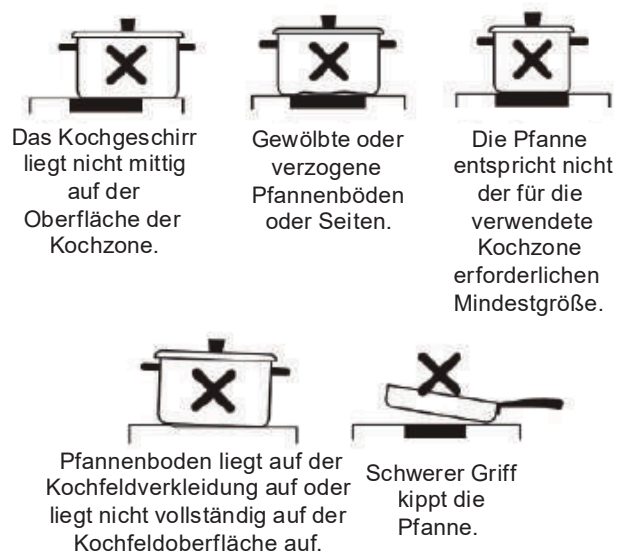


- Verwenden Sie einen kleinen Topf für kleine Mengen. Ein größerer, weniger gefüllter Topf verbraucht viel Energie.
- Kochen Sie mit nur wenig Wasser. Das spart Energie. Die Vitamine und Mineralstoffe im Gemüse bleiben erhalten.
- Decken Sie immer eine möglichst große Fläche der Kochplatte mit Ihrem Topf ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Heizstufe.
- Wählen Sie eine geeignete Dauerkochstufe. Sie verschwenden Energie, wenn Sie eine zu hohe Dauerkochstufe wählen.
- Nutzen Sie die Restwärme des Kochfeldes. Bei längeren Kochzeiten können Sie die Kochplatte 5-10 Minuten vor Ende der Kochzeit ausschalten.

Korrekt

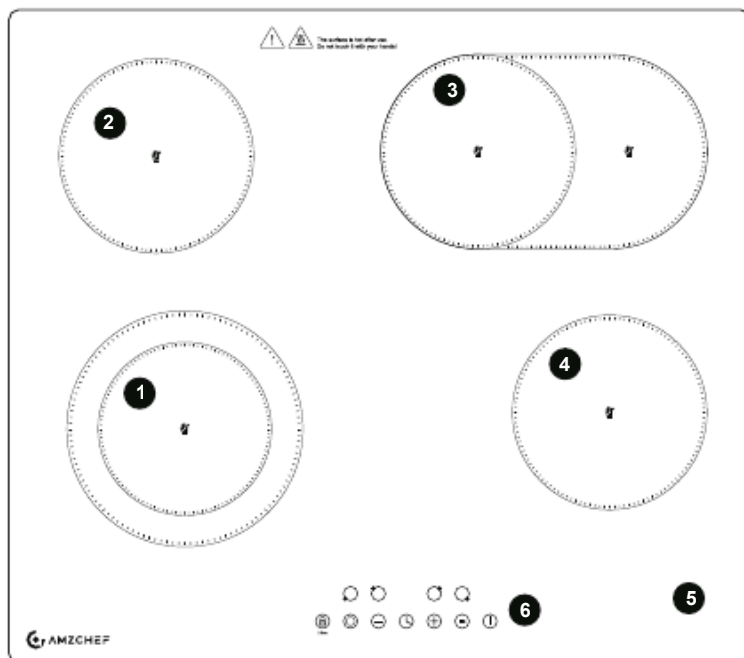


Falsch



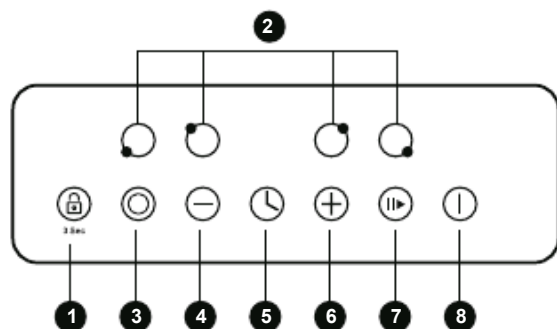
Kennenlernen des Geräts

Überblick



1. 1100/2200W-Zone
2. 1800-W-Zone
3. 1100/2000W-Zone
4. 1200-W-Zone
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

Bedienfeld



1. Kindersicherung
2. Kochplattenauswahl
3. Dual-/Ovalzonensteuerung
4. Verringern
5. Timer
6. Erhöhen
7. Pause
8. EIN/AUS

Die Kochplatten

Kochplatte	Verbindung
Einzelkochplatte	Berühren Sie , um eine Kochplatte auszuwählen
Doppelte/ovale Kochplatte	Wählen Sie die Kochplatte und berühren Sie

Hinweise:

1. Wenn die Kochplatte angeschlossen ist, leuchtet die entsprechende Anzeige.
2. Bei Geräten mit Mehrzonenanschluss leuchtet die Anzeige nur, wenn die Kochstelle ausgewählt wurde.
3. Beim Berühren einer Taste ertönt ein akustisches Signal und die jeweilige Funktion wird aktiviert.
4. Halten Sie die Bedienelemente stets trocken. Feuchtigkeit verringert ihre Wirksamkeit.
5. Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik könnte überhitzen.

Restwärmeanzeige

Sobald die Oberflächentemperatur 60°C / 140°F überschreitet, wird die Restwärmeanzeige aktiviert (durch die Anzeige "H") und signalisiert, dass das Kochfeld noch zu heiß zum Anfassen ist.

Sie kann z. B. zum Warmhalten einer kleinen Mahlzeit oder zum Schmelzen von Kochschokolade verwendet werden. Die Anzeige leuchtet so lange, bis die Kochplatte ausreichend abgekühlt ist.

**Schutz vor Überhitzung**

Das Kochfeld ist mit einem Temperatursensor ausgestattet, der die Innentemperaturen überwacht und schaltet sich automatisch ab, wenn die Temperatur einen sicheren Wert überschreitet.

Überlaufschutz

Wenn das Bedienfeld mehr als 8 Sekunden lang berührt oder nass wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Wischen Sie es mit einem Lappen oder Papiertuch trocken, und das Kochfeld funktioniert wieder einwandfrei.

** Einstellung des Kochfeldes**

In diesem Teil wird beschrieben, wie Sie die Kochplatten einstellen.

Ein- und Ausschalten des Kochfeldes

Der Hauptschalter dient zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.

Einschalten: Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Ein Signal ertönt. Die Kontrolleuchte über dem Hauptschalter leuchtet auf. Das Kochfeld ist einsatzbereit.

Zum Ausschalten: Berühren Sie die Taste EIN/AUS und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochplatten werden ausgeschaltet.

Die Restwärmeanzeige  bleibt eingeschaltet, bis die Kochplatten ausreichend abgekühlt sind.

Mit dem Kochen beginnen

1. Berühren Sie nach dem Einschalten des Kochfeldes  , um die Kochstelle auszuwählen.

Die entsprechende Betriebsanzeige beginnt zu blinken.

2. Stellen Sie mit   die gewünschte Wärmestufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Stufe

Kochstufe 9 = höchste Stufe

3. So ändern Sie die Wärmeeinstellung: Berühren Sie   , bis die gewünschte Wärmeeinstellung angezeigt wird. Nach ca. 5 Sekunden wird die Kochstufe übernommen.

Hinweis:

Wenn Sie nicht innerhalb von 30 Sekunden eine Heizstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.



Einstellung der Hitze

Einstellung der Hitze	Eignung
1-2	Zartes Erwärmen kleiner Mengen von Lebensmitteln Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell kochenden Lebensmitteln Sanftes Köcheln Langsames Erwärmen
3-4	Wiederaufwärmen Schnelles Köcheln
5-6	Reis kochen
7-8	Pfannkuchen Sautieren
9	Nudeln kochen Anbraten unter Rühren Anbraten

Nicht mehr kochen

Berühren Sie , um die Kochstelle auszuwählen. Tippen Sie auf die Taste , bis  erscheint.

Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die Taste ON/OFF.

Die Restwärmeanzeige  erscheint, wenn die Oberfläche zu heiß ist.

Pause

Die Pausenfunktion kann während des Kochens jederzeit verwendet werden. Sie ermöglicht es, das Gerät anzuhalten und dann fortzufahren.

Um die Funktion zu aktivieren oder abubrechen, berühren Sie .

Bei Aktivierung wird auf den Kochplattenanzeigen  angezeigt.

Kindersicherung

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).

Sperren und Entsperren des Bedienfelds

So sperren Sie die Bedienelemente: Halten Sie die Kindersicherungstaste  3 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Signalton. Die Kindersicherungsanzeige zeigt einen roten Punkt und im Display „Lo“ an. Die Funktion ist aktiviert.

So entsperren Sie die Bedienelemente: Berühren und halten Sie die Kindersicherungstaste  3 Sekunden lang. Es ertönt ein Signalton und der rote Punkt sowie das „Lo“ im Display verschwinden. Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis:

- Auch wenn das Bedienfeld verriegelt ist, bleibt die Taste EIN/AUS aktiv. So können Sie das Kochfeld im Notfall jederzeit ausschalten.
- Wenn Sie das Kochfeld verriegeln und ausschalten, denken Sie daran, es vor der Benutzung zu entriegeln.

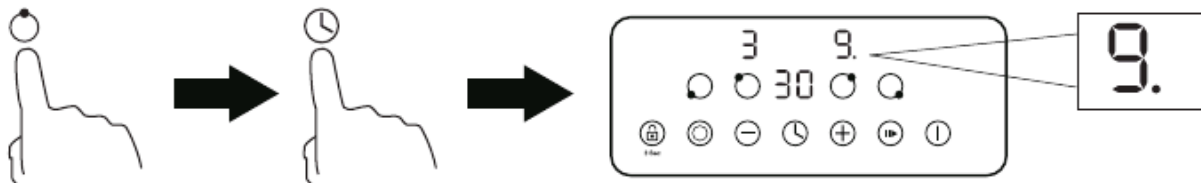


Zeitschaltuhr

Mit dem Timer können Sie die Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen einstellen.

Einstellen des Timers

1. Berühren Sie zuerst , um die Kochstelle auszuwählen. Berühren Sie dann . Der rote Punkt der entsprechenden Kochstelle blinkt. Die Kochstelle ist ausgewählt.



2. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit   ein. Mit jedem Tastendruck erhöht oder verringert sich die Zeit um 1 Minute. Halten Sie die Taste gedrückt, um schnell zu scrollen.
3. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die eingestellte Zeit übernommen. Während der Countdown beginnt, zeigt die Timer-Anzeige die verbleibende Zeit an.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und die entsprechende Kochstelle wird ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn Sie die eingestellte Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, beginnen Sie wieder mit dem ersten Schritt.



Einstellen des Timers für mehrere Kochzonen

1. Wenn Sie diese Funktion in mehr als einer Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige nacheinander die eingestellte Zeit an.
2. Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und zeigt  an, wenn die Oberfläche zu heiß ist.

Hinweis:

- Der blinkende rote Punkt zeigt die Kochzone an, für die die Zeitanzeige gilt.
- Die Zeitdauer kann für jede Kochzone individuell eingestellt werden.
- Zeitspanne: 1-99 Minuten.



Abbrechen des Timers

Berühren Sie die Timer-Taste , bis der rote Punkt der entsprechenden Kochstelle blinkt.

Anschließend mit   die Anzeigzeit auf 0 einstellen.

Der Timer für die entsprechende Kochstelle wird abgebrochen, nachdem die Anzeige 5 Sekunden lang blinkt.

Hinweis: Andere Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.



Um den Timer für alle Kochzonen zu deaktivieren, halten Sie die Timer-Taste  3 Sekunden lang gedrückt.

Reinigung und Pflege

In diesem Abschnitt finden Sie Informationen zur optimalen Pflege Ihres Kochfelds.

Hinweis: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Bedienelemente ausgeschaltet sind und das Kochfeld abgekühlt ist.



Täglicher Gebrauch

Zum Entfernen von Fingerabdrücken und Lebensmittelflecken verwenden Sie einen Glaskeramikreiniger, spülen Sie ihn gründlich ab und wischen Sie ihn trocken.

Bei Verschüttungen auf der Glasoberfläche verwenden Sie ein geeignetes Utensil, um die Verschüttung zu entfernen, aber achten Sie auf die heiße Kochzone. Wischen Sie sie mit einem Tuch oder Papiertuch ab.

Wenn Verschmutzungen zurückbleiben, schaben Sie sie vorsichtig mit einem Metallschaber mit Rasierklinge ab, wobei Sie den Schaber in einem Winkel von 30 Grad zur Oberfläche halten. Entfernen Sie gelöste Verschmutzungen mit Kochfeldreinigungsscreme und polieren Sie die Oberfläche sauber.



Hinweis: Verwenden Sie keine anderen Scheuermittel und/oder Drahtwolle usw., da diese die Glaskeramikoberfläche Ihres Kochfeldes zerkratzen können.



Beschädigung durch verschütteten Zucker und geschmolzenes Plastik

Beim Entfernen von heißen Substanzen ist besondere Vorsicht geboten, um dauerhafte Schäden an der Glasoberfläche zu vermeiden.

Verschüttete Zuckerarten (z. B. Gelee, Karamell, Bonbons und Sirup) oder geschmolzener Kunststoff können zu Lochfraß auf der Oberfläche des Kochfeldes führen (nicht durch die Garantie abgedeckt), es sei denn, die Verschüttung wird entfernt, solange sie noch heiß ist. Beim Entfernen von heißen Substanzen ist besondere Vorsicht geboten.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist und prüfen Sie, ob in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind blockiert.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt Kindersicherung für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich der Bedienelemente trocken ist, und verwenden Sie beim Berühren der Bedienelemente das Fingerpad.

? Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
Das Glas ist zerkratzt.	Es wurde Kochgeschirr mit rauen Kanten, ungeeigneten Scheuermitteln oder Reinigungsmitteln verwendet.	Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Heben Sie Kochgeschirr immer vom Kochfeld ab, anstatt es zu schieben. Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt Reinigung & Pflege.
Das Glaskeramik-Kochfeld macht ein leises Brummen, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder verschwinden, wenn Sie die Temperatureinstellung verringern.
Lüftergeräusch vom Kochfeld.	Ein in Ihrem Cerankochfeld eingebautes Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Cerankochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld nicht aus, solange das Gebläse läuft.
Das Kochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt.	Technische Störung (typischerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Anzeige des Kochtimers).	Notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie das Kochfeld aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehler-Codes

Wenn eine Anomalie auftritt, geht das Kochfeld automatisch in den Schutzzustand über und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Fehlercode	Lösung
H: Die Oberfläche ist zu heiß zum Berühren F: Interner Kommunikationsfehler E1: Thermoelementfehler	H: Das Gerät abkühlen lassen. F: Wenden Sie sich an den Kundendienst. E1: Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die obigen Angaben dienen der Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern.
Bitte versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um mögliche Gefahren oder Schäden am Kochfeld zu vermeiden Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden.

Technische Daten

Modell	T-72CB4xyP200-LBHA
Versorgungsspannung	220-240V~ 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	7200W
Produktgröße L×B×H	590mm×520mm×45mm 23.23"×20.47"×1.77"
Einbaumaße D×B	(563~565)*(493~495) mm (22.17~22.24)*(19.41~19.49) Zoll

Design und Spezifikationen können zum Zwecke der Produktverbesserung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Die Abbildungen dienen lediglich als Referenz. Das tatsächliche Produkt ist der Maßstab.



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.



Table des matières

 Instructions d'installation	15	 Verrouillage enfant	23
 Précautions de sécurité	18	 Minuterie	24
 Conseils et astuces	20	 Nettoyage et entretien	25
 Apprendre à connaître son appareil	21	 Résolution des problèmes	25
 Réglage de la table de cuisson	22	 Codes d'erreur	27
 Pause	23	 Caractéristiques techniques	27

Instructions d'installation

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de dégâts visibles. S'il a été endommagé pendant le transport, NE L'UTILISEZ PAS et contactez immédiatement l'endroit où vous l'avez acheté.

Vous avez la possibilité de placer cet appareil sur une table ou de l'installer en tant qu'appareil intégré. Lorsque vous l'utilisez directement, assurez-vous qu'il est placé sur une surface stable et plane avec suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson (maintenez une distance d'au moins 5-10 cm / 2-4 pouces des murs ou d'autres objets).

Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes lors de l'installation de l'appareil.

Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé selon des normes professionnelles conformément à ces instructions d'installation. L'installateur est responsable de tout dégât résultant d'une installation incorrecte.

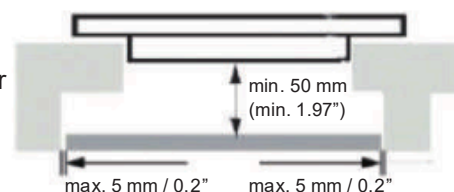
Encastrée

- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un four non ventilé ou d'un lave-linge, une distance minimale de 50 mm / 1.97 pouce est nécessaire.
- Veillez à ce que les parties saillantes, telles que le boîtier secteur ou le câble d'alimentation, n'entrent pas en collision avec un tiroir, par exemple.

Plancher intermédiaire

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, d'un compartiment de meuble ou autre, ou si la table de cuisson est accessible par le bas :

Installez un plancher intermédiaire en matériau résistant à la chaleur (par exemple, en tôle perforée pour assurer la ventilation) à une distance minimale d'au moins 50 mm / 1.97 pouce sous la table de cuisson. Lors de l'utilisation d'adhésif, assurez-vous que la résistance à la température est de 100°C / 212°F.



Préparation des appareils

- Le plan de travail doit être de niveau, horizontal et stable.
- Veillez à ce que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm / 1.18 pouce.
- Les éléments encastrés, y compris les bandes de finition murale, doivent être résistants à la chaleur à au moins 100°C / 212°F.
- Le revêtement de la niche situé à moins de 50 mm / 1.97 pouce de la paroi arrière ne doit pas être combustible (par exemple, carreaux, pierre).
- Sceller les surfaces coupées pour les rendre résistantes à la chaleur. Cela évite que le plan de travail ne gonfle sous l'effet de l'humidité.

Raccordement de la table de cuisson au secteur

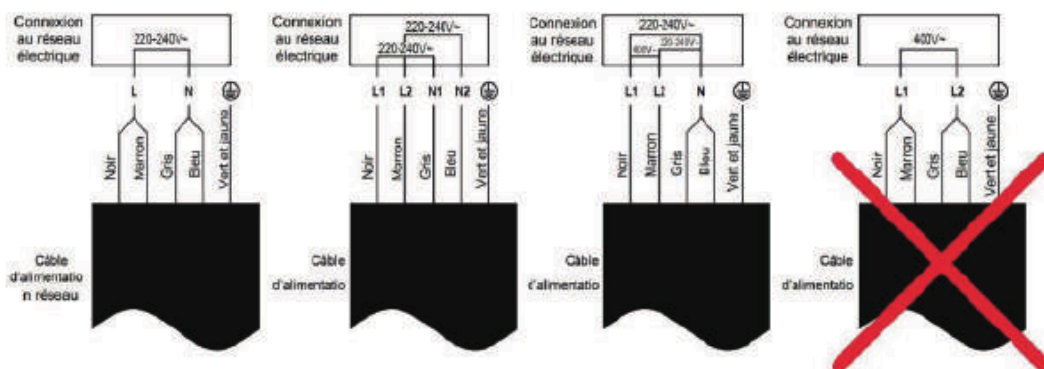
Assurez-vous que les données de la plaque signalétique (V) correspondent à votre tension d'alimentation.

Pour raccorder la table de cuisson au secteur, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié disposant des outils adéquats.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C / 167°F en aucun point.

Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Toute modification doit être effectuée par un électricien qualifié.



Installation de la table de cuisson

Le raccordement électrique ne doit être effectué que par du personnel spécialisé agréé. Une mauvaise connexion annule la garantie.

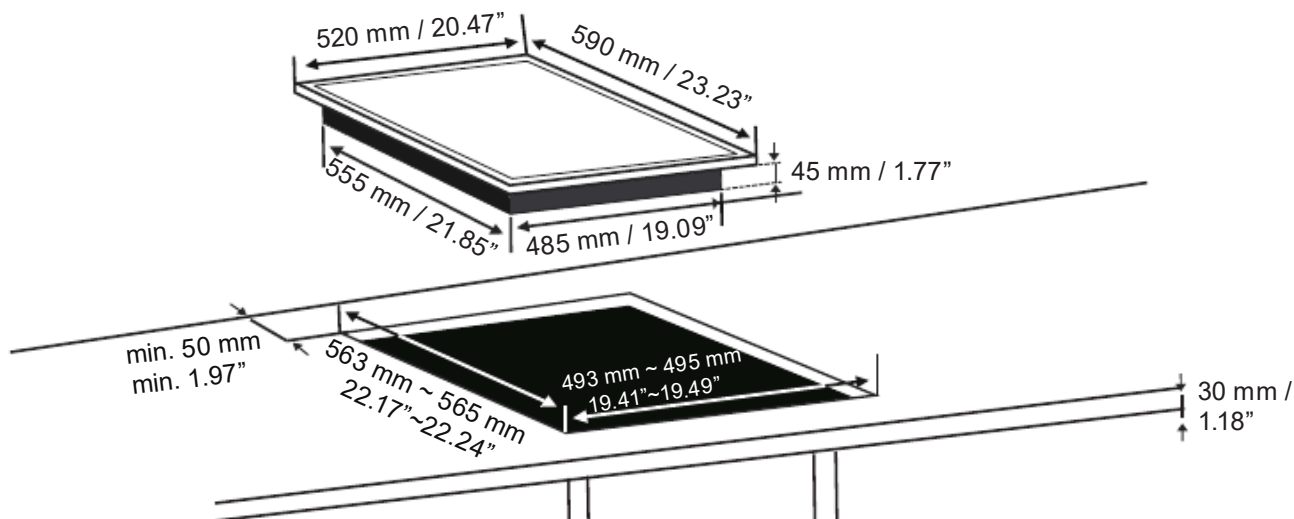
Découpe du plan de travail

Nettoyez la surface du plan de travail et faites une découpe adéquate (L x l) :

(563~565)*(493~495) mm / (22.17~22.24)*(19.41~19.49) pouce.

Veillez à ce que l'épaisseur de la surface du plan de travail soit d'au moins 30 mm / 1.18 pouce. Un espace minimum de 50 mm / 1.97 pouce doit être préservé autour de la découpe.

Si le four est de type encastrable, faites passer le câble le long des coins arrière du four jusqu'à la prise principale.

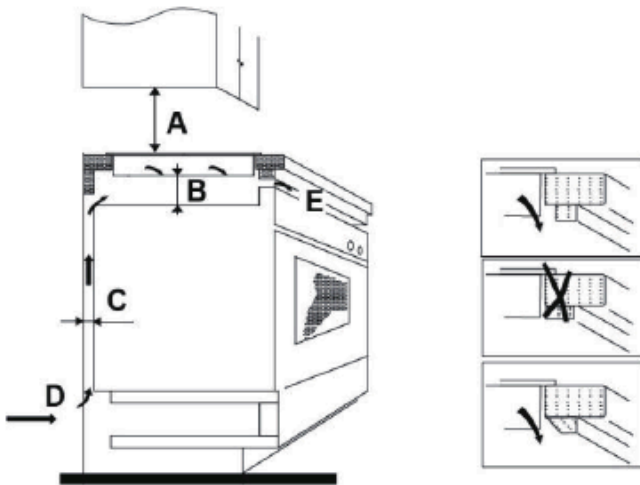


Remarque : Avant de découper, vérifiez que les dimensions indiquées correspondent à celles du produit.



Ventilation

Assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées :



Objet de l'enquête	Données (")	Data (mm)
A	29.92"	760 mm
B	min. 1.97"	min. 50 mm
C	min. 0.79"	min. 20 mm
D	Admission d'air	-
E	min. 0.39"	min. 10 mm (Aspiration de l'air)

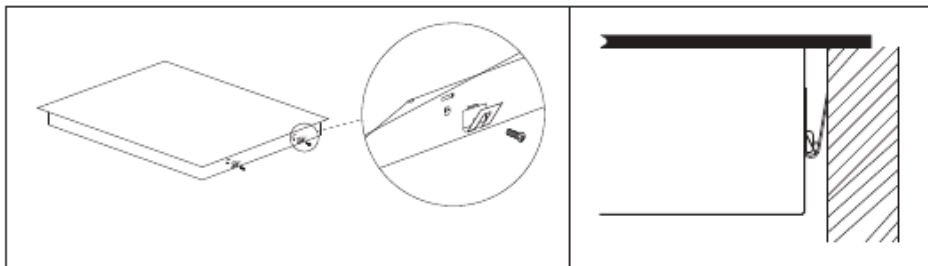
Remarque : La distance de sécurité entre la table de cuisson et l'armoire située au-dessus de la table de cuisson doit être d'au moins 760 mm / 29.92 pouce.



Insertion de la plaque de cuisson

Fixez les 4 supports de montage à la base inférieure de la table de cuisson.

Insérez la plaque de cuisson dans la découpe. Les supports de fixation latéraux permettent de la fixer solidement.



Remarque : Des ouvertures d'aération sont situées à l'extérieur de la table de cuisson. Lors de l'insertion de la table de cuisson, assurez-vous qu'elles ne sont pas obstruées par le plan de travail.



Démontage de la table de cuisson

1. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Pousser la plaque de cuisson par le bas.

Précautions de sécurité

Veillez 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.

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.

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.

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.

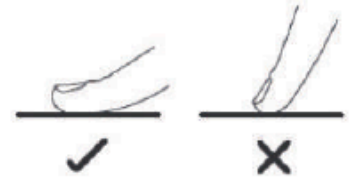
Présentation

Le tableau suivant donne une vue d'ensemble des types de dégâts les plus fréquents :

Dégâts	Cause	Action
Taches	Déversements d'aliments	Enlevez immédiatement les éclaboussures avec un grattoir à vitre.
	Produits de nettoyage inadaptés	N'utilisez que des produits de nettoyage adaptés à la céramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail ou espace de rangement.
	Fonds de casseroles et de poêles rugueux qui rayent la céramique	Vérifiez vos ustensiles de cuisine.
	Produits de nettoyage inadaptés	N'utilisez que des produits de nettoyage adaptés à la céramique.
Décoloration	Abrasion de la poêle (par ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles lorsque vous les déplacez.
	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les éclaboussures à l'aide d'un grattoir à vitre.

💡 Conseils et astuces

- Placez toujours des couvercles appropriés sur les poêles. La cuisson sans couvercle nécessite beaucoup plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre résistant à la chaleur pour voir l'intérieur sans avoir à le soulever.
- Lorsque vous touchez le panneau de commande, utilisez le doigt dans toute sa longueur, et non son extrémité.
- Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat. Les bases inégales augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre des bases des casseroles et des poêles doit être le même que celui de la plaque de cuisson.
- En particulier, les petites poêles placées sur la plaque de cuisson entraînent des pertes d'énergie.



Remarque : les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent le diamètre du dessus de la poêle. Celui-ci est généralement plus grand que le diamètre de la base de la poêle.



- Utilisez une petite poêle pour les petites quantités. Une poêle plus grande et moins remplie nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie. Les vitamines et les minéraux contenus dans les légumes sont préservés.
- La poêle doit toujours couvrir la plus grande surface possible de la plaque de cuisson.
- Passez à une température plus basse dès que possible.
- Sélectionnez un réglage de cuisson continue approprié. Vous gaspillerez de l'énergie en utilisant un réglage de cuisson continue trop élevé.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson. Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre la plaque de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Correct



Les ustensiles de cuisine sont correctement centrés sur la surface de la zone de cuisson.

Le fond de la casserole est plat et les côtés sont droits.

La taille de la casserole est conforme ou supérieure à la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson.



La casserole repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.



La casserole est correctement équilibrée.

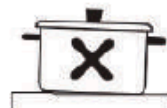
Incorrect



L'ustensile n'est pas centré sur la surface de la zone de cuisson.

Le fond ou les côtés de la casserole sont courbés ou déformés.

La casserole n'a pas la taille minimale requise pour la zone de cuisson utilisée.



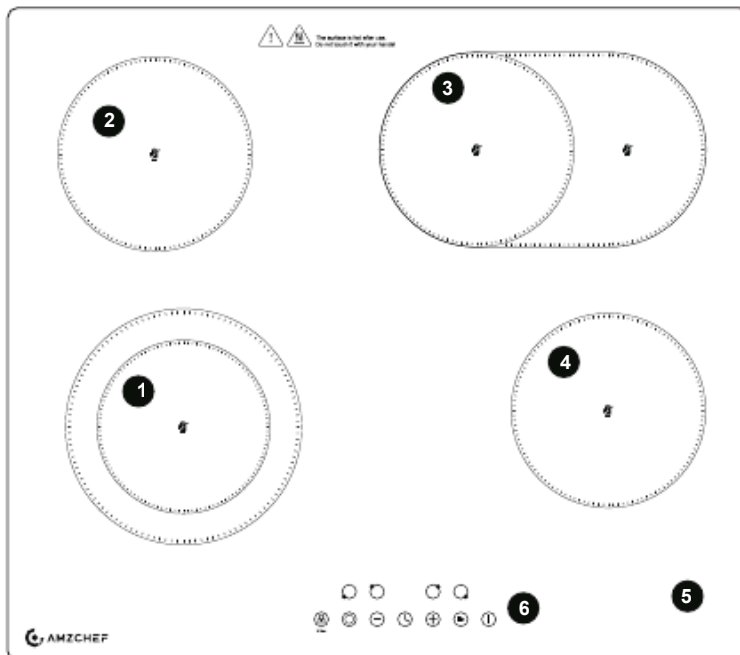
Le fond de la casserole repose sur la garniture de la table de cuisson ou ne repose pas complètement sur la surface de la table de cuisson.



Une poignée lourde fait basculer la casserole.

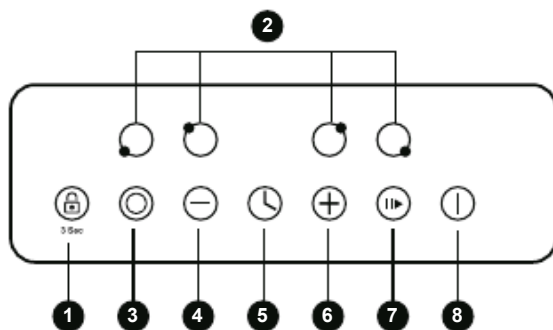
🔍 Apprendre à connaître son appareil

Aperçu



1. Zone 1100/2200W
2. Zone 1800W
3. Zone 1100/2000W
4. Zone 1200W
5. Plaque de verre
6. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



1. Sécurité enfant
2. Sélection de la plaque chauffante
3. Contrôle de zone double/ovale
4. Diminution
5. Minuterie
6. Augmenter
7. Pause
8. ON/OFF

Les plaques chauffantes

Plaque chauffante	Connexion
Plaque de cuisson simple	Appuyez sur pour sélectionner une plaque chauffante
Plaque de cuisson double/ovale	Select the hotplate and touch

Remarques :

1. Lorsque la plaque chauffante est connectée, le voyant correspondant s'allume.
2. Sur les appareils avec connexion multizone, l'écran ne s'allume que lorsque la zone de cuisson a été sélectionnée.
3. Lorsque vous appuyez sur un bouton, un signal sonore retentit et la fonction correspondante est activée.
4. Gardez toujours les commandes au sec. L'humidité réduit leur efficacité.
5. Ne rapprochez pas les casseroles des écrans et des capteurs. Les composants électroniques pourraient surchauffer.

Indicateur de chaleur résiduelle

Une fois que la température de surface dépasse 60°C / 140°F, le voyant de chaleur résiduelle se déclenche (en affichant "H"), signalant que la table de cuisson est encore trop chaude pour être touchée.



Cela peut être utilisé, par exemple, pour maintenir au chaud un petit repas ou pour faire fondre du chocolat de cuisson. L'écran reste allumé jusqu'à ce que la plaque chauffante ait suffisamment refroidi.

Protection contre les surchauffes

Équipée d'un capteur de température, la table de cuisson peut surveiller les températures internes et s'arrêtera automatiquement si elles dépassent les limites de sécurité.

Protection contre les débordements

Si le panneau de commande est effleuré ou mouillé pendant plus de 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Il suffit de l'essuyer avec un chiffon ou une serviette en papier pour que la table de cuisson fonctionne à nouveau.

👉 Réglage de la table de cuisson

Cette partie fournit des instructions sur le réglage des plaques de cuisson.

Allumer et éteindre la table de cuisson

L'interrupteur principal permet d'allumer et d'éteindre la table de cuisson.

Pour allumer l'appareil : appuyez sur le bouton ON/OFF. Un signal sonore retentit. Le voyant situé au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi.

Pour éteindre : Appuyez sur le bouton ON/OFF et les affichages s'éteignent. Toutes les plaques de cuisson sont éteintes.

L'indicateur de chaleur résiduelle  reste allumé jusqu'à ce que les plaques chauffantes aient suffisamment refroidi.

Commencer à cuisiner

1. Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez  pour sélectionner la plaque chauffante. Le voyant de puissance correspondant commence à clignoter.

2. Utilisez  pour régler la chaleur souhaitée.

Réglage de chaleur 1 = réglage le plus bas

Réglage de chaleur 9 = réglage le plus élevé

3. Pour modifier le réglage de la chaleur : appuyez  jusqu'à ce que le réglage de la chaleur souhaité apparaisse. Au bout d'environ 4 secondes, le réglage de la chaleur est accepté.

Remarque :

Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans les 30 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.



Réglage de chaleur

Réglage de chaleur	Usage
1-2	Réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui bouillent rapidement Mijoter doucement Chauffer lentement
3-4	Réchauffer Mijoter rapidement Cuire du riz
5-6	Crêpes
7-8	Faire sauter Cuire des pâtes
9	Frïre Saisir Faire bouillir de la soupe ou de l'eau

Arrêter la cuisson

Appuyez  pour sélectionner la plaque chauffante. Appuyez sur  le bouton jusqu'à ce que  apparaisse.

Pour arrêter la table de cuisson, appuyez sur la touche ON/OFF.

Le voyant de chaleur résiduelle  apparaît si la surface est trop chaude.

Pause

La fonction Pause peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Elle permet de mettre l'appareil en pause et de le reprendre.

Pour activer ou annuler la fonction, appuyez sur .

Une fois activé, l'écran de la plaque chauffante affichera .

Verrouillage enfant

Vous pouvez verrouiller le panneau de commande afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, éviter qu'un enfant allume accidentellement les zones de cuisson).

Verrouiller et déverrouiller le panneau de commande

Pour verrouiller les commandes : appuyez longuement sur le bouton de verrouillage enfant  pendant 3 secondes. Un bip retentit. L'indicateur de verrouillage enfant affiche un point rouge et l'écran affiche « Lo ». La fonction est activée.

Pour déverrouiller les commandes : Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de verrouillage enfant  pendant 3 secondes.

Le buzzer émet un bip et le point rouge et le « Lo » disparaissent de l'écran. La fonction est désactivée.

Remarque :

- Même si le panneau de commande est verrouillé, le bouton ON/OFF reste actif. Vous pouvez ainsi éteindre la plaque de cuisson à tout moment en cas d'urgence.
- Si vous verrouillez la table de cuisson et l'éteignez, n'oubliez pas de la déverrouiller avant de l'utiliser.

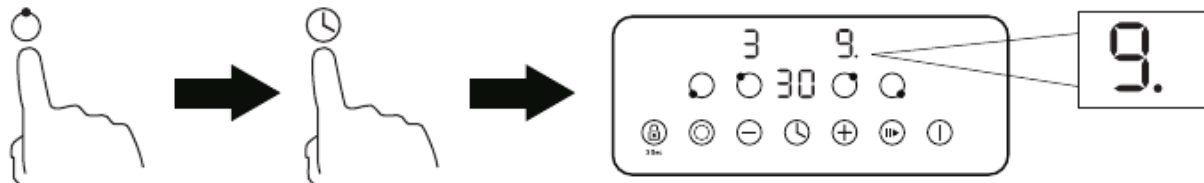


Minuterie

Utilisez la minuterie pour régler le temps de cuisson d'une ou de plusieurs zones de cuisson.

Réglage de la minuterie

1. Appuyez d'abord sur  pour sélectionner la plaque chauffante. Appuyez ensuite sur  et le point rouge de la plaque correspondante clignote. La plaque est sélectionnée.



2. Pour régler le temps de cuisson souhaité, utilisez  . Le temps augmente ou diminue d'une minute à chaque pression sur l'un des boutons. Maintenez le bouton enfoncé pour un défilement rapide.
3. Après 5 secondes sans autre saisie, le temps défini est validé. Le compte à rebours démarre et l'écran affiche le temps restant.
4. Un signal sonore retentit et la plaque de cuisson correspondante s'éteint une fois le temps spécifié écoulé.

Remarque : Si vous souhaitez modifier le temps réglé après avoir réglé la minuterie, recommencez à la première étape.



Réglage de la minuterie pour plusieurs zones de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction dans plus d'une zone de cuisson, l'affichage de la minuterie affichera tour à tour le temps réglé.
2. Au terme du temps de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche  si la surface est trop chaude.

Remarque :

- Le point rouge clignotant indique la zone de cuisson affichée par l'indicateur de temps.
- La durée de la cuisson peut être réglée individuellement pour chaque zone de cuisson.
- Plage de temps : 1-99 minutes.



Annulation de la minuterie

Appuyez sur le bouton de la minuterie  jusqu'à ce que le point rouge de la plaque chauffante correspondante clignote.

Utilisez   ensuite pour régler le temps d'affichage à 0.

La minuterie de la plaque chauffante concernée sera annulée après que l'indicateur aura clignoté pendant 5 secondes.

Remarque : Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

Pour annuler la minuterie de toutes les zones de cuisson, appuyez sur le bouton de minuterie  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.



Nettoyage et entretien

Les informations contenues dans cette section vous aideront à entretenir au mieux votre table de cuisson.

Remarque : Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les commandes sont éteintes et que la table de cuisson est froide.



Utilisation quotidienne

- Pour éliminer les traces de doigts et les taches de nourriture, appliquer un nettoyant pour verre vitrocéramique, puis rincer abondamment et essuyer.
- En cas d'éclaboussures sur la surface en verre, utilisez un ustensile approprié pour enlever l'éclaboussure, mais faites attention à la zone de cuisson chaude. Nettoyez avec un chiffon ou une serviette en papier.
- S'il reste des salissures, les gratter soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir métallique, en tenant le grattoir à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Enlever les salissures décollées avec la crème de nettoyage pour plaques de cuisson et polir la surface.



Remarque : N'utilisez pas d'autres nettoyants abrasifs et/ou de la laine métallique, etc., car ils risquent de rayer la surface en vitrocéramique de votre table de cuisson.



Dégâts causés par des éclaboussures sucrées et du plastique fondu

- Il convient de prendre des précautions particulières lors de l'élimination de substances chaudes afin d'éviter des dégâts permanents à la surface du verre.
- Les éclaboussures de sucre (gelées, caramel, bonbons et sirops) ou de plastique fondu peuvent provoquer des piqûres sur la surface de la table de cuisson (non couvertes par la garantie), à moins que l'éclaboussure ne soit enlevée pendant qu'elle est encore chaude. Des précautions particulières doivent être prises lors de l'élimination de substances chaudes.

Résolution des problèmes

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Assurez-vous que la table de cuisson est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section Sécurité enfants pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait un léger voile d'eau sur les boutons de commande ou que vous les touchiez.	Veillez à ce que la zone de contrôle tactile soit sèche et utilisez le coussinet du doigt lorsque vous appuyez sur les commandes.

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
Le verre est rayé.	Cela peut être dû aux matériaux de votre batterie de cuisine (des couches de métaux différents vibrant différemment).	Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat. Soulevez toujours les ustensiles de cuisine de la table de cuisson au lieu de les faire glisser. Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et lisse. Voir la section Nettoyage et entretien.
La plaque vitrocéramique émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Ce bruit est dû à la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur émis par la plaque de cuisson.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque vitrocéramique s'est mis en marche pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque vitrocéramique.	Ce phénomène est tout à fait normal et ne nécessite aucune intervention. Ne mettez pas la table de cuisson hors tension lorsque le ventilateur fonctionne.
La table de cuisson ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche.	Défaut technique (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage du minuteur de cuisson).	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, éteignez la table de cuisson et contactez un technicien qualifié.

Codes d'erreur

En cas d'anomalie, la table de cuisson entre automatiquement en état de protection et affiche les codes de protection correspondants :

Code d'erreur	Solution
H : La surface est trop chaude pour être touchée F : Échec de communication interne E1 : Défaillance du thermocouple	H : Laissez refroidir l'appareil. F : Contactez le service client. E1 : Contacter le service client.

Ce qui précède est le jugement et l'inspection des défaillances courantes.

N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque de danger ou d'endommagement de la table de cuisson.

Caractéristiques techniques

Modèle	T-72CB4xyP200-LBHA
Tension d'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	7200W
Dimensions du produit L×I×H	590mm×520mm×45mm 23.23"×20.47"×1.77"
Dimensions d'encastrement L×I	(563~565)*(493~495) mm (22.17~22.24)*(19.41~19.49) pouce

La conception et les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.

Les schémas sont donnés à titre indicatif. Veuillez considérer l'apparence du produit réel comme standard.



Nos produits et emballages se recyclent, ne les jetez pas! Trouvez où les déposer sur le site www.quefairedemesdechets.fr.



GARANTIE DE 2 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 2 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

Índice de materias

 Instrucciones de instalación	29	 Bloqueo para niños	37
 Precauciones de seguridad	32	 Temporizador	38
 Consejos y sugerencias	34	 Limpieza y cuidado	39
 Conozca su aparato	35	 Solución de problemas	39
 Ajuste de la placa de cocción	36	 Códigos de error	41
 Pause	37	 Especificaciones técnicas	41

Instrucciones de instalación

Después de desembalar el aparato, asegúrese de que no presenta daños visibles. Si se ha dañado durante el transporte, NO LO UTILICE, póngase en contacto inmediatamente con el lugar donde lo compró.

Tiene la opción de colocar este aparato sobre una mesa o instalarlo como un empotrado.

Cuando lo use directamente, asegúrese de que esté colocado sobre una superficie estable y plana con suficiente espacio alrededor del área de cocción (mantenga una distancia de al menos 5-10 cm / 2-4 pulgadas de las paredes u otros objetos).

Instalación segura

Siga estas instrucciones de seguridad al instalar el aparato.

El funcionamiento seguro de este aparato sólo puede garantizarse si se ha instalado de forma profesional de acuerdo con estas instrucciones de instalación. El instalador será responsable de

El instalador será responsable de los daños derivados de una instalación incorrecta.

Montaje bajo

■ Si la placa de cocción se instala sobre frigoríficos, lavavajillas, hornos no ventilados o lavadoras lavadoras, se necesita una distancia mínima de 50 mm / 1.97 pulgadas.

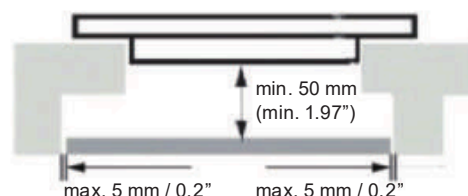
■ Asegúrese de que las partes salientes, como la carcasa de la red o el cable de alimentación, no colisionen, por ejemplo, con un cajón.

Suelo intermedio

Si la placa de cocción está instalada encima de un cajón, compartimento de mueble o similar, o si la placa de cocción es accesible desde abajo:

Instale un suelo intermedio de material resistente al calor (por ejemplo, de chapa perforada para garantizar la ventilación) a una distancia mínima de al menos 50 mm / 1.97 pulgadas por debajo de la placa de cocción.

Cuando utilice adhesivo, asegúrese de que la temperatura sea de 100°C / 212°F.



Preparación de los muebles

■ La encimera debe estar nivelada, horizontal y estable.

■ Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm / 1.18 pulgadas.

■ Los armarios empotrados, incluidos los listones de acabado de las paredes, deben ser resistentes al calor al menos a 100°C / 212°F.

■ Los revestimientos de los nichos situados a menos de 50 mm / 1.97 pulgadas de la pared posterior no deben ser combustibles (por ejemplo, azulejos, piedra).

■ Selle las superficies cortadas para hacerlas resistentes al calor. De este modo se evita que la encimera se hinche como humedad.

Conexión de la placa a la red eléctrica

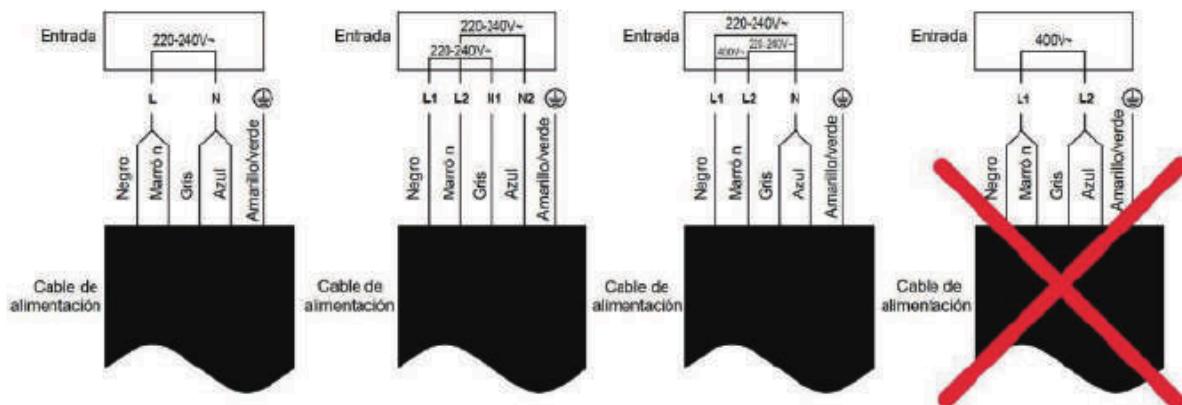
Asegúrese de que los datos de la placa de características (V) coincidan con el voltaje de alimentación.

Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamientos e incendios.

Si el cable está dañado o necesita ser sustituido, debe hacerlo un electricista cualificado con las herramientas adecuadas.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no supere los 75°C / 167°F en ningún punto.

Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier alteración debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



Instalación de la placa de cocción

La conexión eléctrica sólo debe ser realizada por personal especializado autorizado. Una conexión incorrecta anula la garantía.

Corte de la encimera

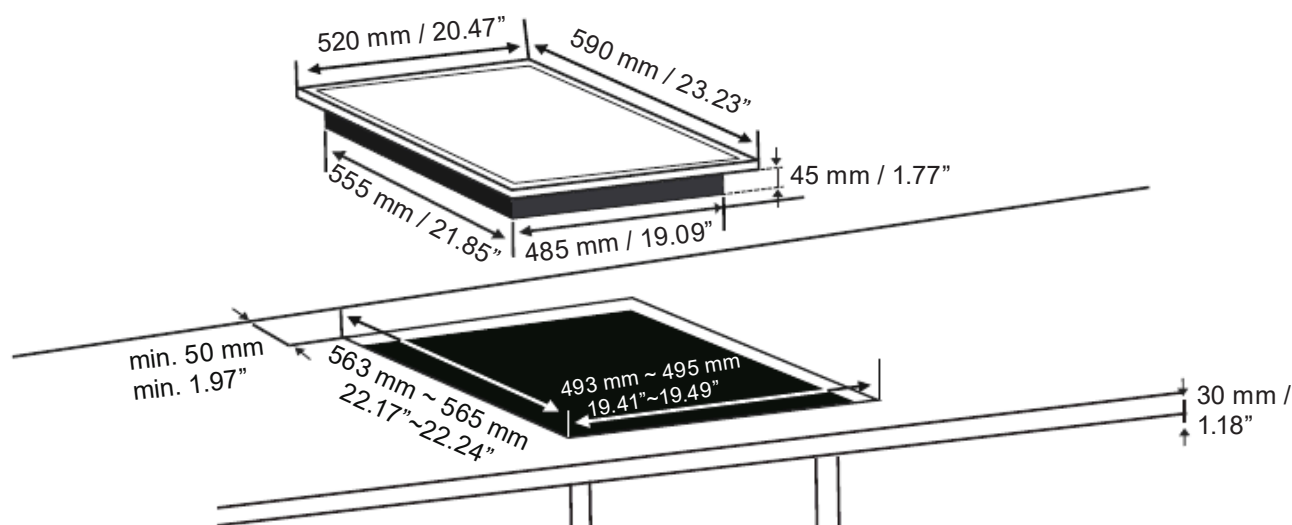
Limpie la superficie de la encimera y realice un corte adecuado (L*A):

(563~565)*(493~495) mm / (22.17~22.24)*(19.41~19.49) pulgadas.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de la encimera es de al menos 30 mm/ 1.18 pulgadas.

Debe dejarse un espacio mínimo de 50 mm/ 1.97 pulgadas alrededor de la escotadura.

Si el horno es del tipo empotrado, tienda el cable a lo largo de las esquinas traseras del horno hasta la toma principal.

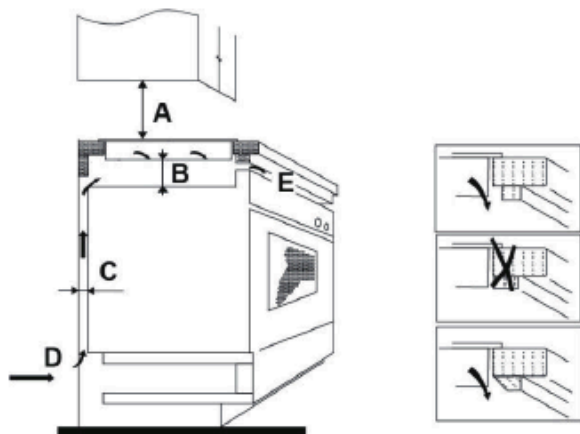


Nota: Antes de tallar, compruebe que las dimensiones indicadas corresponden a las dimensiones del producto.



Ventilación

Asegúrese de que la placa de cocción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas:



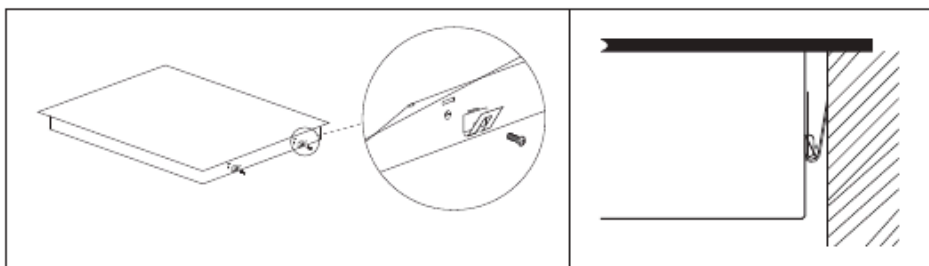
Artículo	Datos (")	Datos (mm)
A	29.92"	760 mm
B	min. 1.97"	min. 50 mm
C	min. 0.79"	min. 20 mm
D	Entrada de aire	-
E	min. 0.39"	min. 10 mm (Escape de aire)

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm / 29.92 pulgadas.



Inserción de la placa de cocción

Coloque los 4 soportes de montaje en la base inferior de la placa. Inserte la placa en el hueco. Los soportes de montaje laterales la fijan firmemente.



Nota: En el exterior de la placa de cocción hay aberturas de ventilación. Al colocar la placa, asegúrese de que la encimera no las bloquee.



Desmontaje de la placa de cocción

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
2. Empuje la placa de cocción hacia fuera desde abajo.

Precauciones de seguridad

Lea atentamente este manual. Conserve el manual de instrucciones y de instalación, así como el certificado del aparato, en un lugar seguro para su uso posterior o para otros propietarios.

■ Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico privado y al entorno doméstico. El aparato sólo debe utilizarse para la preparación de alimentos y bebidas. El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado sin interrupción.

■ Utilice el aparato únicamente en espacios cerrados. Este aparato está diseñado para ser utilizado hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

■ No utilice cubiertas. Éstas pueden provocar accidentes, por ejemplo, por sobrecalentamiento, incendio o rotura de materiales. No utilice protecciones para niños o placas de cocción inadecuadas. Pueden provocar accidentes.

■ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o conocimientos si son supervisadas o instruidas por una persona responsable de su seguridad sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y han comprendido los peligros asociados. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

■ Las advertencias e instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. Se debe tener sentido común, precaución y cuidado al instalar, mantener o utilizar el aparato.

■ Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo Bed and Breakfast.

Peligro de incendio

■ El aceite y la grasa calientes pueden inflamarse rápidamente. No deje nunca grasa o aceite calientes sin vigilancia. No utilice nunca agua para apagar el aceite o la grasa. Apague la placa de cocción. Apague las llamas con cuidado utilizando una tapa, una manta ignífuga o algo similar.

■ Las placas de cocción se calientan mucho. No coloque nunca objetos combustibles sobre la placa de cocción. No coloque nunca objetos sobre la placa de cocción.

■ El aparato se calienta. No guarde objetos combustibles ni latas de aerosol en cajones situados directamente debajo de la placa de cocción.

¡Peligro de quemaduras!



¡CAUTELA! SUPERFICIE CALIENTE.

■ Las placas de cocción y la zona circundante (en particular, el marco de la placa de cocción, si está instalado) se calientan mucho. No toque nunca las superficies calientes. Mantenga a los niños a una distancia prudencial.

■ La placa de cocción se calienta pero la pantalla no funciona. Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.

■ Los objetos metálicos sobre la placa de cocción se calientan rápidamente. No coloque nunca objetos metálicos (como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas) sobre la placa de cocción.

Peligro de descarga eléctrica.

- Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Si el aparato está averiado, desenchúfelo de la red o desconecte el fusible de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.
- No utilice limpiadores de alta presión ni limpiadores de vapor, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. No encienda nunca un aparato defectuoso. Desenchufe el aparato de la red o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.
- Las grietas o fracturas en la vitrocerámica pueden provocar descargas eléctricas. Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.
- Cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo, desenchufe primero el aparato de la toma de corriente. ¡Riesgo de lesiones!

Peligro de lesiones.

- Las cacerolas pueden saltar repentinamente debido a la presencia de líquido entre la base de la cacerola y la placa de cocción. Siempre disyuntor en la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio posventa.

Causas de los daños

- Las bases rugosas de ollas y sartenes rayan la cerámica.
- Evite hervir las ollas en seco. Esto puede causar daños.
- No coloque nunca ollas o sartenes calientes sobre el panel de control, la zona de visualización o el marco. Esto puede causar daños.
- Pueden producirse daños si caen objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las placas calientes. El papel de protección para hornos no es adecuado para su placa de cocción.
- Los electrodomésticos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Resumen

La siguiente tabla ofrece una visión general de los tipos de daños más frecuentes:

Daños	Causa	Acción
Manchas	Derrames de comida	Elimine inmediatamente las salpicaduras con un rascador de vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilice únicamente productos de limpieza adecuados para cerámica.
Arañazos	Sal, azúcar y arena	No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo o espacio de almacenamiento.
	Las bases rugosas de ollas y sartenes rayan la cerámica	Compruebe sus utensilios de cocina.
Decoloración	Productos de limpieza inadecuados	Utilice únicamente productos de limpieza adecuados para cerámica.
	Abrasión de sartenes (por ejemplo, de aluminio)	Levante las ollas y sartenes cuando las mueva.
Ampollas	Azúcar, alimentos con alto contenido en azúcar	Elimine inmediatamente los derrames con un rascador de vidrio.

💡 Consejos y sugerencias

- Coloque siempre tapas adecuadas en las cacerolas. Cuando se cocina sin tapa, se necesita mucha más energía. Utilice una tapa de cristal resistente al calor para ver fácilmente el interior sin necesidad de levantarla.
- Cuando toque el panel de control, utilice la yema del dedo, no la punta.
- Utilice ollas y sartenes con bases uniformes. Las bases desiguales aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de las bases de las ollas y sartenes debe ser del mismo tamaño que el de la placa de cocción. En particular, las cacerolas pequeñas sobre la placa de cocción provocan pérdidas de energía.



Nota: los fabricantes de utensilios de cocina suelen indicar el diámetro superior de la cacerola, que suele ser mayor que el diámetro de la base de la cacerola.



- Utilice una cacerola pequeña para pequeñas cantidades. Una cacerola más grande y menos llena requiere mucha energía.
- Cocine con poca agua. Así ahorrará energía. Las vitaminas y minerales de las verduras se conservan.
- Cubra siempre la mayor superficie posible de la placa de cocción con la cacerola.
- Cambie a tiempo a una posición de calor más baja.
- Seleccione una posición de cocción continua adecuada. Si utiliza un nivel de cocción demasiado alto, desperdiciará energía.
- Utilice el calor residual de la placa. Para tiempos de cocción más largos, puede apagar la placa de cocción 5-10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.

Correcto



Utensilios de cocina centrados correctamente en la superficie de la zona de cocción.



Fondo plano y lados rectos.



El tamaño de la olla cumple o excede el tamaño mínimo recomendado para la Zona de Cocción.

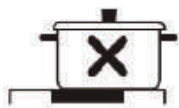


La olla descansa completamente sobre la superficie de cocción.

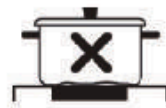


La olla está correctamente equilibrada.

Incorrecto



Los utensilios de cocina no están centrados en la superficie de la Zona de Cocción.



El fondo o los lados de la olla están curvados o alabeados.



La sartén no cumple con el tamaño mínimo requerido para la Zona de Cocción utilizada.



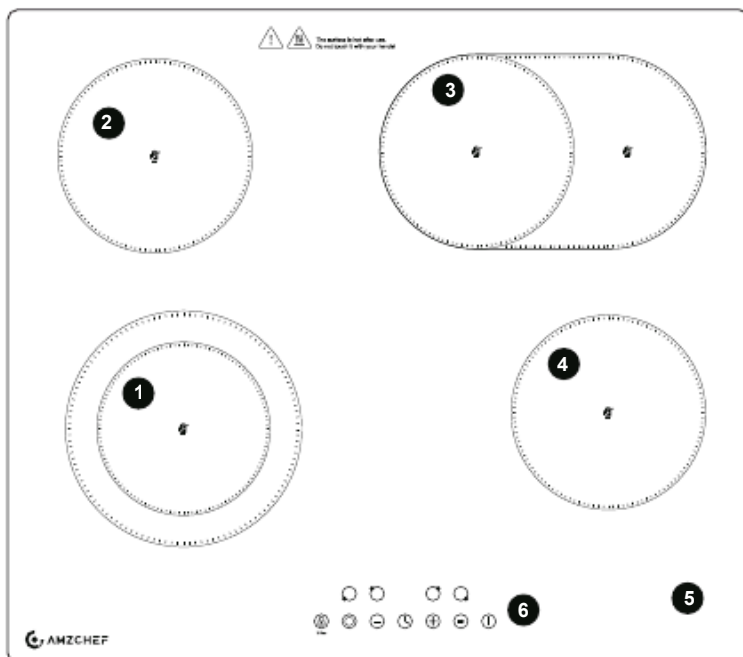
El fondo de la olla descansa sobre el borde de la encimera o no descansa completamente sobre la superficie de la encimera.



El mango pesado inclina la olla.

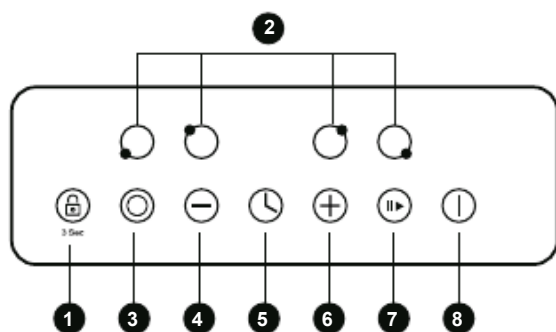
Conozca su aparato

Visión general



1. Zona de 1100/2200 W
2. Zona de 1800 W
3. Zona de 1100/2000 W
4. Zona de 1200 W
5. Placa de vidrio
6. Panel de control

Panel de control



1. Bloqueo para niños
2. Selección de la placa calefactora
3. Control de zona dual/ovalada
4. Disminuir
5. Temporizador
6. Aumentar
7. Pausa
8. ON/OFF

Las placas de cocción

Calentaplatos	Conexión
Placa calefactora individual	Toque para seleccionar una zona de cocción
Placa calefactora doble/ovalada	Seleccione la zona de cocción y toque

Notas:

1. Cuando se conecta la placa calefactora, se enciende el indicador correspondiente.
2. En los aparatos con conexión multizona, la pantalla solo se ilumina cuando se ha seleccionado la zona de cocción.
3. Al tocar un botón, suena una señal audible y se activa la función correspondiente.
4. Mantenga siempre los controles secos. La humedad reduce su eficacia.
5. No acerque sartenes a las pantallas ni a los sensores. Los componentes electrónicos podrían sobrecalentarse.

Indicador de calor residual

Una vez que la temperatura de la superficie supere los 60°C / 140°F, el indicador de calor residual se activará (mostrando "H"), señalando que la placa de cocción aún está demasiado caliente para tocarla.

Puede utilizarse, por ejemplo, para mantener caliente una comida pequeña o para derretir chocolate para cocinar. El indicador permanece encendido hasta que la placa de cocción se haya enfriado lo suficiente.



Protección contra sobrettemperatura

Equipada con un sensor de temperatura, la placa de cocción puede controlar las temperaturas internas y automáticamente si superan los niveles de seguridad.

Protección antidesbordamiento

Si se toca o moja el panel de control durante más de 10 segundos, la placa de cocción se apagará automáticamente. Seque con un paño o papel de cocina y la placa funcionará correctamente.

Ajuste de la placa de cocción

En este apartado se explica cómo ajustar las placas de cocción.

Encendido y apagado de la placa de cocción

El interruptor principal se utiliza para encender y apagar la placa de cocción.

Para encender: Toque el botón de encendido/apagado. Se oirá una señal acústica. Se enciende el indicador luminoso se enciende. La placa está lista para su uso.

Para apagar: Toque el botón ON/OFF y los indicadores se apagan. Se apagan todas las placas.

El indicador de calor residual  permanece encendido hasta que las placas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Commencer à cuisiner

1. Después de encender la placa de cocción, toque     para seleccionar la zona de cocción.

El indicador de encendido correspondiente comenzará a parpadear.

2. Úselo   para establecer el nivel de calor deseado.

Ajuste de calor 1 = ajuste más bajo

Ajuste de calor 9 = ajuste más alto

3. Para cambiar la configuración de calor: toque   hasta que aparezca la configuración de calor deseada. Después de aproximadamente 5 segundos se acepta el ajuste de calor.

Nota:

Si no selecciona un ajuste de calor en 30 segundos, la placa se apagará automáticamente.



Ajuste de calor

Ajuste térmico	Idoneidad
1-2	Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que hierven rápidamente Cocción suave a fuego lento Calentamiento lento
3-4	Recalentamiento Cocción rápida a fuego lento Cocer arroz
5-6	Tortitas
7-8	Saltear Cocinar pasta
9	Dorar Saltear Llevar la sopa a ebullición, hervir agua

Deja de cocinar

Toque  para seleccionar la zona de cocción. Toque  hasta que aparezca .
Para apagar la placa, pulse el botón ON/OFF.
El indicador de calor residual  aparece si la superficie está demasiado caliente.

Pausa

La función de pausa se puede usar en cualquier momento durante la cocción. Permite pausar la unidad y reanudarla.

Para activar o cancelar la función, toque .

Cuando se activa, la placa calefactora mostrará .

Bloqueo para niños

Puede bloquear el panel de control para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Bloquear y desbloquear el panel de control

Para bloquear los controles: Mantenga pulsado  durante 3 segundos. El zumbido sonará una vez. El indicador de bloqueo para niños mostrará un punto rojo y la pantalla mostrará "Lo". La función está activada.

Para desbloquear los controles: toque y mantenga presionado  durante 3 segundos.

El zumbido suena una vez y el punto rojo y la palabra "Lo" desaparecen de la pantalla. La función está desactivada.

Nota:

- Aunque el panel de mandos esté bloqueado, el botón ON/OFF permanece activo. De este modo podrá desconectar la placa de cocción en cualquier momento en caso de emergencia.
- Si bloquea la placa de cocción y la apaga, recuerde desbloquearla primero antes de utilizarla.

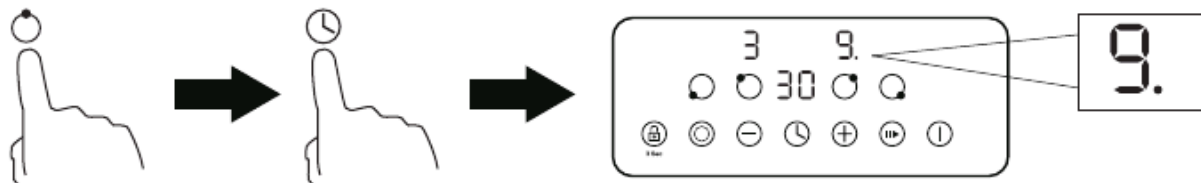


⌚ Temporizador

Utilice el temporizador para ajustar el tiempo de cocción de una o varias zonas de cocción.

Ajuste del temporizador

1. Primero, toque  para seleccionar la zona de cocción. Luego, toque  y el punto rojo de la zona de cocción correspondiente parpadeará. La zona de cocción está seleccionada.



2. Para configurar el tiempo de cocción deseado, utilice . El tiempo aumentará o disminuirá 1 minuto cada vez que presione uno de los botones. Mantenga presionado el botón para desplazarse rápidamente.
3. Tras 5 segundos sin realizar ninguna acción, se acepta el tiempo establecido. Al iniciarse la cuenta regresiva, la pantalla del temporizador muestra el tiempo restante.
4. Una señal acústica suena y la zona de cocción correspondiente se apaga cuando transcurre el tiempo especificado.

Nota: Si desea modificar el tiempo ajustado después de ajustar el temporizador, comience de nuevo con el primer paso.



Ajuste del temporizador para varias zonas de cocción

1. Si utiliza esta función en más de una zona de cocción, la pantalla del temporizador mostrará el tiempo establecido a su vez.
2. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará  si la superficie está demasiado caliente.

Nota:

- El punto rojo parpadeante indica la zona de cocción que muestra el indicador de tiempo.
- La duración del temporizador puede ajustarse individualmente para cada zona de cocción.
- Rango de temporización: 1-99 minutos.



Cancelar el temporizador

Toque el botón del temporizador  hasta que el punto rojo de la zona de cocción correspondiente parpadee.

A continuación utilice  para ajustar el tiempo de visualización a 0.

El temporizador de la zona de cocción relacionada se cancelará después de que el indicador parpadee durante 5 segundos.

Nota: Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.



Para cancelar el temporizador de todas las zonas de cocción, mantenga pulsado el botón del temporizador  durante 3 segundos.

Limpieza y cuidado

La información de esta sección le ayudará a cuidar mejor su placa de cocción.

Nota: Antes de limpiar, asegúrese de que los mandos están apagados y de que la placa está fría.



Uso diario

- Para eliminar huellas dactilares y manchas de comida, aplique un limpiacristales vitrocerámico, asegurándose de aclarar a fondo y secar con un paño.
- En caso de derrames en la superficie de vidrio, utilice un utensilio adecuado para eliminar el derrame, pero tenga cuidado con la zona de cocción caliente. Limpie con un paño o toalla de papel.
- Si queda suciedad, raspe con cuidado con una rasqueta metálica de hoja de afeitar, manteniendo la rasqueta en un ángulo de 30 grados con respecto a la superficie. Elimine la suciedad suelta con crema limpiadora y pule la superficie.



Nota: No utilice otros limpiadores abrasivos y/o lana de alambre, etc., ya que pueden rayar la superficie de vidrio cerámico de su placa de cocción.



Daños por derrames de azúcar y plástico derretido

- Tenga especial cuidado al retirar sustancias calientes para evitar daños permanentes en la superficie de cristal.
- Los derrames de sustancias azucaradas (como gelatinas, caramelos y siropes) o plásticos derretidos pueden causar picaduras en la superficie de su placa de cocción (no cubiertas por la garantía) a menos que el derrame se retire mientras aún está caliente. Tenga especial cuidado al retirar sustancias calientes.

? Solución de problemas

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa no puede encenderse.	No hay corriente.	Asegúrate de que la placa de cocción está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Si lo has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte la sección Bloqueo para niños para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera capa de agua sobre los mandos o que los esté tocando.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo cuando toque los controles.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
El cristal se raya.	Se utilizan utensilios de cocina con bordes ásperos, estropajos abrasivos inadecuados o productos de limpieza.	Utilice ollas y sartenes con bases planas. Levante siempre los utensilios de cocina de la placa en lugar de deslizarlos. Utilice ollas y sartenes con bases flat y lisas. Consulte el apartado Limpieza y cuidado.
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede estar causado por la construcción de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa vitrocerámica emite un zumbido bajo cuando se utiliza a fuego alto.	Se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer al reducir el ajuste de calor.
Ruido del ventilador de la placa de cocción.	El ventilador de refrigeración integrado en la placa vitrocerámica se ha puesto en marcha para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa vitrocerámica.	Es normal y no requiere ninguna intervención. No desconecte la alimentación de la placa mientras el ventilador esté funcionando.
La placa de cocción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error.	Fallo técnico (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Anote las letras y números del error, apague la placa y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Códigos de error

Si se produce una anomalía, la placa de cocción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes. códigos de protección correspondientes:

Código de error	Solución
H: La superficie está demasiado caliente para tocarla. F: Fallo de comunicación interna E1: Falla del termopar	H: Enfriar el aparato. F: Contactar con Atención al Cliente. E1: Contactar con Atención al Cliente.

Lo anterior es la valoración e inspección de averías comunes.

No intente desmontar el aparato usted mismo para evitar posibles peligros o daños a la placa.
posibles peligros o daños a la placa de cocción.

Especificaciones técnicas

Modelo	T-72CB4xyP200-LBHA
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño del producto LxAxH	590mm×520mm×45mm 23.23"×20.47"×1.77"
Dimensiones de montaje LxA	(563~565)*(493~495) mm (22.17~22.24)*(19.41~19.49) pulgadas

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar el producto.
Los diagramas que se muestran aquí son solo de referencia. Tome como referencia la apariencia del producto real.



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 período 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 período 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 vídeo 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

Indice dei contenuti

 Istruzioni d'Installazione	43	 Blocco Bambini	51
 Misure di Sicurezza	46	 Timer	52
 Suggerimenti e Consigli	48	 Pulizia e Cura	53
 Conoscere il Tuo Elettrodomestico	49	 Risoluzione dei Problemi	53
 Impostazione del Piano Cottura	50	 Codici di Errore	55
 Pause	51	 Specifica Tecnica	55

Istruzioni d'Installazione

Dopo aver tolto l'imballaggio dell'apparecchio, assicurarsi che non vi siano danni visibili. Se è stato danneggiato durante il trasporto, **NON UTILIZZARE**, contattare immediatamente dove si acquista.

Hai la possibilità di posizionare questo apparecchio su un tavolo o installarlo come integrato.

Quando lo si utilizza direttamente, assicurarsi che sia posizionato su una superficie stabile e piana con spazio sufficiente intorno alla zona di cottura (mantenere una distanza di almeno 5-10 cm / 2-4 pollici da pareti o altri oggetti).

Installazione Sicura

Seguire queste istruzioni di sicurezza durante l'installazione dell'apparecchio.

Il funzionamento sicuro di questo apparecchio può essere garantito solo se è stato installato a regola d'arte secondo le presenti istruzioni di installazione. La responsabilità è dell'installatore eventuali danni derivanti da un'installazione errata.

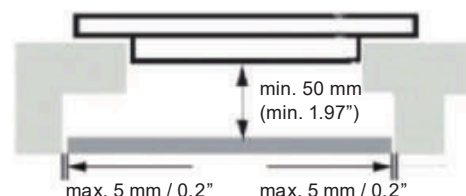
Sottopiano

- Se il piano cottura è installato sopra frigoriferi, lavastoviglie, forni non ventilati o lavatrici, è necessaria una distanza minima di 50 mm / 1,97 pollici.
- Assicurarsi che le parti sporgenti come l'alloggiamento o il cavo di alimentazione non entrino in contatto, ad esempio con un cassetto.

Piano intermedio

Se il piano cottura è installato sopra un cassetto, vano mobile o simili, oppure se il piano cottura è accessibile dal basso: Installare un piano intermedio in materiale resistente al calore (ad esempio in lamiera forata per garantire la ventilazione) ad una distanza minima di almeno 50 mm / 1.97 pollici sotto il piano cottura.

Quando si utilizza l'adesivo, assicurarsi che la temperatura della resistenza sia di 100°C / 212°F.



Preparazione delle Unità

- Il piano di lavoro deve essere livellato, orizzontale e stabile.
- Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm/1.18 pollici.
- Gli elementi montati, compresi i listelli di finitura della parete, devono essere resistenti al calore almeno a 100°C / 212°F.
- Il rivestimento della nicchia entro 50 mm/1.97 pollici dalla parete posteriore non deve essere combustibile (ad esempio, piastrelle, pietra).
- Sigillare le superfici tagliate per renderle resistenti al calore. Ciò impedisce al piano di lavoro di gonfiarsi come risultato dell'umidità.

Collegamento del piano cottura alla rete

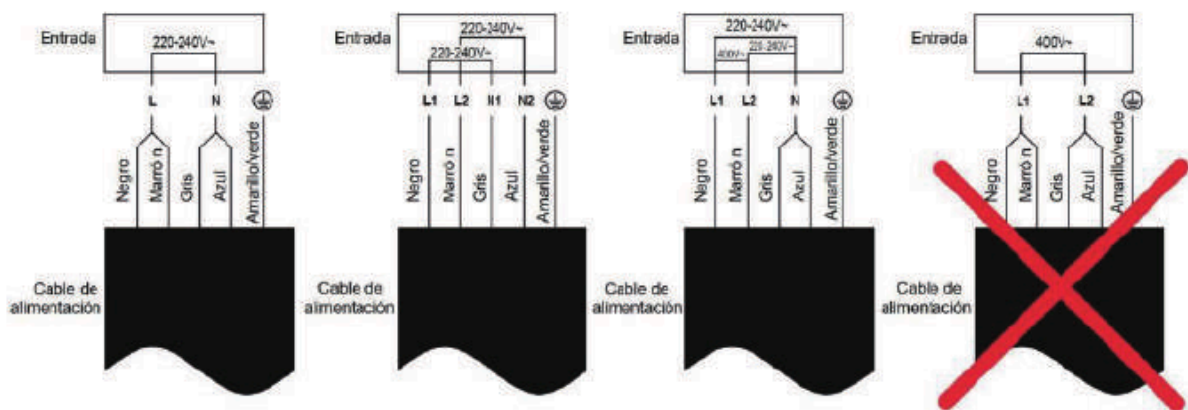
Assicurarsi che i dati sulla targhetta matricola (V) corrispondano alla tensione di alimentazione.

Per collegare il piano cottura alla rete elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione perché possono provocare surriscaldamenti e incendi.

Se il cavo è danneggiato oppure ha bisogno di essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un elettricista qualificato con gli strumenti adatti.

Il cavo di alimentazione non deve toccare alcuna parte calda e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi in nessun punto i 75°C / 167°F.

Verificare con un elettricista se l'impianto elettrico domestico è idoneo senza effettuare modifiche. Eventuali modifiche devono essere apportate esclusivamente da un elettricista qualificato.



Installazione del piano cottura

Il collegamento elettrico deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato autorizzato. Un collegamento errato invaliderà la garanzia.

Taglio del piano di lavoro

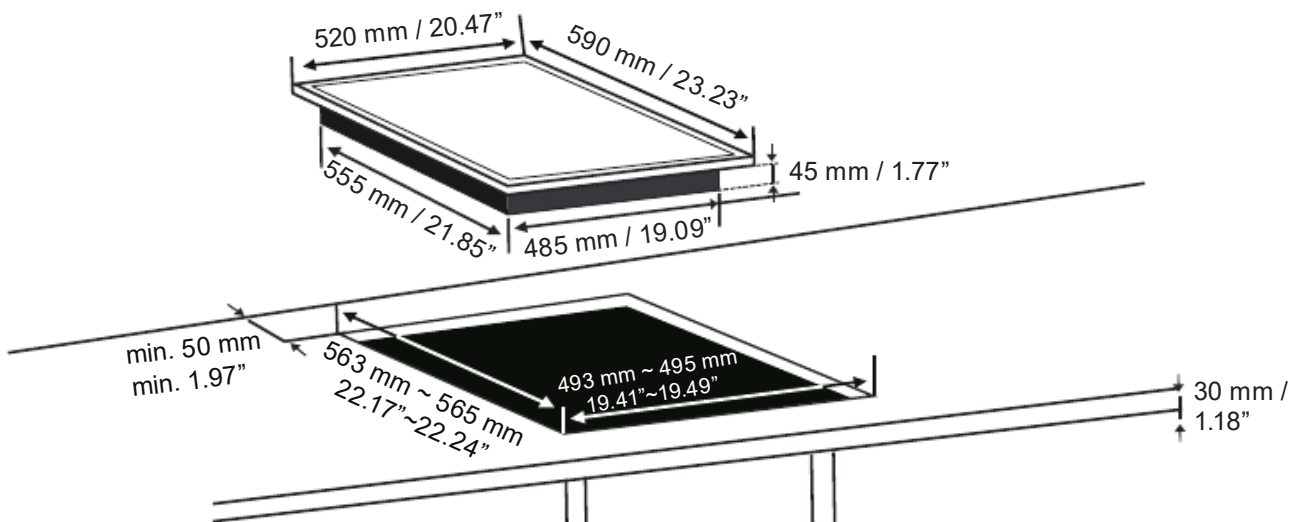
Pulire la superficie del piano di lavoro e praticare un taglio adeguato (L*L):

(563~565)*(493~495) mm / (22.17~22.24)*(19.41~19.49) pollici.

Assicurarsi che lo spessore della superficie del piano di lavoro sia almeno di 30 mm / 1.18 pollici.

Attorno al ritaglio deve essere preservato uno spazio minimo di 50 mm / 1.97 pollici.

Se il forno è del tipo da incasso, far passare il cavo lungo gli angoli posteriori del forno fino alla presa principale.

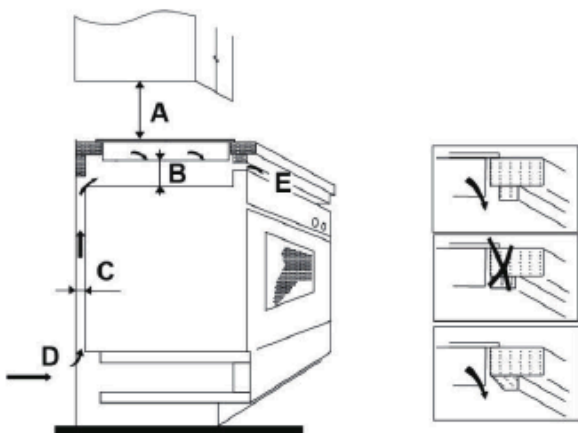


Nota: Prima di praticare l'intaglio, verificare che le dimensioni indicate corrispondano a quelle dimensioni del prodotto.



Ventilazione

Assicurarsi che il piano cottura sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti:



Oggetto	Dati (")	Dati (mm)
A	29.92"	760 mm
B	min. 1.97"	min. 50 mm
C	min. 0.79"	min. 20 mm
D	Ingresso aria	-
E	min. 0.39"	min. 10 mm (Scarico dell'aria)

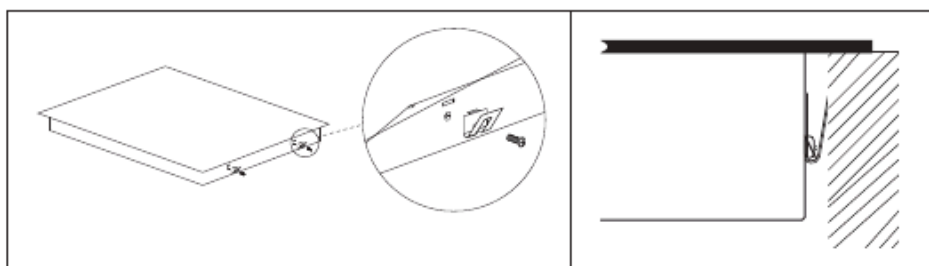
Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile sopra il piano cottura deve essere di almeno 760 mm / 29.92 pollici.



Inserimento del piano cottura

Fissare le 4 staffe di montaggio alla base inferiore del piano cottura.

Inserire il piano cottura nell'apposito spazio. Le staffe di montaggio laterali garantiscono un fissaggio stabile del piano cottura.



Nota: All'esterno del piano cottura sono presenti aperture di ventilazione. Quando si inserisce il piano cottura, assicurarsi che non siano bloccati dal piano di lavoro.



Rimozione del piano cottura

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Spingere fuori il piano di cottura partendo dal basso.

Misure di Sicurezza

Si prega di leggere attentamente questo manuale. Si prega di conservare il manuale di istruzioni e installazione nonché il certificato dell'apparecchio in un luogo sicuro per un utilizzo successivo o per i successivi proprietari.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico privato e all'ambiente domestico. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato senza interruzioni. Utilizzare l'apparecchio solo in spazi chiusi.
- Questo apparecchio è destinato all'uso fino ad un'altitudine massima di 2000 metri sul livello del mare.
- Non utilizzare coperture. Perché queste possono causare incidenti, ad esempio a causa di surriscaldamento, incendio o rottura di materiali. Non utilizzare protezioni di sicurezza per bambini o protezioni per il piano cottura inadeguate. Possono causare incidenti.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini oltre gli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità mentali, fisiche e sensoriali o da persone senza esperienza o conoscenze se sono supervisionati o istruiti da una persona responsabile per la loro sicurezza su come utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e aver compreso i rischi connessi. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Le avvertenze e le istruzioni importanti contenute in questa guida non intendono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che potrebbero verificarsi. È necessario usare buon senso, cautela e cura durante l'installazione, la manutenzione o il funzionamento dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.

Rischio di incendio!

- L'olio e il grasso caldi possono incendiarsi molto rapidamente. Non lasciare mai il grasso o l'olio bollente incustoditi. Non usare mai acqua per spegnere olio o grasso in fiamme. Spegner la piastra. Spegner attentamente le fiamme utilizzando un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le piastre diventano molto calde. Non posizionare mai oggetti combustibili sul piano cottura. Non appoggiare mai oggetti sul piano cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non conservare oggetti combustibili o bombolette spray nei cassetti direttamente sotto il piano cottura.

Pericolo di ustioni!



CAUTELA! SUPERFICIE CALDA.

- Le piastre di cottura e l'area circostante (in particolare il rivestimento del piano cottura, se presente) diventano molto calde. Non toccare mai le superfici calde. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- La zona di cottura si riscalda ma il display non funziona. Spegner l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio post-vendita.
- Gli oggetti metallici sul piano di cottura diventano molto caldi velocemente. Non appoggiare mai oggetti metallici (come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi) sul piano cottura.

Rischio di scossa elettrica!

- Le riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite solo da tecnici qualificati. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio post-vendita.
- Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore che potrebbero causare scosse elettriche.
- Un apparecchio difettoso può causare scosse elettriche. Non accendere mai un apparecchio difettoso. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o disattivare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio post-vendita.
- Crepe o fratture nel vetro ceramico possono causare scosse elettriche. Spegnerne l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio post-vendita.
- Quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo, scollegare prima l'apparecchio dalla presa. Pericolo di lesioni!

Rischio di infortuni!

- Le pentole potrebbero saltare improvvisamente a causa del liquido in fondo alla pentola. Interruttore sempre nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio post-vendita.

Causa dei danni

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la ceramica.
- Evitare di far bollire le pentole a secco.
- NQuesto può causare danni. Non appoggiare mai pentole o padelle calde sul pannello di controllo o sul display.
- Se degli oggetti duri oppure appuntiti cadono sul piano di cottura possono verificarsi dei danni.
- I fogli di alluminio e i contenitori di plastica si sciolgono sulle piastre calde. La pellicola protettiva del forno non è adatta al tuo lavoro.
- Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

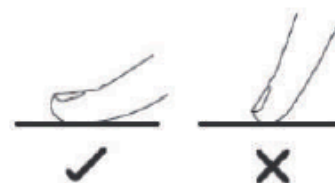
Panoramica

La tabella seguente fornisce una panoramica dei più frequenti tipi di danno:

Danno	Macchie	Causa	Azione
Macchie		Fuoriuscite di cibo	Rimuovere immediatamente eventuali fuoriuscite con un raschietto per vetro.
		Detergenti non idonei	Utilizzare solo detergenti adatti alla ceramica.
Graffi		Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o spazio di stoccaggio.
		I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la ceramica	Controlla le tue pentole.
Scolorimento		Detergenti non idonei	Utilizzare solo detergenti adatti alla ceramica.
		Abrasione della padella (ad esempio alluminio)	Sollevare pentole e padelle durante lo spostamento.
Vesciche		Zucchero, alimento ad alto contenuto di zucchero	Rimuovere immediatamente eventuali fuoriuscite con un raschietto per vetro.

💡 Suggerimenti e Consigli

- Mettere sempre i coperchi adatti sulle pentole. Cucinando senza coperchio è necessaria molta più energia. Utilizza un coperchio in vetro resistente al calore per visualizzare facilmente l'interno senza sollevarlo.
- Quando si tocca il pannello di controllo, utilizzare la punta del dito e non la punta.
- Utilizzare pentole e padelle con fondo uniforme. Le basi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo di pentole e padelle deve essere uguale a quello della piastra. In particolare le pentole piccole sulla zona cottura causano perdite di energia.



Nota: i produttori di pentole spesso indicano il diametro superiore della pentola. Solitamente è più grande del diametro del fondo della padella.



- Usa una piccola casseruola per piccole quantità. Una pentola più grande e meno piena richiede più energia.
- Cuocere solamente con poca acqua. Questo vi farà risparmiare energia. Le vitamine e i minerali contenuti all'interno delle verdure vengono preservati.
- Coprire sempre la pentola con una superficie quanto più ampia possibile della piastra di cottura.
- Passare tempestivamente ad un livello di calore più basso.
- Selezionare l'impostazione adatta di cottura continua. Sprecherai energia utilizzando un livello di cottura continua troppo elevato.
- Usa il calore residuo del piano di cottura. Per tempi di cottura più lunghi si può spegnere la piastra per 5-10 minuti prima del termine della cottura.

Corretto



Pentole centrate correttamente sulla superficie della zona di cottura.

Fondo piatto e lati diritti.

Le dimensioni della pentola sono conformi o superiori alle dimensioni minime raccomandate per la zona di cottura.



La pentola poggia completamente sulla superficie del piano di cottura.



La pentola è correttamente bilanciata.

Non corretto



Le pentole non sono centrate sulla superficie della zona di cottura.

Fondo o lati della pentola curvi o deformati.

La pentola non soddisfa le dimensioni minime richieste per la zona di cottura utilizzata.



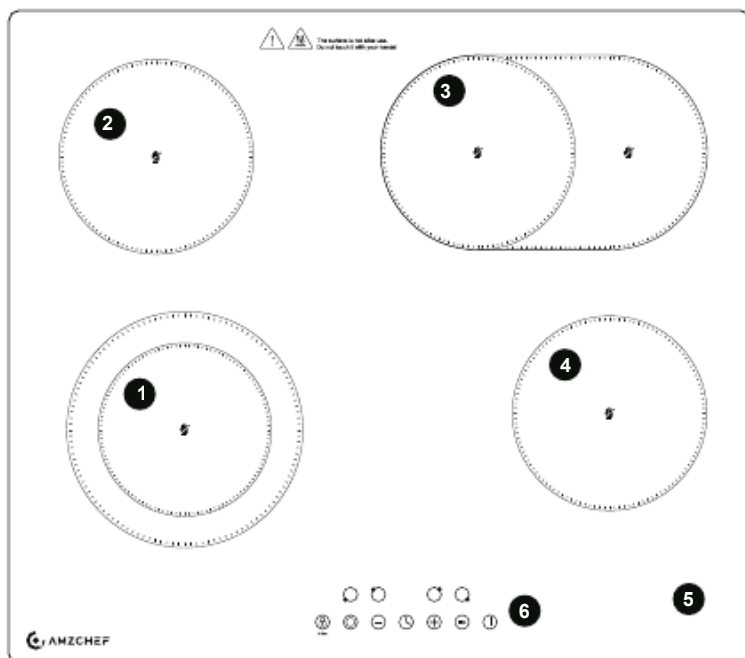
Il fondo della pentola poggia sul rivestimento del piano di cottura o non poggia completamente sulla superficie del piano.



Il manico pesante inclina la pentola.

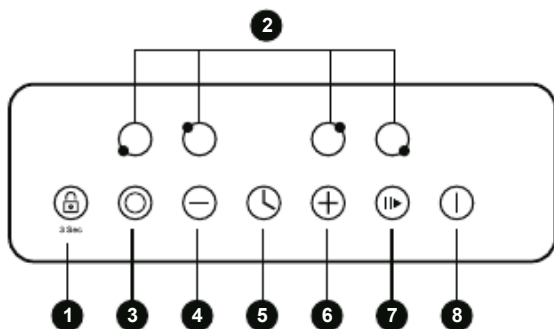
Conoscere il Tuo Elettrodomestico

Panoramica



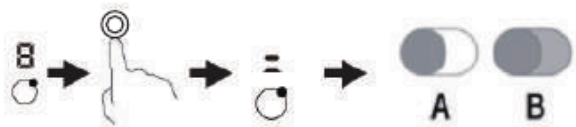
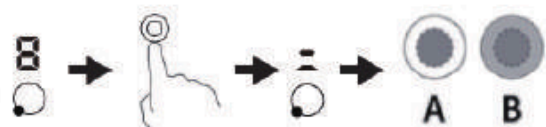
1. Zona 1100/2200W
2. Zona da 1800W
3. Zona 1100/2000W
4. Zona da 1200W
5. Lastra di vetro
6. Pannello di controllo

Pannello di controllo



1. Blocco bambini
2. Selezione della piastra riscaldante
3. Controllo zona doppia/ovale
4. Diminuire
5. Timer
6. Aumentare
7. Pausa
8. ON/OFF

Le piastre elettriche

Piastra riscaldante	Connessione
 Piastra singola	Toccare  per selezionare una piastra riscaldante
 Piastra riscaldante doppia/ovale	Selezionare la piastra riscaldante e toccare 
	

Note:

1. Quando la piastra riscaldante è collegata, si accende la spia corrispondente.
2. Negli apparecchi con collegamento multizona, il display si illumina solo quando è stata selezionata la piastra di cottura.
3. Quando si tocca un pulsante viene emesso un segnale acustico e viene attivata la rispettiva funzione.
4. Mantenere sempre i comandi asciutti. L'umidità riduce la loro efficacia.
5. Non avvicinare le pentole ai display e ai sensori. La parte elettronica potrebbe surriscaldarsi.

Indicatore di calore residuo

Una volta che la temperatura superficiale supera i 60°C / 140°F, l'indicatore di calore residuo si attiverà (visualizzando "H"), segnalando che il piano cottura è ancora troppo caldo per essere toccato.



Può essere utilizzato, ad esempio, per mantenere caldo un piccolo pasto o per sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Il display resta acceso finché la zona di cottura non si è sufficientemente raffreddata.

Protezione da sovratemperatura

Dotato di un sensore di temperatura, il piano cottura può monitorare la temperatura interna e la temperatura interrompono automaticamente il funzionamento se superano i livelli di sicurezza.

Protezione da fuoriuscite

Se il pannello di controllo viene toccato o si bagna per più di 10 secondi, il piano cottura si spegne automaticamente. Asciugalo con un panno o un tovagliolo di carta e il piano cottura funzionerà correttamente.

Impostazione del Piano Cottura

Questa parte fornisce le istruzioni su come impostare le piastre.

Accensione e spegnimento del piano cottura

L'interruttore principale serve per accendere e spegnere il piano cottura.

Per accendere: toccare il pulsante ON/OFF. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore luminoso sopra l'interruttore principale si accende. Il piano cottura è pronto per l'uso.

Spegnimento: toccare il pulsante ON/OFF e i display si spengono. Tutte le zone di cottura sono spente.

L'indicatore del calore residuo  rimane acceso finché le zone di cottura non sono raffreddate a sufficienza.

Inizio cottura

1. Dopo aver acceso il piano cottura, Toccare  per selezionare la piastra riscaldante.

L'indicatore di alimentazione corrispondente inizierà a lampeggiare.

2. Utilizzare  per impostare il livello di calore desiderato.

Livello di calore 1 = livello più basso

Livello di calore 9 = livello più alto

3. Per modificare l'impostazione del calore: toccare  finché non viene visualizzata l'impostazione del calore desiderata. Dopo ca. 5 secondi l'impostazione del calore viene accettata.

Nota:

se non si sceglie un'impostazione di calore entro 30 secondi, il piano cottura si spegnerà automaticamente.



Impostazione del calore

Impostazione del calore	Adeguatezza
1-2	Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo Sciogliere cioccolato, burro e cibi che vanno velocemente in ebollizione Cottura delicata Riscaldamento lento
3-4	Riscaldamento Cottura rapida Cottura del riso
5-6	Pancakes
7-8	Soffriggere Cottura della pasta
9	Frittura in padella Soffritto Portare a ebollizione la zuppa, far bollire l'acqua

Fermare la cottura

Toccare  per selezionare la piastra riscaldante. Toccare il pulsante  finché non viene visualizzato .

Per spegnere il piano cottura, premere il pulsante ON/OFF.

L'indicatore del calore residuo  appare se la superficie è troppo calda.

Pausa

La funzione Pausa può essere utilizzata in qualsiasi momento durante la cottura. Permette di mettere in pausa l'unità e riprenderla.

Per attivare o annullare la funzione, toccare .

Una volta attivata, sul display della piastra riscaldante verrà visualizzato .

Blocco bambini

È possibile bloccare il pannello di controllo per impedirne l'uso involontario (ad esempio, da parte dei bambini che commutano accidentalmente sulle zone di cottura).

Bloccare e sbloccare il pannello di controllo

Per bloccare i comandi: tenere premuto il pulsante di blocco bambini  per 3 secondi. Il cicalino emette un segnale acustico. L'indicatore di blocco bambini mostra un punto rosso e il display visualizza "Lo". La funzione è attivata.

Per sbloccare i comandi: tenere premuto il pulsante di blocco bambini  per 3 secondi. Il cicalino emette un segnale acustico e il punto rosso e la "Lo" scompaiono dal display. La funzione è disattivata.

Nota:

- Anche se il pannello di controllo è bloccato, il pulsante ON/OFF rimane attivo. In caso di emergenza è quindi possibile spegnere il piano cottura in qualsiasi momento.
- Se blocchi il piano cottura e lo spegni, ricordati di sbloccarlo prima dell'uso.

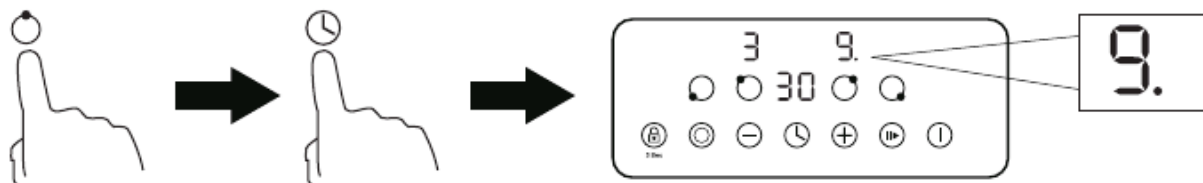


Timer

Utilizzare il timer per impostare il tempo di cottura di una o più zone di cottura.

Impostazione del timer

1. Per prima cosa, toccare  per selezionare la piastra riscaldante. Quindi toccare  e il punto rosso della piastra riscaldante corrispondente lampeggerà. La piastra riscaldante è selezionata.



2. Per impostare il tempo di cottura desiderato, utilizzare  . Il tempo aumenterà o diminuirà di 1 minuto ogni volta che si preme uno dei pulsanti. Tenere premuto il pulsante per uno scorrimento veloce.
3. Dopo 5 secondi senza ulteriori input, il tempo impostato viene accettato. All'avvio del conto alla rovescia, il display del timer mostra il tempo rimanente.
4. Viene emesso un segnale acustico e la piastra riscaldante corrispondente si spegne una volta trascorso il tempo specificato.

Nota: se si desidera modificare l'ora impostata dopo aver impostato il timer, ricominciare con il primo passo.



Impostazione del timer per più zone di cottura

1. Se si utilizza questa funzione su più di una zona di cottura, il display del timer visualizzerà a turno il tempo impostato.
2. Quando il tempo di cottura è terminato, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente, e mostra  se la superficie è troppo calda.

Nota:

- Il punto rosso lampeggiante indica la zona di cottura visualizzata dall'indicatore del tempo.
- La durata della temporizzazione può essere impostata individualmente per ciascuna zona di cottura.
- Intervallo di tempo: 1-99 minuti.



Annullamento del timer

Toccare il pulsante del timer  finché il punto rosso della piastra corrispondente non lampeggia. Quindi utilizzare   per regolare il tempo di visualizzazione su 0. Il timer per la piastra corrispondente verrà annullato dopo che l'indicatore lampeggia per 5 secondi.

Nota: le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.



Per annullare il timer su tutte le zone di cottura, tenere premuto il pulsante del timer  per 3 secondi.

Pulizia e Cura

Le informazioni contenute in questa sezione forniscono assistenza su come prendersi cura al meglio del proprio piano cottura.

Nota: prima della pulizia, assicurarsi che i controlli siano spenti e che il piano cottura sia freddo.



Uso quotidiano

- Per rimuovere impronte digitali e macchie di cibo, applicare un detergente per vetri in vetroceramica, assicurandosi di risciacquare e asciugare accuratamente.
- In caso di schizzi sulla superficie del vetro, utilizzare un utensile adatto per rimuovere il liquido versato, ma fare attenzione che la zona di cottura non sia calda. Pulisci con un panno o un tovagliolo di carta.
- Se rimane dello sporco, raschiarlo attentamente con un raschietto metallico a forma di lama di rasoio, tenendo il raschietto con un angolo di 30 gradi rispetto alla superficie. Rimuovere lo sporco allentato con una crema detergente per piano cottura e lucidare la superficie per pulirla.



Nota: non utilizzare altri detergenti abrasivi e/o lana metallica, ecc., poiché potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica del piano cottura.



Danni dovuti a fuoriuscite di zucchero e plastica fusa

- Prestare particolare attenzione quando si rimuovono sostanze calde per evitare danni permanenti alla superficie del vetro.
- I residui di zucchero (come gelatine, caramelle fondenti, caramelle e sciroppi) o la plastica fusa possono causare vaiolature sulla superficie del piano cottura (non coperti dalla garanzia) a meno che il liquido versato non venga rimosso mentre è ancora caldo. Prestare particolare attenzione quando si rimuovono sostanze calde.

? Risoluzione dei Problemi

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Il piano cottura non può essere acceso.	Non c'è energia.	Assicurati che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controlla se c'è un'interruzione di corrente nella tua casa o nella tua zona. Se hai controllato tutto e il problema persiste, chiama un tecnico qualificato.
I controlli touch non rispondono.	I controlli sono bloccati.	Sblocca i controlli. Per istruzioni, vedere la sezione Sicurezza bambini.
I controlli touch sono difficili da utilizzare.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sui controlli oppure potresti toccarli.	Assicurarsi che l'area del controllo touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i controlli.

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Il vetro si sta graffiando.	Sono state utilizzate pentole con pagliette abrasive o prodotti per la pulizia a bordo ruvido e inadeguati.	Utilizzare pentole e padelle con fondo uniforme. Sollevare sempre le pentole dal piano cottura invece di farle scorrere. Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Vedere la sezione Pulizia e cura.
Alcune pentole emettono scricchiolii o ticchettii.	Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale per le pentole e non indica un guasto.
Il piano cottura in vetroceramica emette un leggero ronzio se utilizzato a una temperatura elevata.	Ciò è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire quando si diminuisce l'impostazione del calore.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura.	Si è accesa una ventola di raffreddamento incorporata nel piano cottura in vetroceramica per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura in vetroceramica.	Ciò è normale e non richiede alcuna azione. Non spegnere il piano cottura mentre la ventola è in funzione.
Il piano di cottura o una zona di cottura si è spento in maniera inaspettata, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore.	Guasto tecnico (tipicamente alternato con una o due cifre sul display del timer di cottura).	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, spegnere il piano cottura e contattare un tecnico qualificato.

Codici di Errore

Se si verifica un'anomalia, il piano di cottura entrerà in maniera automatica nello stato di protezione e visualizzerà i codici di protezione corrispondenti:

Codice di errore	Soluzione
H: La superficie è troppo calda per essere toccata F: Errore di comunicazione interna E1: Guasto della termocoppia	H: Lasciare raffreddare l'apparecchio. F: Contattare il servizio clienti. E1: Contattare il servizio clienti.

Quanto sopra è il giudizio e l'ispezione dei guasti comuni.

Si prega di non tentare di smontare l'unità da soli per evitare potenziali pericoli o danni al piano cottura.

Specifica Tecnica

Modello	T-72CB4xyP200-LBHA
Tensione di alimentazione	220-240V~ 50/60Hz
Energia Elettrica Installata	7200W
Dimensioni del prodotto L×L×A	590mm×520mm×45mm 23.23"×20.47"×1.77"
Dimensioni incasso L×L	(563~565)*(493~495) mm (22.17~22.24)*(19.41~19.49) pollici

Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso allo scopo di migliorare il prodotto.

I diagrammi qui riportati sono solo a scopo illustrativo. Si prega di considerare l'aspetto del prodotto reale come standard.



2 ANNI DI GARANZIA

Ti ringraziamo per aver scelto il prodotto **AMZCHEF**. Ci auguriamo sinceramente che tu ne sia soddisfatto.

Questo prodotto è garantito contro qualsiasi difetto elettronico o meccanico per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto originale da parte del consumatore. L'unità/le parti sostitutive saranno garantite per la parte restante del periodo di garanzia originale.

Domande? Problemi? Preoccupazioni?

Se hai bisogno di assistenza, non esitare a contattarci, tramite il nostro sito

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

Problema + Numero d'ordine + una foto o un video allegato nell'e-mail.

In questo modo vi potremo aiutare a risolvere il problema il prima possibile.

Ti risponderemo entro 24 ore dalla ricezione dell'e-mail.



Table of contents

 Installation Instruction	57	 Child Lock	64
 Safety Precautions	60	 Timer	65
 Hints & Tips	61	 Cleaning & Care	66
 Getting to Know Your Appliance	62	 Troubleshooting	66
 Setting the Hob	63	 Error Codes	68
 Pause	64	 Technical Specification	68

Installation Instruction

After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DO NOT USE, contact where you buy immediately.

You have the option to either place this appliance on a table or install it as a built-in.

When using it directly, ensure it is placed on a stable and flat surface with enough space around the cooking area (maintain a distance of at least 5-10 cm / 2-4 inch from walls or other objects).

Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.

Built-under

- If the hob is installed above refrigerators, dishwashers, non-ventilated ovens, or washing machines, a minimum distance of 50 mm / 1.97 inch is needed.
- Make sure that projecting parts such as the mains housing or the mains cable do not collide, e.g., with a drawer.

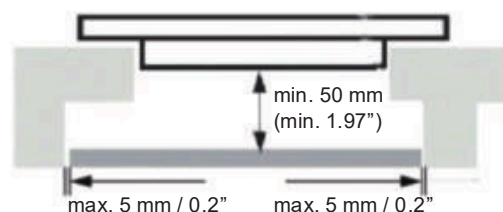
Intermediate floor

If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, or if the hob is accessible from below: Install an intermediate floor of heat-resistant material (e.g., made of perforated plate to ensure ventilation) at a minimum distance of at least 50 mm / 1.97 inch below the hob.

When using adhesive, make sure that the temperature resistance is 100°C / 212°F.

Preparing the units

- The worktop must be level, horizontal and stable.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm / 1.18 inch.
- The fitted units, including wall finishing strips, must be heat-resistant to at least 100°C / 212°F.
- Niche cladding within 50 mm / 1.97 inch of the back wall must not be combustible (for example, tiles, stone).
- Seal the cut surfaces to make them heat-resistant. This prevents the worktop from swelling as a result of moisture.



Connecting the hob to the mains

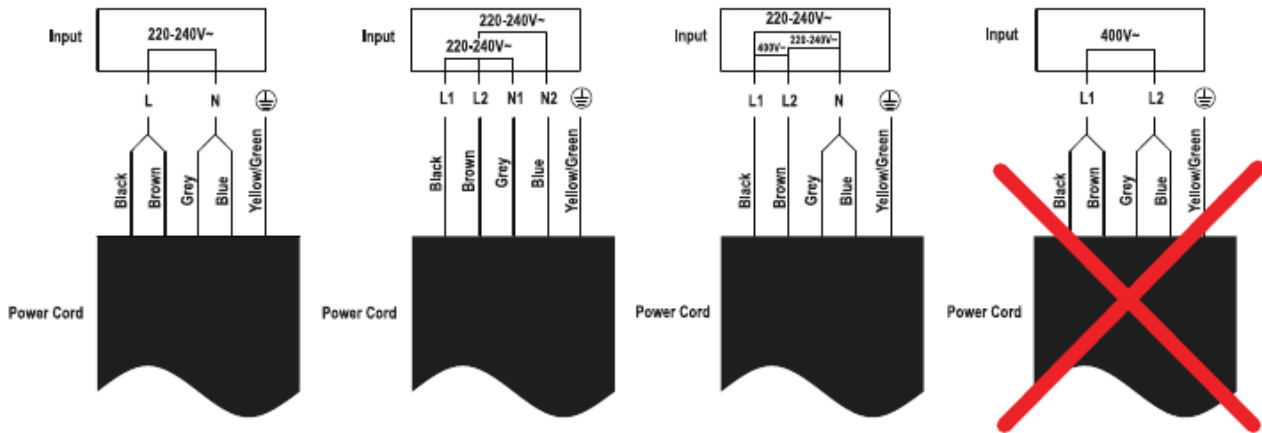
Make sure that the data on the rating plate (V) matches your supply voltage.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices as they can cause overheating and fire.

If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by a qualified electrician with the correct tools.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C / 167°F at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



Installing the hob

Electrical connection must only be carried out by licensed specialist staff. An incorrect connection will invalidate the warranty.

Cutting the worktop

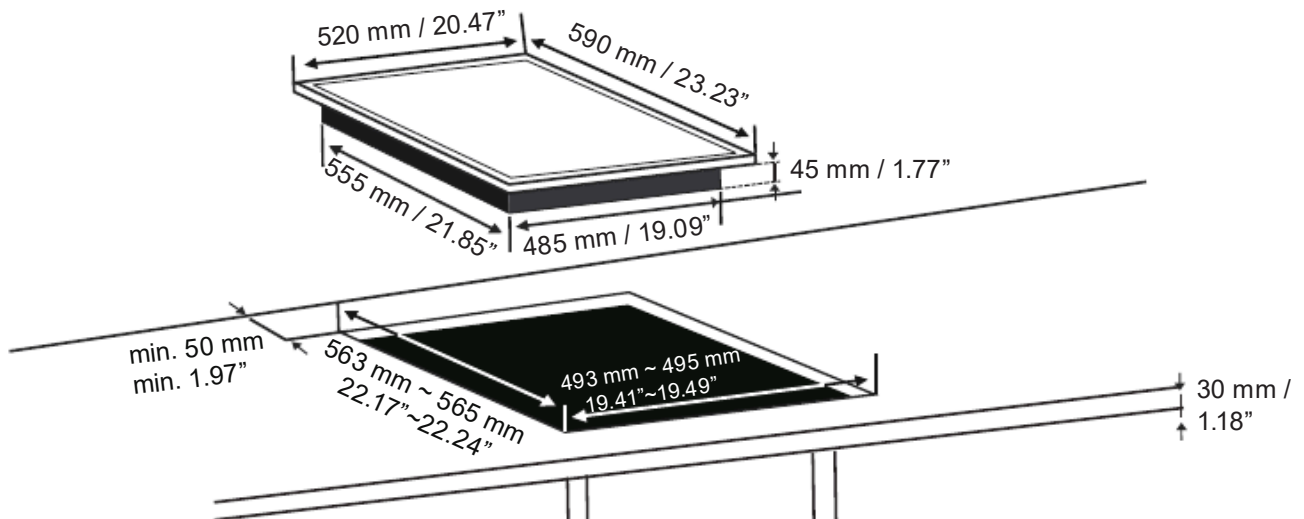
Clean the worktop surface and make a proper cut-out (L*W):

(563~565)*(493~495) mm / (22.17~22.24)*(19.41~19.49) inch.

Be sure the thickness of the worktop surface is at least 30 mm / 1.18 inch.

A minimum of 50 mm / 1.97 inch space shall be preserved around the cut-out.

If the oven is a built-under type, route the cable along the rear corners of the oven to the main socket.

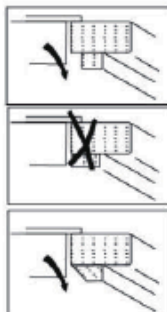
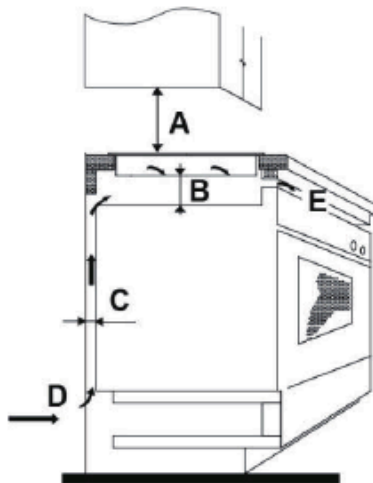


Note: Before carving, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.



Ventilation

Make sure the hob is well-ventilated and the air inlet and outlet are not blocked:



Item	Data (")	Data (mm)
A	29.92"	760 mm
B	min. 1.97"	min. 50 mm
C	min. 0.79"	min. 20 mm
D	Air intake	-
E	min. 0.39"	min. 10 mm
	(Air exhaust)	

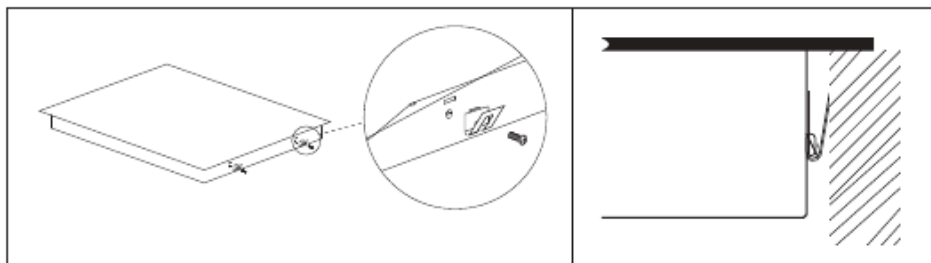
Note: The safety distance between the hob and the cupboard above the hob should be at least 760 mm / 29.92 inch.



Inserting the hob

Screw 4 mounting brackets to the bottom base of the hob.

Insert the hob into the cut-out. The mounting brackets on the sides can secure your hob sturdily.



Note: Outside the hob, there are ventilation openings. When inserting the hob, make sure that they are not blocked by the worktop.



Removing the hob

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Push out the hob from below.

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.

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.

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.

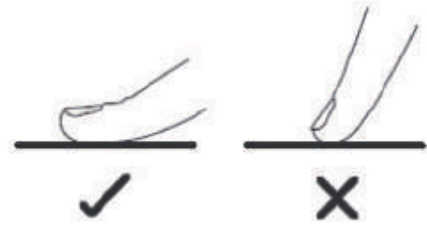
Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food Spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents that are suitable for ceramic.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic	Check your cookware.
Discoloration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents that are suitable for ceramic.
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

💡 Hints & Tips

- When touching the control panel, use the ball of your finger, not the tip.
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. Use a heat-resistant glass lid to easily view the inside without lifting it.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pot and pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses.

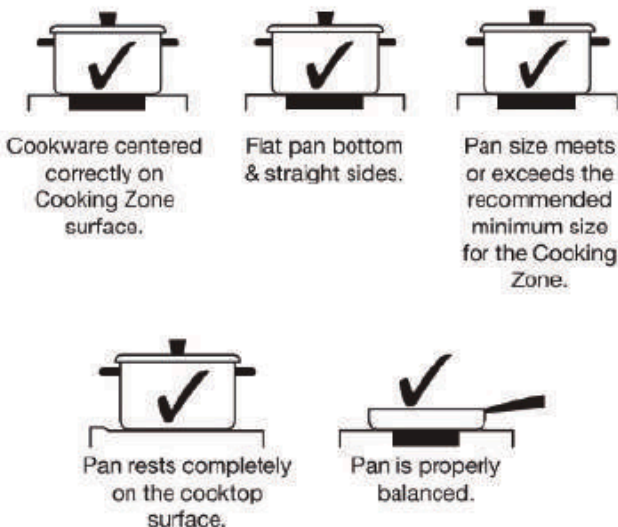


Note: cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.

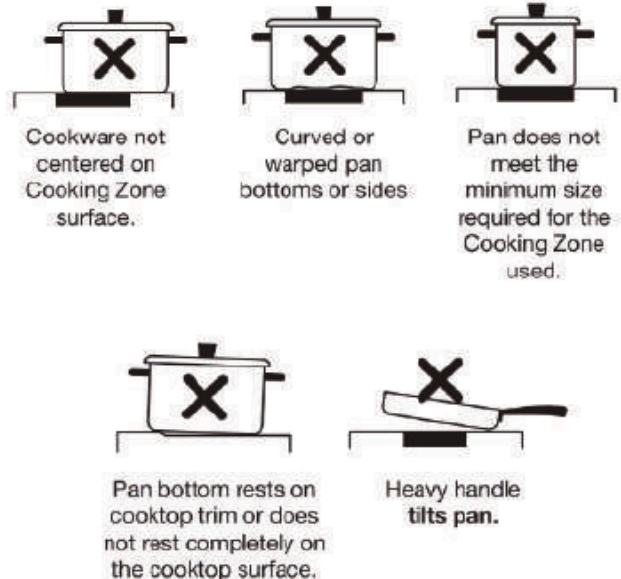


- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Always cover as large an area of the hotplate as possible with your saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Select a suitable ongoing cooking setting. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Correct

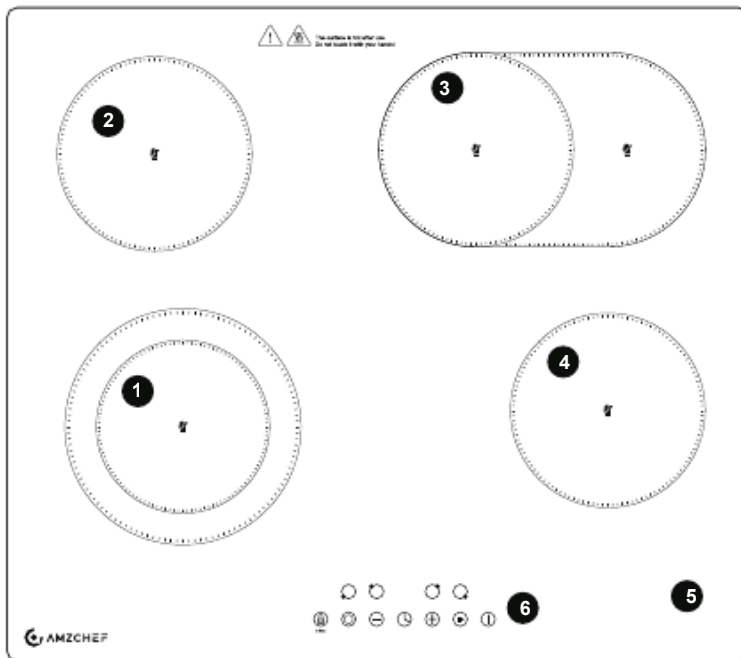


Incorrect



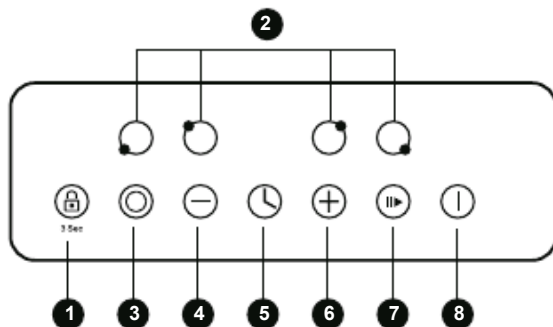
Getting to Know Your Appliance

Overview



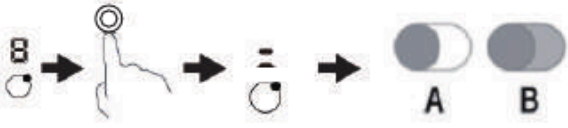
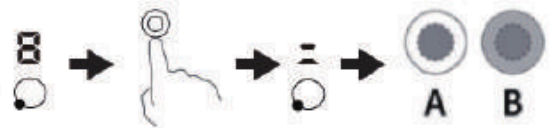
1. 1100/2200W zone
2. 1800W zone
3. 1100/2000W zone
4. 1200W zone
5. Glass plate
6. Control panel

Control Panel



1. Child Lock
2. Hotplate selection
3. Dual/Oval zone control
4. Decrease
5. Timer
6. Increase
7. Pause
8. ON/OFF

The hotplates

Hotplate	Connection
 Single hotplate	Touch  to select a the hotplate
 Dual/Oval hotplate	Select the hotplate and touch 
	
	

Notes:

1. When the hotplate is connected, the corresponding indicator lights up.
2. On appliances with multiple zone connection, the display only lights up when the hotplate has been selected.
3. When you touch a button, an audible signal sounds and the respective function is activated.
4. Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.
5. Do not pull pans close to the displays and sensors. The electronics could overheat.

Residual heat indicator

Once the surface temperature exceeds 60°C / 140°F, the residual heat indicator will activate (by displaying "H"), signaling that the hob is still too hot to touch.

It may be used, for example, to keep a small meal warm or to melt cooking chocolate. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

**Over-temperature protection**

Equipped with a temperature sensor, the hob can monitor internal temperatures and will automatically cease operation if they exceed safe levels.

Over-flow protection

If the control panel is getting wet for over 10 seconds, the hob will switch off automatically. Wipe dry with a cloth or paper towel, and the hob will work fine.

 Setting the Hob

This part provides instructions on how to set the hotplates.

Switching the hob on and off

The main switch is used to switch the hob on and off.

To switch on: Touch the ON/OFF button. An audible signal sounds. The indicator above the main switch lights up. The hob is ready for use.

To switch off: Touch the ON/OFF button and the displays go out. All hotplates are switched off.

The residual heat indicator  remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

Starting to cook

1. After switching on the hob, touch  to select the hotplate.

The corresponding power indicator will start flashing.

2. Use   to set the desired heat setting.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

3. To change the heat setting: touch   until the desired heat setting appears.

After approx. 5 seconds the heat setting is accepted.

Note:

If you don't choose a heat setting within 30 seconds, the hob will automatically switch off.



Heat setting

Heat setting	Suitability
1-2	Delicate warming for small amounts of food Melting chocolate, butter and foods that boil quickly Gentle simmering Slow warming
3-4	Reheating Rapid simmering Cooking rice
5-6	Pancakes
7-8	Sautéing Cooking pasta
9	Stir-frying Searing Bringing soup to the boil, boil water

Stop cooking

Touch  to select the hotplate. Touch  until  appears.

To switch off the hob, press the ON/OFF button.

The residual heat indicator  appears if the surface is too hot.

Pause

Pause Function can be used at any time during cooking. It allows to pause the unit and come back at it.

To activate or cancel the function, touch .

When activated, the hotplate displays will show .

Child Lock

You can lock the control panel to prevent unintended use (e.g., by children accidentally switching on the hotplates).

Lock and unlock the control panel

To lock the controls: Touch and hold  for 3 seconds. The buzz beeps once. The child lock indicator shows a red dot and the display shows "Lo". The function is activated.

To unlock the controls: Touch and hold  for 3 seconds.

The buzz beeps once and the red dot and "Lo" on the display disappear. The function is deactivated.

Note:

- Even if the control panel is locked, the ON/OFF button remains active.
You can thus switch off the hob at any time in an emergency.
- If you lock the hob and turn it off, remember to unlock it first before using.

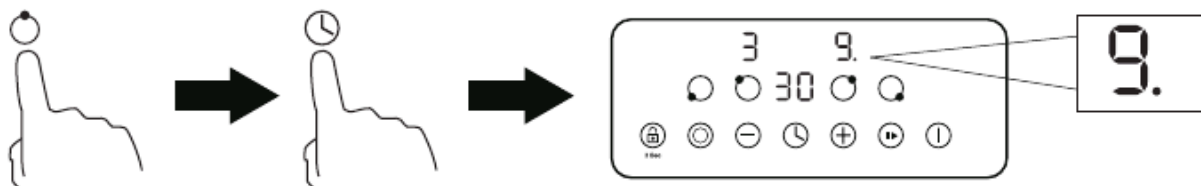


⌚ Timer

Use the timer to set the cooking time of one or more hotplate(s).

Setting the timer

1. First, touch  to select the hotplate. Then touch  and the red dot of related hotplate flashes. The hotplate is selected.



2. To set the desired cooking time, use  . Time will increase or decrease by 1 minute each time one of the buttons is pressed. Press and hold the button for fast scrolling.
3. After 5 seconds without further input, the set time is accepted. As the countdown initiates, the timer display shows the remaining time.
4. An audible signal sounds and the corresponding hotplate will be switched off when the specified time has elapsed.

Note: If you want to change the set time after setting the timer, start again with the first step.



Setting the timer for multiple hotplates

1. If use this function to more than one hotplate, the timer display will show the set time in turn.
2. When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will automatically switch off, and show  if the surface is too hot.

Note:

- The flashing red dot indicates the hotplate that the time indicator is showing.
- Timing duration can be set individually for each hotplate.
- Timing range: 1-99 minutes.



Canceling the timer

Touch the  timer button until the red dot for the related hotplate flashes.

Then use   to adjust the display time to 0.

The timer for the related hotplate will be canceled after the indicator blinks for 5 seconds.

Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.



To cancel the timer on all cooking zones, press and hold the  timer button for 3 seconds.

Cleaning & Care

The information in this section provides help on how best to care for your appliance.

Note: Before cleaning, be sure the controls are turned OFF and the surface is cool.



Daily use

- To remove fingerprints and food stains, apply a vitro-ceramic glass cleaner, ensuring thoroughly rinse and wipe dry.
- For spills on the glass surface, use a suitable utensil to remove the spill, but beware of the hot cooking zone. Wipe clean with a cloth or paper towel.
- If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30-degree angle to the surface. Remove loosened soils with hob cleaning cream and buff the surface clean.



Note: Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool etc., as they may scratch the ceramic glass surface.



Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- Special care should be taken when removing hot substances to avoid permanent damage to the glass surface.
- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, and syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your hob (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

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 Child Lock for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the finger pad when touching the controls.

Problem	Possible causes	What to do
The glass is being scratched.	Cookware with rough-edge, unsuitable abrasive scourer or cleaning products is used.	Use pots and pans with even bases. Always lift cookware off the hob instead of sliding it. Use cookware with flat and smooth bases. See section Cleaning & Care.
Some pans make cracking 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 hob makes a low humming noise when used in a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the hob.	A cooling fan built into your appliance has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the appliance off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the hob off while the fan is running.
The hob or a hotplate has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed.	Technical fault. (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Please note down the error letters and numbers, switch off the hob, and contact a qualified technician.

Error Codes

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

Error Code	Solution
H: The surface is too hot to touch F: Internal communication failure E1: Thermocouple failure	H: Cool down the appliance. F: Contact Customer Service. E1: Contact Customer Service.

The above is the judgment and inspection of common failures.

Please do not attempt to disassemble the unit yourself to prevent any potential dangers or damage to the hob.

Technical Specification

Model	T-72CB4xyP200-LBHA
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size (L×W×H)	590mm×520mm×45mm 23.23"×20.47"×1.77"
Building-in Dimensions (L×W)	(563~565)*(493~495) mm (22.17~22.24)*(19.41~19.49) inch

The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. The diagrams here are just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.



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 as well as the applicable standards.



Company: Gavimosa Consultoria, Sociedad Limitada
Address: CASTELLANA 9144, 28046 Madrid
Contact: Jorge Wilson Tel: +34688185858
Email: compliance.gavimosa@outlook.com

MADE IN CHINA

Manufacturer: Zhongshan Tianmei Electrical Appliances Co., Ltd.

Add.: No. 3 Shengkai Road, Huangpu Town, Zhongshan City, Guangdong Province, P.R. China

Contact: Emily Tel: +1 (838) 910 8317 E-Mail: info@iamzchef.com



2-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 2 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.

