

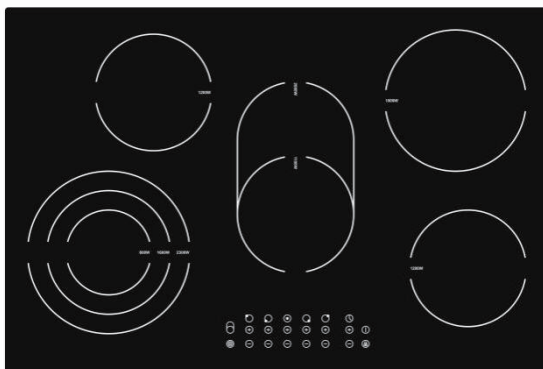


Instruction Manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'instructions
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones

BRAND: amzchef

YL-CF6705

220-240V~,50-60Hz



Ceramic Cooker Hob
Cerankochfeld
Table de cuisson en céramique
Piano di cottura in ceramica
Cocina de vitrocerámica

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

Deutsch	Inhalt
1. Hinweis.....	5
2. Produktübersicht und Parameter.....	11
3. Wie Sie das richtige Kochgeschirr auswählen.....	12
4. Bedienungsanleitung.....	12
5. Kochanleitungen.....	18
6. Pflege und Reinigung.....	20
7. Technische Spezifikation.....	22
8. Installationsanweisung.....	22
9. Garantie.....	25

Français	Contenu	
1. Notice.....		27
2 Vue d'ensemble du produit et paramètres.....		33
3 Comment choisir les bons ustensiles de cuisine ?.....		34
4. Instructions d'utilisation.....		35
5 Directives de cuisson.....		41
6 Entretien et nettoyage.....		43
7. Spécifications techniques.....		45
8 Instructions d'installation.....		45
9 .Garantie.....		48

Italiana	Contenuti	
1.Preavviso.....		49
2.Panoramica e Parametri Prodotti.....		53
3.Come scegliere il giusto pentolame.....		54
4.Istruzione di Uso.....		55
5.Linee Guida di Cottura.....		60
6.Manutenzione e Pulizia.....		62
7.Specifiche Tecniche.....		64
8.Istruzione di Installazione.....		65
9. Garanzia.....		68

ESPAÑOL	Contenido	
1. Aviso.....		69
2. Vista previa del producto y parámetros.....		74
3. Como elegir el programa adecuado.....		75
4. Instrucciones de uso.....		76
5. Guía de cocina.....		81
6. Limpieza y cuidado.....		83
7. Especificaciones técnicas.....		84
8. Instrucciones de instalación.....		84
9. Garantía.....		88

English	Contents	
1. Notice.....		89
2. Product Overview and Parameters.....		94
3. How to choose right cookware.....		95
4. Use Instruction.....		96
5. Cooking Guidelines.....		102
6. Care and Cleaning.....		103
7. Technical Specification.....		105
8. Installation instruction.....		106
9. Warranty.....		109

Sicherheitswarnungen

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Lesen Sie bitte diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

Installation

Gefahr durch Elektrischen Schlag

- Trennen Sie das Gerät von der Hauptstromversorgung, bevor Sie irgendwelche Arbeiten oder Wartungen daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und mandatorisch.
- Die Änderungen an der Hausverkabelung müssen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Wenn Sie diese Hinweis nicht folgen, kann es einem elektrischen Schlag oder zum Tod kommen.

Schnittgefahr

- Seien Sie vorsichtig - die Plattenkanten sind scharf.
- Wenn Sie nicht vorsichtig bei der Verwendung sind, kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Auf dieses Gerät sollte zu jeder Zeit kein brennbares Material oder Produkte gelegt werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person zur Verfügung, die für die Installation des Gerätes verantwortlich ist, da es Ihre Installationskosten senken kann.

- Um eine Gefahr zu vermeiden, muss dieses Gerät nach den Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät soll nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen isolierenden Schalter beinhaltet, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Wenn das Gerät nicht richtig installiert wird, könnten Garantie- oder Haftungsansprüche außer Kraft gesetzt werden.

Bedienung und Wartung

Gefahr durch Elektrischen Schlag

- Kochen Sie nicht auf einem kaputten oder rissigen Kochfeld. Sollte die Oberfläche des Kochfeld kaputt gehen oder reißen, schalten Sie sofort das Gerät an der Hauptstromversorgung aus (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand vor der Reinigung oder Wartung aus.
- Wenn Sie diese Hinweis nicht folgen, kann es einem elektrischen Schlag oder zum Tod kommen.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr durch Heiße Oberfläche

- Während der Verwendung werden zugängliche Teile dieses Gerätes heiß genug, kann es zu den

Verbrennungen kommen.

- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände außer geeigneten Kochgeschirr nicht mit dem Induktionsglas in Kontakt treten, bis die Oberfläche kühl ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.
- Handgriffe mit Töpfen können heiß sein. Überprüfen Sie, ob die Töpfen-Griffe andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, überhängen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Wenn Sie diese Hinweis nicht folgen, kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

Schnittgefahr

- Die messerscharfe Klinge eines Kochfeldschaber wird beim Zurückziehen der Sicherheitsabdeckung freigelegt. Verwenden Sie mit äußerster Sorgfalt und immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern zu lagern.
- Wenn Sie nicht vorsichtig bei der Verwendung sein, kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt sein, wenn Sie es verwenden. Überkochen verursacht rauchende und fettige verschütteten Gegenständen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Legen Sie niemals irgendwelche Gegenstände oder

Utensilien auf das Gerät.

- Verwenden Sie niemals Ihr Gerät, um den Raum zu erwärmen oder zu heizen.
- Schalten Sie nach der Verwendung immer die Kochzonen und das Kochfeld aus, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben (d.h. mit der Verwendung der Berührungssteuerungen).
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie keine Gegenstände in Schränken über dem Gerät, für die sich die Kinder interessieren. Kinder, die auf dem Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich sein, wo das Gerät in der Verwendung ist.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Verwendung des Gerätes einschränken, sollten es eine verantwortungsvolle und kompetente Person geben, die ihnen seine Verwendung anweist. Der Instruktor sollte davon überzeugt sein, dass er das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden kann.
- Reparieren oder ersetzen Sie keinen Teil des Gerätes, es sei denn, es wird in der Anleitung ausdrücklich empfohlen. Alle andere Reparatur sollte von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Legen Sie oder lassen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld fallen.

- Stehen Sie nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten oder ziehen Sie nicht die Pfannen durch die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas kratzen kann.
- Verwenden Sie keine Topfkratzer oder andere raue abrasive Reinigungsmittel, um Ihr Kochfeld zu reinigen, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Bei Beschädigung des Netzkabels muss es durch den Hersteller, seinen Dienstleister oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalts- und ähnlichen Anwendungen gedacht, wie zum Beispiel: - Küchenbereich von Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; - Bauernhäuser; - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten; - Bed and Breakfast-Umgebungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß.
Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Berührung mit Heizelementen entsteht.
Kinder unter 8 Jahren dürfen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig überwacht.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anleitung über die Verwendung des Gerätes in einer sicheren Weise gegeben werden und die Gefahren darin verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und kann zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber das Gerät auszuschalten und dann die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke zu bedecken.
- WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen .
- WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden, für Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, das elektrische Teile schützt.
- Ein Dampfreiniger ist nicht zu verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem bedienen werden.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Keramik Kochfelds.

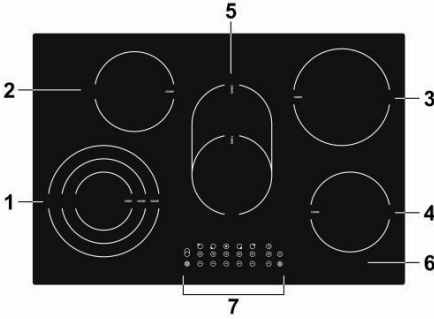
Wir empfehlen Ihnen, etwas Zeit zu nehmen, um diese Bedienungs- / Installationsanleitung zu lesen, um vollständig zu verstehen, wie Sie es richtig installieren und bedienen können.

Für die Installation, lesen Sie bitte den Installationsabschnitt.

Lesen Sie alle Sicherheitsanweisungen sorgfältig vor der Verwendung und halten Sie diese Bedienungs- / Installationsanleitung für die zukünftige Referenz.

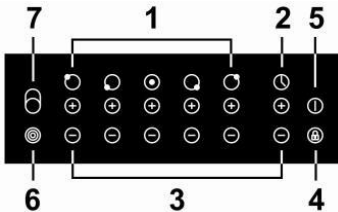
Produktübersicht

Draufsicht



1. max. 2300/1600/800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 1800 W zone
4. max. 1200 W zone
5. max. 2000/1100 W zone
6. Glasplatte
7. Bedienfeld

Bedienfeld



1. Auswahltaste der Heizzone
2. Timer-Einstellung
3. Power / Timer-Regler
4. Kindersicherung
5. EIN / AUS-Modus
6. Dual- / Triple-Zone-Steuerung
7. Oval zonen steuerung

Produktinformation

Das keramische Kochfeld des Mikrocomputers kann verschiedene Arten von Küchenanforderungen erfüllen, da sie Widerstandsdraht erhitzt werden, mikrocomputergesteuerte Steuerung und Mehrere Leistungsauswahl, die für moderne Familien die optimale Wahl sind. Das keramische Kochfeld konzentriert sich auf die Kunden und übernimmt ein individuelles Design. Das Kochfeld hat sichere und zuverlässige Leistungen, die Ihr Leben bequem machen und die Freude am Leben in vollen Zügen genießen können.

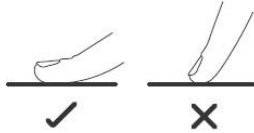
Bevor Sie Ihr Neues Keramikfeld verwenden

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie insbesondere den Abschnitt 'Sicherheitswarnungen'
- Entfernen Sie alle Schutzfolie, die noch auf Ihrem Keramikherd sein kann.

Verwenden Sie die Berührungssteuerungen

- Die Steuerelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.

- Verwenden Sie die Kugel Ihres Fingers, nicht seine Spitze.
- Sie werden jedes Mal einen Piepton hören, wenn eine Berührung registriert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Steuerelemente immer sauber, trocken sind und dass es kein Gegenstand (z.B. ein Utensil oder ein Tuch) gibt, das sie bedeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Steuerungen erschweren.

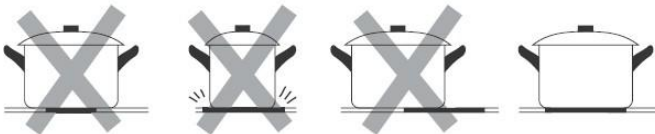


Wählen Sie das richtige Kochgeschirr aus

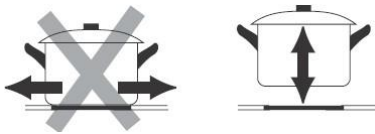
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gebogenem Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas liegt und dieselbe Größe wie die Kochzone hat. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochzone.



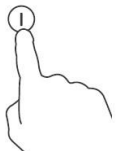
Heben Sie die Pfannen immer vom Keramikfeld ab - rutschen Sie nicht, sonst können sie das Glas zerkratzen.




Verwenden Sie Ihr Keramikfeld

Mit dem Kochen beginnen

- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten für 1 Sekunde dann ausgeschaltet sind, was darauf hindeutet, dass das Keramikfeld im Standby-Modus eingetreten ist.

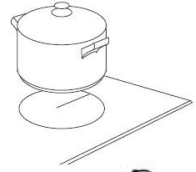






1. Berühren Sie den EIN/AU -Schalter, alle Anzeigen zeigen “-” oder “- -“ an, was darauf hindeutet, dass das Keramikfeld im Standby-Modus eingetreten ist.

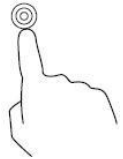
2. Legen Sie eine passende Pfanne auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

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

3. Wählen Sie eine Wärmeeinstellung durch Berühren von „-“ oder “+“ Steuerung.
• Wenn Sie innerhalb von 1 keine Wärmeeinstellung wählen Minute wird das Keramikfeld automatisch ausschalten. Sie müssen erneut um beginnen Schritt 1.
• Sie können die Wärmeeinstellung jederzeit ändern während des Kochens.

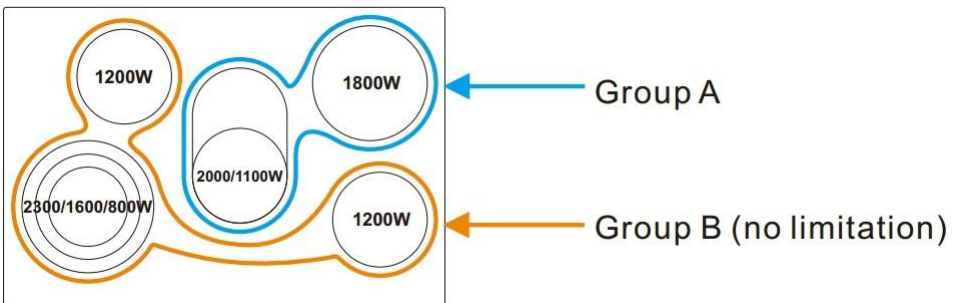


4. Wenn Zone 1 funktioniert, aktivieren Sie die Doppel- oder Dreifachzone durch Drücken von . Wenn Zone 5 funktioniert, aktivieren Sie die ovale Zone durch Drücken von . Wenn die Doppelzone oder Dreifachzone oder das Oval funktioniert, schalten Sie sie durch Drücken von  oder  aus.



Leistungsbegrenzungsfunktion

Die 5 Zonen wurden in zwei Gruppen aufgeteilt. Sehen Sie die folgende Abbildung



Leistungsbegrenzungsfunktion in Gruppe A

Wenn die beiden Zonen auf/über der Leistungsstufe 7 arbeiten, werden die beiden Zonen automatisch abwechselnd ein- und ausgeschaltet, was durch die Software gesteuert wird. Wenn nur eine Zone eingeschaltet ist oder die beiden Zonen unter der Leistungsstufe 7 arbeiten, besteht es keine Begrenzung durch die Software.

In Gruppe B können alle Zonen ohne Begrenzung arbeiten.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Auswahlsteuerung für die Heizzone, die Sie ausschalten möchten



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie "-" berühren und scrollen bis zu "0"

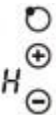


3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den "EIN / AUS"-Schalter berühren.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen

"H" wird anzeigen, welche Kochzone heiß zu berühren ist. Sie verschwindet, wenn sich die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abkühlt. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen aufheizen möchten, verwenden Sie die noch heiße Platte.




Sperrn Sie die Steuerelemente

- Sie können die Steuerelemente sperren, um unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (zum Beispiel Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen außer der EIN / AUS-Schalter deaktiviert.



Um die Steuerelemente zu sperren

Berühren Sie die Tastensperre  Die Timeranzeige wird "Lo" anzeigen.

Um die Steuerelemente nicht zu sperren

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre  für 3 Sekunden.
3. Sie können jetzt Ihr Keramik Kochfeld verwenden.



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Steuerungen außer EIN / AUS deaktiviert,  Sie können das Keramik Kochfeld im Notfall jederzeit mit dem EIN / AUS-Schalter ausschalten , aber Sie müssen das Kochfeld jedoch bei der nächsten Bedienung zuerst entsperren

Übertemperaturschutz

Ein ausgerüsteter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Keramik Kochfeld überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur überwacht wird, stoppt das Keramik Kochfeld automatisch die Bedienung.

Restwärmewarnung

Wenn das Kochfeld schon seit einiger Zeit in Betrieb ist, wird es noch etwas Restwärme geben. Der Buchstabe " H " scheint zu warnen, sich davon fernzuhalten.

Automatische Abschaltung

Ein weiteres Sicherheitsmerkmal des Kochfelds ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Wenn Sie vergessen haben, das Kochfeld auszuschalten, schaltet es sich je nach Timer und Leistungsstufe automatisch aus. Die Standardzeiten für die Abschaltung werden in der Tabelle unten angezeigt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbeitszeit (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Verwenden Sie den Timer

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Weisen verwenden:

- Sie können ihn als Minutenbetreuer verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass eine Kochzone oder mehr als eine ausgeschaltet wird, nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können den Timer bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwenden Sie den Timer als einen Minutenbetreuer

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Minutenbetreuer verwenden, auch wenn Sie keine Kochzonen auswählen.

2. Berühren Sie die Regler „-“ oder „+“ des Timers. Der Minutenbetreuer beginnt zu blinken und "00" wird in der Timeranzeige angezeigt.

3. Stellen Sie die Einstellung des Timers ein, indem Sie die "-" oder "+" -Taste berühren. Der Minutenbetreuer beginnt zu blinken und wird in der Timeranzeige angezeigt.

Tipp: Berühren Sie die "-" oder "+" - Taste des Timers einmal, um sie um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

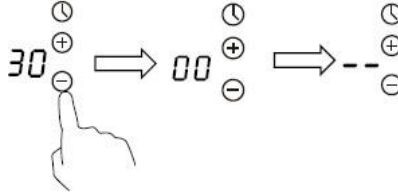
Berühren und halten Sie die "-" oder "+" - Taste des Timers, um sie um 10 Minuten



zu verringern oder zu erhöhen.

Wenn die Einstellzeit 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf 0 Minuten zurückgesetzt.

4. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Steuerelemente „-“ oder „+“ des Timers und scrollen Sie nach unten zu „0“. Der Timer wird abgebrochen. Die „00“ wird in der Minutenanzeige angezeigt, dann und dann „-.-“.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, wird sofort mit dem Countdown begonnen. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige wird für 5 Sekunden blinken.



6. Der Summer wird für 30 Sekunden ertönen und die Timeranzeige zeigt „-.-“ an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Stellen den Timer ein, um eine Kochzone auszuschalten

1. Berühren Sie den Regler „-“ oder „+“ der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



2. Berühren Sie den Regler „-“ oder „+“ des Timers, Der Minutenbetreuer beginnt zu blinken und „30“ wird in der Timeranzeige angezeigt.



3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers berühren
Tipp: Berühren Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers einmal, um sie um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

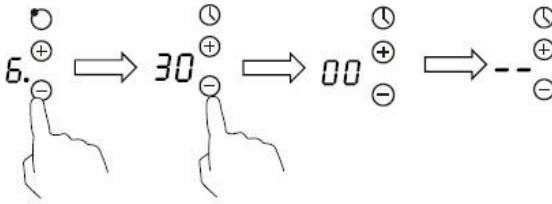
Berühren und halten Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers, um sie um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

Wenn die Einstellzeit 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf 0 Minuten zurückgesetzt.



4. Berühren Sie das „-“ oder „+“ der Heizzone, berühren Sie dann die Bedienelemente „-“ oder „+“ des Timers und scrollen Sie nach unten zu „0“. Der Timer wird abgebrochen. „00“

" wird in der angezeigt Minutenanzeige, dann und dann "-".



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, wird sofort mit dem Countdown begonnen. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige wird für 5 Sekunden blinken.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige beleuchtet, was darauf hinweist, dass die Zone ausgewählt ist.

6. Nach Ablauf der Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und "H" angezeigt.



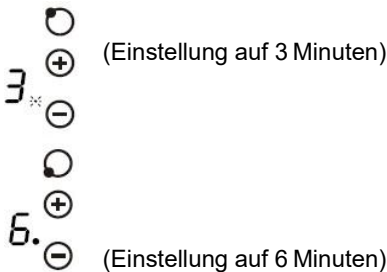
Stellen den Timer ein, um mehr als eine Kochzone auszuschalten

1. Wenn mehr als eine Heizzone diese Funktion verwenden, zeigt die Timeranzeige die kürzeste Zeit an.

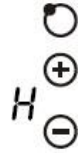
(Zum Beispiel Zone 1 # Einstellzeit von 3 Minuten, Zone 2 # Einstellzeit von 6 Minuten, die Timeranzeige zeigt "3" an.)

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige blinkt, was darauf hinweist, dass die Timeranzeige die Zeit der Heizzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit einer anderen Heizzone überprüfen möchten, berühren Sie die Auswahlsteuerung für die Heizzone. Der Timer wird die eingestellte Zeit anzeigen.



2. Nach Ablauf der Kochzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet und "H" angezeigt.



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie mit Schritt 1 beginnen

Kochanleitungen

Kochtipps

- Wenn Lebensmittel zum Kochen kommen, reduzieren Sie die Leistungseinstellung.
- Mit einem Deckel wird die Kochzeit verkürzt und Energie eingespart, indem die Wärme gespeichert wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu reduzieren.
- Beginnen Sie mit dem Kochen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn Lebensmittel durchgewärmt ist.

Reis schmoren, kochen

- Das Schmoren tritt unterhalb des Siedepunktes auf, etwa 85°C, wenn Blasen nur gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Es ist der Schlüssel zu leckeren Suppen und zarten Eintöpfen, weil sich die Aromen entwickeln, ohne Lebensmittel zu überkochen. Sie sollten auch Eier- und Mehlverdickten Soßen Unter dem Siedepunkt kochen.
- Einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, können eine Einstellung erfordern, die höher ist als die niedrigste Einstellung, um sicherzustellen, dass Lebensmittel in der empfohlenen Zeit richtig gekocht wird.

Sengendes Steak

Um saftige leckere Steaks zu kochen:

1. Halten Sie das Fleisch bei Raumtemperatur für etwa 20 Minuten vor dem Kochen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne .
3. Bürsten Sie beide Seiten des Steaks mit Öl . Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und dann legen Sie das Fleisch in die heiße Pfanne.
2. Wenden Sie das Steak nur einmal während des Kochens. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie gekocht Sie es möchten. Die Zeiten können von etwa 2 – 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak, um festzustellen, wie gekocht es ist – desto fester fühlt es sich, je "gut gemacht" wird es sein.
3. Lassen Sie das Steak auf einem warmen Teller für ein paar Minuten ruhen , damit es sich entspannen und vor dem Servieren zart werden kann.

Für Rührbraten

1. Wählen Sie einen mit Keramik kompatiblen flachen Wok oder eine große Rührbratpfanne.

2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Rührbraten sollte schnell sein. Wenn Sie große Mengen kochen, kochen Sie Lebensmittel in mehreren kleineren Chargen.
3. Heizen Sie die Pfanne einfach vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Kochen Sie zuerst etwas Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse rühr. Wenn sie heiß aber noch knusprig sind, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe ein, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Soße hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten sanft, um sicherzustellen, dass sie durch erhitzt werden.
7. Servieren Sie sofort.

Heizeinstellungen

Heizeinstellung	Anwendbarkeit
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Feinzarte Erwärmung für kleine Mengen an Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell brennenden Lebensmitteln • Sanftes Schmoren • Langsame Erwärmung
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Wiedererwärmen • Schnelles Schmoren • Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Spaghetti kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Rührbraten • Sengend • Suppe zum Kochen bringen • Kochendes Wasser

Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Markierungen, Flecken, die durch Lebensmittel hinterlassen werden oder nicht-zuckerhaltige verschüttete Gegenstände auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Verwenden Sie einen Kochfeldreiniger, während das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!). 3. Spülen und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn der Strom zum Kochtopf ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für 'heiße Oberfläche', aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig • Schwere Reinigungsmittel, einige Nylon-Reinigungsmittel und raue /abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihre Reiniger oder Reinigungsmittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: Das Glas kann verschmutzt werden.
<p>Überkochen, Schmelzen und heiße zuckerige verschüttete Gegenstände auf dem Glas</p>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einer Fischmesser, einem Palettenmesser oder einem Rasiermesser, der für Glaskeramikkochfeld geeignet ist, aber achten Sie auf heiße Kochzonenoberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30 ° und kratzen Sie die Verschmutzung oder die verschüttete Gegenstände in einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Reinigen Sie die Verschmutzungen oder verschüttete Gegenstände mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für 'Tägliche Verschmutzung auf Glas' oben. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die von Schmelzen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder verschütteten Gegenständen hinterlassen wurden, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen gelassen werden, kann es schwierig sein, die Glasoberfläche zu entfernen oder sogar dauerhaft zu beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge in einem Schaber messerscharf. Verwenden Sie mit äußerster Vorsicht und immer sicher und für Kinder unzugänglich zu lagern.

<p>Die verschüttete Gegenstände auf die Berührungssteuerungen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Saugen Sie die verschüttete Gegenstände auf 3. Wischen Sie den Berührungssteuerungsbereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch ab zu vollständig trocken 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld gibt möglicherweise einen Piepton ab und schaltet sich aus. Die Berührungssteuerungen funktionieren möglicherweise nicht, wenn sich Flüssigkeit auf ihnen befindet. Wischen Sie den Berührungssteuerungsbereich trocken, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
---	---	--

Störungssuche

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
<p>Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.</p>	<p>Kein Strom.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es zu einem Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung kommt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.</p>
<p>Die Berührungssteuerungen reagieren nicht</p>	<p>Die Steuerelemente sind gesperrt.</p>	<p>Entsperrten Sie die Steuerelemente. Anweisungen hierzu finden Sie im Abschnitt 'Verwenden Sie Ihr Keramikfeld'</p>
<p>Die Berührungssteuerungen sind schwer zu bedienen.</p>	<p>Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm über Steuerelementen oder Sie können beim Berühren der Steuerelemente die Fingerspitze verwenden.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass der Berührungssteuerungsbereich trocken ist, und verwenden Sie die Kugel des Fingers, wenn Sie die Steuerelemente berühren.</p>

Das Glas wird zerkratzt.	Raukantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, abrasive Topfkratzer oder Reinigungsprodukt werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehen Sie 'Wählen Sie das richtige Kochgeschirr aus'. Siehen Sie 'Pflege und Reinigung'.
Einige Pfannen machen Knack- oder Klickgeräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Dies ist normal für Kochgeschirr und zeigt keinen Fehler an.

Technische Spezifikation

BRAND	amzchef
Kochfeld	YL-CF6705
Kochzonen	5 Zones
Versorgungsspannung	220-240V~,50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	6130W-7295W
Produktgröße L×B×H(mm)	770X520X52
Eingebaute Abmessung A×B (mm)	741X490

Gewicht und Abmessungen sind ungefähr. Da wir ständig bemüht sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

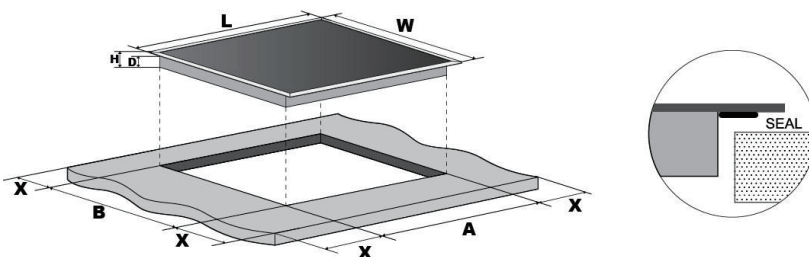
Installation

Auswahl der Installationsausrüstung

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den in der Zeichnung dargestellten Größen aus.

Für die Installation und Verwendung muss ein Abstand von mindestens 5 cm um das Loch eingehalten werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie bitte hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der heißen Platte zu vermeiden. Wie unten angezeigt:



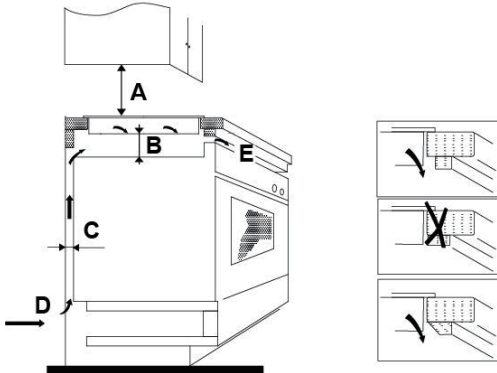
*It will be easier to install by putting the power cord end into the embedded position first.

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	52	48	741~743	490~492	50mini

Achten Sie auf jeden Fall darauf, dass Keramikkochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Keramikkochfeld in einem guten Arbeitszustand befindet. Wie unten angezeigt:



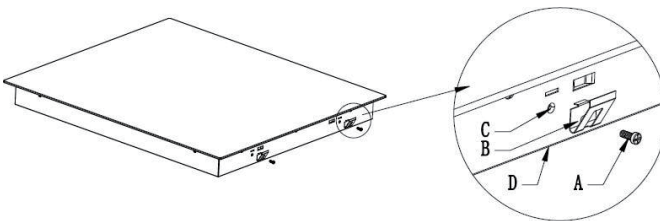
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der heißen Platte und dem Schrank über der heißen Platte sollte mindestens 760mm betragen.



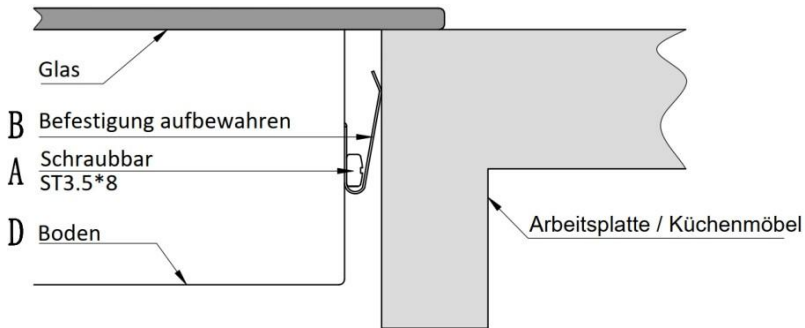
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Mini	30 Mini	Lufteinlass	Luftauslass 10 mm

Bevor Sie die Befestigungshalterung anbringen

Das Gerät sollte auf eine stabile, glatte Oberfläche gestellt werden (die Verpackung verwenden). Üben Sie keine Kraft auf die vom Kochfeld abstehenden Bedienelemente aus. Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach der Installation vier Halterungen an der Unterseite des Kochfelds (siehe Sie Abbildung) anschrauben.



A	B	C	D
Schraube	Halterung	Schraubenloch	Boden

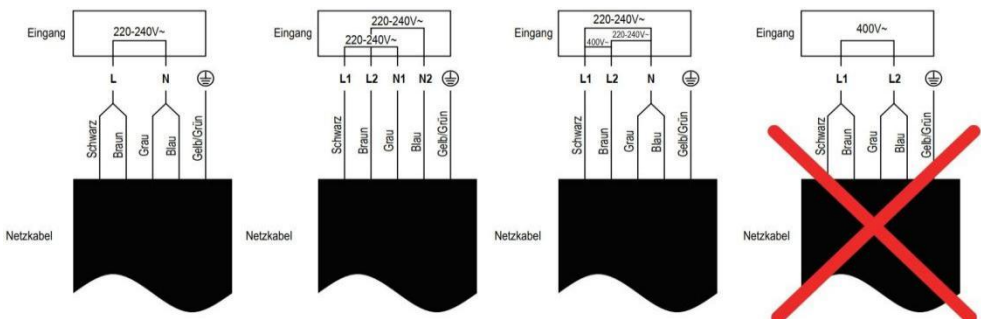


Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Keramikkochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute zu Ihren Diensten. Bitte führen Sie die Bedienung niemals selbst durch.
2. Das Keramikkochfeld darf nicht an Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrockner montiert werden.
3. Das Keramikkochfeld soll so installiert werden, dass eine bessere Wärmestrahlung gewährleistet werden kann, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und induzierte Heizzone über der Arbeitsfläche soll der Hitze standhalten.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
7. Diese Keramik kann nur an eine Stromversorgung mit einer Systemimpedanz von nicht mehr als 0,427 Ohm angeschlossen werden. Falls erforderlich, wenden Sie sich an Ihre Versorgungsbehörde für Systemimpedanzinformationen..

Schließen das Kochfeld an die Hauptstromversorgung an

Die Stromversorgung sollte nach dem einschlägigen Standard oder einem einpoliger Schutzschalter angeschlossen werden. Die Verbindungsmethode wird unten angezeigt.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wird das Gerät direkt an die Hauptversorgung angeschlossen, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem minimalen Abstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss dafür sorgen, dass der richtige elektrische Anschluss hergestellt wurde und dass er die Sicherheitsvorschriften erfüllt.
4. Das Kabel darf nicht gebogen oder komprimiert werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur durch eine entsprechend qualifizierte Person ersetzt werden.



2 JAHRE GARANTIE

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

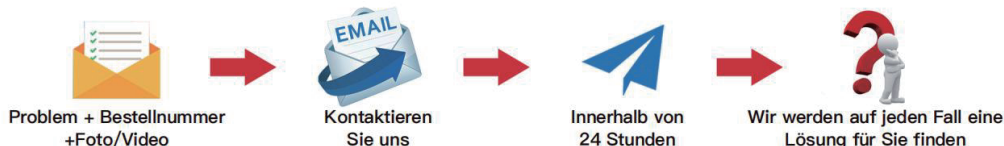
Dieses Produkt verfügt über eine Garantie gegen elektronische oder mechanische Defekte für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Verbraucher. Ersatzgerät/-teile werden für den verbleibenden Teil der ursprünglichen Garantiezeit garantiert.

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.



Avertissements de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous. Veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre table de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer tout travail ou entretien sur celui-ci.
- Le raccordement à un bon système de prise terre est essentiel et obligatoire.
- Seul un électricien qualifié est habilité à effectuer des modifications sur le système de câblage domestique.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque de coupure

- Faites attention - les bords des panneaux sont tranchants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.

- Veuillez mettre cette notice à la disposition de la personne responsable de l'installation de l'appareil afin de réduire vos coûts d'installation.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et branché à une prise terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit incorporant un sectionneur permettant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou responsabilité.

Exploitation et maintenance

Risque de choc électrique

- Ne faites pas cuire sur une plaque de cuisson cassée ou

fêlée. Si la surface de la plaque de cuisson se brise ou se fendille, éteignez immédiatement l'appareil à l'aide de l'interrupteur mural et contactez un technicien qualifié.

- Éteignez la table de cuisson au mur avant de la nettoyer ou de l'entretenir.

- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Danger pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Danger de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre qu'un ustensile de cuisson approprié entrer en contact avec le verre à induction jusqu'à ce que la surface soit froide.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- Tenir les enfants à l'écart.

- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas des autres zones de cuisson qui sont allumées. Tenir les poignées hors de portée des enfants.

- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupure

- La lame aiguisée d'un grattoir de table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utiliser avec une extrême prudence et toujours ranger en lieu sûr et hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. L'ébullition cause de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les touches tactiles).
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil, de s'asseoir, de se tenir debout ou de grimper dessus.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité d'utiliser l'appareil devraient avoir une personne responsable et compétente pour les instruire sur son utilisation. L'instructeur doit s'assurer

qu'il peut utiliser l'appareil sans danger pour lui-même ou son environnement.

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
 - N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
 - Ne placez pas ou ne laissez pas tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
 - Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
 - N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés ou de casseroles traînantes sur la surface du verre à induction, car cela pourrait égratigner le verre.
 - N'utilisez pas de récurants ou d'autres produits abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, car ils pourraient rayer la vitre à induction.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
 - 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 les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; - les environnements de type chambres d'hôtes.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés en permanence.

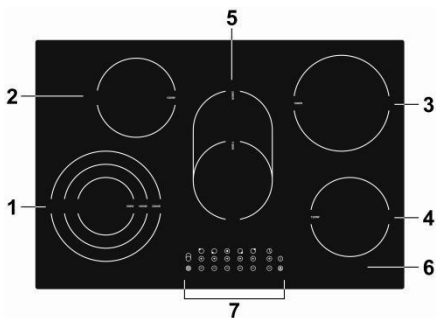
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture coupe-feu, par exemple.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique, pour les surfaces de la table de cuisson en vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les pièces sous tension.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson en céramique. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instruction / d'installation afin de bien comprendre comment l'installer et l'utiliser correctement. Pour l'installation, veuillez lire la section installation. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant utilisation et conservez ce manuel d'instruction / d'installation pour référence ultérieure.

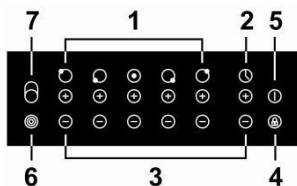
Vue d'ensemble du produit

Vue de dessus



1. max. Zone 2300/1600/800 W
2. max. Zone 1200 W
3. max. Zone 1800W
4. max. Zone 1200 W
5. max. Zone 2000/1100 W
6. Plaqué de verre
7. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



1. Touches de sélection du foyer de cuisson
2. minuterie Réglage
3. Commandes minuterie/de réglage de la puissance
4. verrouillage enfant
5. Mode ON/OFF
6. contrôle double / triple zone
7. ovale zone

Informations sur le produit

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

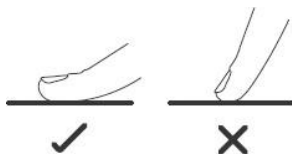
La plaque de cuisson en céramique est centrée sur le client et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson a des performances sûres et fiables, rendant votre vie confortable et vous permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson en céramique

- Lisez ce guide en prenant note de la section "Avertissements de sécurité".
- Enlevez tout film protecteur qui pourrait encore se trouver sur votre plaque de cuisson en céramique.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes réagissent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
- Utilisez la boule de votre doigt, pas son bout.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



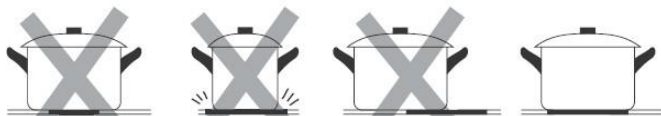
Choisir la bonne batterie de cuisine

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

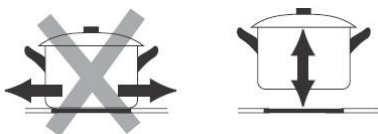


Assurez-vous que la base de votre poêle est lisse, qu'elle repose à plat contre le verre

et qu'elle est de la même taille que la zone de cuisson. Centrez toujours votre poêle sur la zone de cuisson.




Soulevez toujours les casseroles de la plaque de cuisson en céramique - ne les faites pas glisser, sinon elles risquent d'égratigner le verre.



Utilisation de votre plaque vitrocéramique

Pour commencer à cuisiner

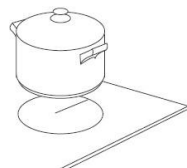
• Après la mise sous tension, l'avertisseur sonore retentit une fois, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la table de cuisson en céramique est passée en mode veille.

1. Appuyez sur la  touche de contrôle Marche / Arrêt, tous les indicateurs "-" ou "--", indiquant que la céramique La table de cuisson est en mode de veille.



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

• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et sèches.




3. Wählen Sie eine Wärmeeinstellung durch Berühren von „-“ oder „+“ Steuerung.




• Wenn Sie innerhalb von 1 keine Wärmeeinstellung wählen Minute wird das Keramikfeld automatisch ausschalten. Sie müssen erneut um beginnen Schritt 1.

• Sie können die Wärmeeinstellung jederzeit ändern während des Kochens.

• Wenn Sie eine dieser Tasten gedrückt halten, wird die Der Wert wird nach oben oder unten angepasst.



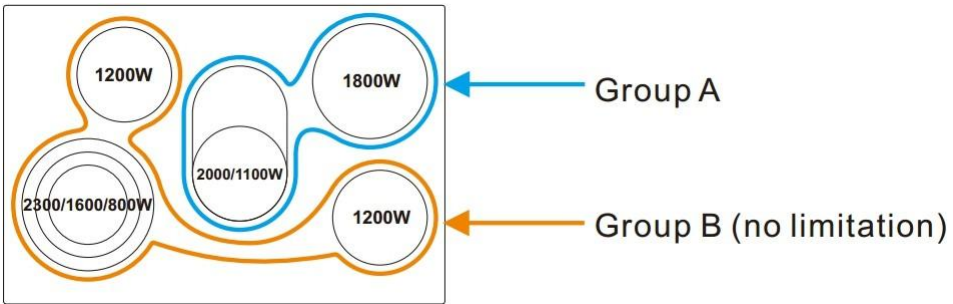
4. Lorsque la zone 1 fonctionne, activez la zone double ou triple en appuyant sur  . Lorsque

la zone 5 fonctionne, activez la zone ovale en appuyant sur . Lorsque la zone double, triple zone ou ovale fonctionne, désactivez-la en appuyant sur  ou 



Fonction de limitation de puissance

Les 5 zones ont été divisées en deux groupes. Veuillez voir la figure ci-dessous.



Fonction de gestion de la puissance sur le Groupe A

Si les deux zones fonctionnent sur / au-dessus du niveau de puissance 7, les deux zones seront automatiquement activées et désactivées tour à tour, ce qui était contrôlé par le logiciel.

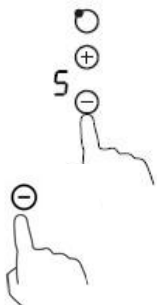
Si une seule zone est activée ou si deux zones fonctionnent toutes deux sous le niveau de puissance 7, il n'y aura pas de limitation par le logiciel.

Toutes les zones dans le Groupe B peuvent fonctionner sans limitation.

Quand vous avez fini de cuisiner

1. Touchez la commande «-» ou «+» que vous souhaitez désactiver.

2. Éteignez le foyer de cuisson en faisant glisser votre doigt sur le curseur jusqu'à « 0 ».

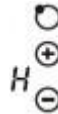


3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande "MARCHE/ARRÊT".



4. Méfiez-vous des surfaces chaudes

"H" indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sécuritaire. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.



Verrouillage des commandes


- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, si des enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande MARCHE/ARRÊT sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes





Touchez la commande de verrouillage des touches. L'indicateur de la minuterie indique "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson en céramique est allumée.
2. Maintenez la touche de verrouillage  enfoncée pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson en céramique.



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, sauf la touche Marche/ Arrêt.  vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson en céramique avec la touche Marche/ Arrêt.  en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson dans la prochaine étape.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température équipé peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque de cuisson en céramique. Lorsqu'une température excessive est surveillée, la table de cuisson en céramique s'arrête automatiquement.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne depuis un certain temps, il y a de la chaleur résiduelle. La lettre " H " semble vous avertir de ne pas vous en approcher.

Arrêt automatique

Une autre caractéristique de sécurité de la table de cuisson est l'arrêt automatique. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Lorsque vous avez oublié d'éteindre la table de cuisson, elle s'éteindra automatiquement en fonction de la minuterie et des niveaux de puissance. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuterie de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux façons différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme aide-mémoire. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps réglé est écoulé.
- Vous pouvez le régler pour éteindre une zone de cuisson ou plus d'une zone de cuisson une fois le temps programmé écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

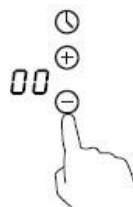
Utilisation de la minuterie comme un rappel

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

Remarque: vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Touchez les commandes «-» ou «+» de la minuterie, le l'indicateur commence à clignoter et «00» s'affiche à l'affichage de la minuterie.



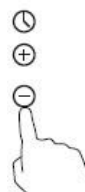
3. Réglez la minuterie à l'aide des touches "-" ou "+". L'indicateur de minuterie se mettra à clignoter et s'affichera sur l'affichage de la minuterie.

Conseil: Appuyez sur la commande "-" ou "+" de la minuterie.

une fois pour diminuer ou augmenter d'une minute.

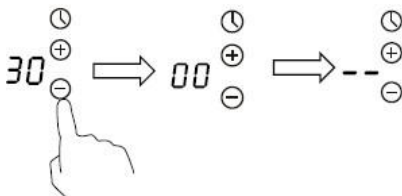
Maintenez enfoncée la touche "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient



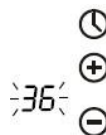
automatiquement à 0 minute.

4. Pour annuler la minuterie, touchez les commandes "-" ou "+" de la minuterie, et en faisant défiler jusqu'à "0", la minuterie est annulée, le "00" apparaîtra dans l'affichage des minutes, puis ensuite "--».



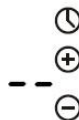
5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

L'affichage indique le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



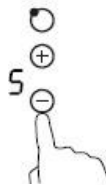
6. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement.

L'affichage indique le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de caisson

1. Appuyez sur la commande «-» ou «+» de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



2. Appuyez sur la commande «-» ou «+» de la minuterie, l'indicateur de minuterie commence à clignoter et "30" s'affiche sur l'affichage de la minuterie.

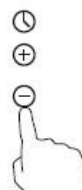


3. Réglez l'heure en appuyant sur la commande "-" ou "+" de la minuterie.

Conseil: Appuyez sur la commande "-" ou "+" de la minuterie.

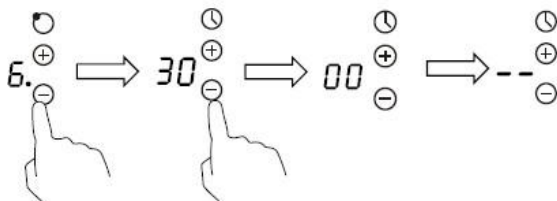
une fois diminuera ou augmentera d'une minute.

Maintenez enfoncée la touche "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



Si le temps de réglage dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

4. Touchez le «-» ou «+» de la zone de chauffage, puis touchez les commandes «-» ou «+» de la minuterie, et faites défiler jusqu'à «0», la minuterie est annulée, «00» s'affiche dans le affichage des minutes, puis et ensuite «-».

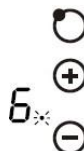


5. Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'afficheur visualisera l'icône

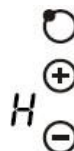


Le temps restant et l'indicateur de minuterie clignotent pendant 5 secondes.

REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



6. A l'expiration du temps de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".

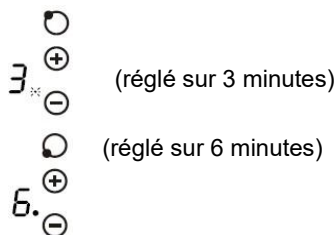


Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si plus d'une zone de chauffage utilise cette fonction, l'indicateur de minuterie indique la durée la plus courte. (par ex. zone 1# temps de réglage de 3 minutes, zone 2# temps de réglage de 6 minutes, l'indicateur de la minuterie indique "3").

REMARQUE: Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur de niveau de puissance signifie que l'indicateur de minuterie indique l'heure de la zone de chauffage.

Si vous voulez vérifier l'heure réglée d'une autre zone de chauffage, touchez la commande de sélection de la zone de chauffage. La minuterie indique l'heure réglée.



2. A l'expiration du temps de cuisson, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affiche "H".



REMARQUE: Si vous voulez changer l'heure après le réglage de la minuterie, vous devez commencer à partir de l'étape 1.

Directives de cuisson

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments bouillent, réduisez la puissance d'ébullition.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à température élevée et réduisez le réglage lorsque les aliments sont bien chauds.

Faire mijoter, cuire le riz

- Le frémissement se produit en dessous du point d'ébullition, autour de 85°C, lorsque les bulles montent de temps en temps à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et de tendres ragôts car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaissies à base de farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent exiger un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans le temps recommandé.

Bifteck saisi

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Chauffer une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak d'huile. Verser une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis abaisser la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de la cuisson désirée. Les temps peuvent varier d'environ 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson - plus il est ferme, plus il sera " bien cuit ".
5. Laissez reposer le bifteck sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui

permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Pour faire sauter les aliments

1. Choisissez un wok plat compatible céramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les sautés devraient être rapides. Si vous faites cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffer brièvement la poêle et ajouter deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faire revenir les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais croustillants, tournez la zone de cuisson à une température plus basse, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffement délicat pour de petites quantités d'aliments• le chocolat fondant, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement• frémissement doux• lent réchauffement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffement• frémissement rapide• cuisson du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• faire sauter• cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Faire sauter• Saisir• porter la soupe à ébullition• eau bouillante

Entretien et nettoyage

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

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

Résolution des problèmes

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

Spécifications techniques

BRAND	amzchef
Table de cuisson	YL-CF6705
Zones de cuisson	5 Zones
Tension d'alimentation	220-240V~, 50-60Hz
Puissance électrique installée	6130W-7295W
Taille du produit L×l×H×H(mm)	770X520X52
Dimensions de montage A×B (mm)	741X490

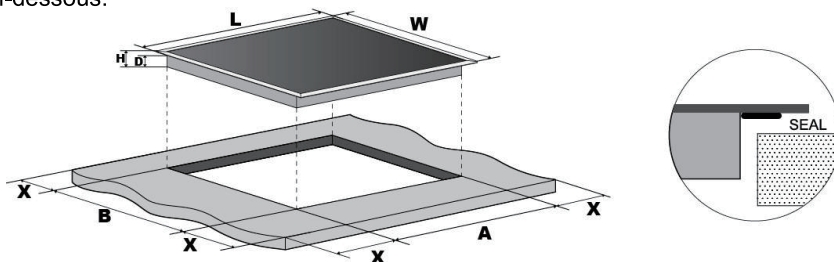
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

Installation

Choix de l'équipement d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur le dessin.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 5 cm doit être préservé autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau de surface de travail résistant à la chaleur pour éviter des déformations plus importantes causées par le rayonnement thermique de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous:



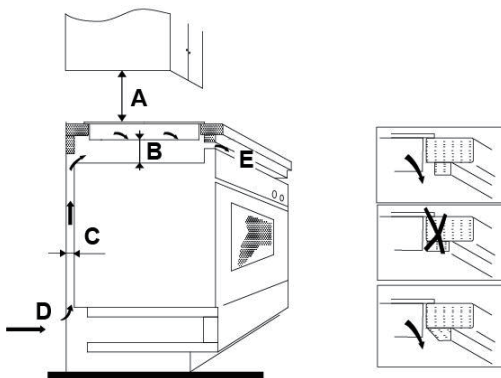
*It will be easier to install by putting the power cord end into the embedded position first.

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	52	48	741~743	490~492	50mini

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson en céramique est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson en céramique est en bon état de fonctionnement. Comme indiqué ci-dessous



Remarque: La distance de sécurité entre la plaque chauffante et l'armoire au-dessus de la plaque chauffante doit être d'au moins 760 mm.

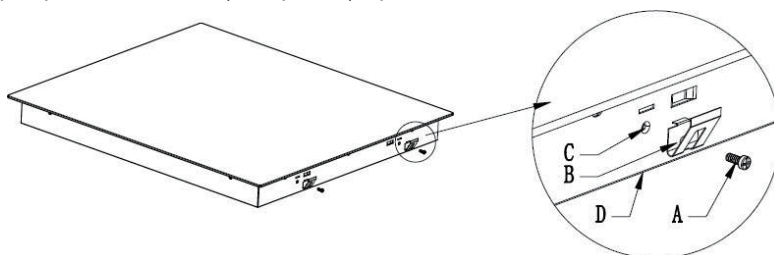


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

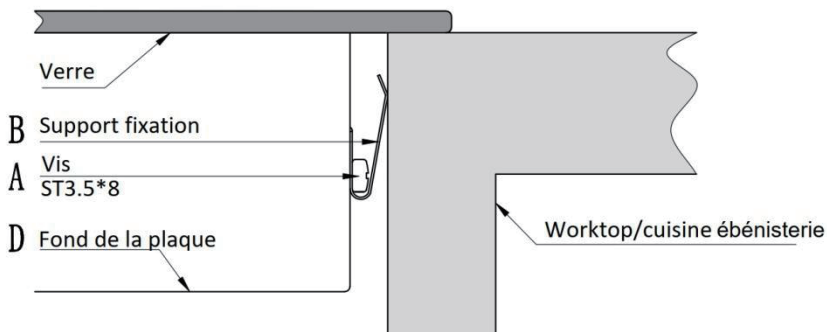
Avant d'installer les pattes de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Ne pas appliquer de force sur les commandes dépassant de la table de cuisson.

Fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail à l'aide de quatre supports vissés sur le fond de la plaque de cuisson (voir photo) après l'installation.



A	B	C	D
Vis	Croche	Vis	Support

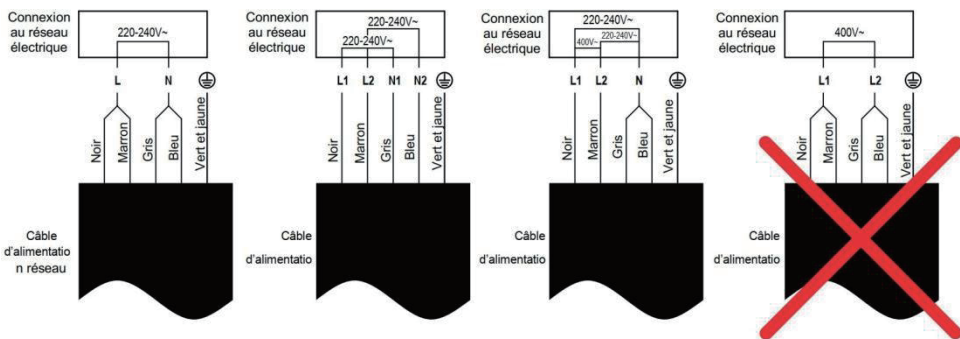


Précautions

1. L'installation de la plaque de cuisson vitrocéramique doit être effectuée par un personnel ou un technicien qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Ne conduisez jamais l'opération tout seul, s'il vous plaît.
2. La plaque de cuisson en céramique ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle ou un séchoir rotatif.
3. La plaque de cuisson en céramique doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement thermique pour en améliorer la fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de travail doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et la colle doivent être résistantes à la chaleur.
6. Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
7. Cette céramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation à impédance réseau de plus de 0,427 ohm. En cas de besoin, veuillez consulter votre autorité d'approvisionnement pour les renseignements suivants l'information sur l'impédance du réseau.

Raccordement de la plaque de cuisson à l'alimentation secteur

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou à un disjoncteur unipolaire. La méthode de connexion est indiquée ci-dessous.



1. Si le câble est endommagé ou a besoin d'être remplacé, ceci doit être fait par un technicien après-vente utilisant les outils appropriés, afin d'éviter tout accident.
2. Si l'appareil est raccordé directement au secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique correct a été effectué et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
5. Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par une personne qualifiée.



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.

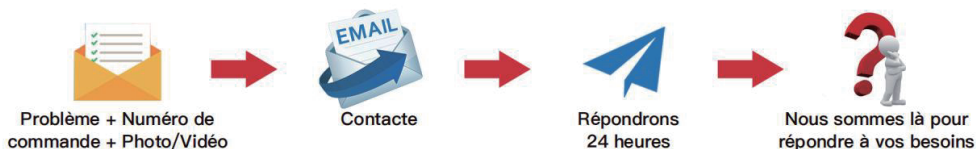
Questions? Problèmes? Préoccupations?

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

Avvertenze di Sicurezza

Ci teniamo tanto la tua sicurezza. Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzione prima dell'uso.

Installazione

Pericolo di Scosse Elettriche

- Scollegare dalla rete elettrica prima di eseguire qualsiasi lavoro o manutenzione.
- E' necessario collegare a un buon sistema di cablaggio di terra.
- Il sistema di cablaggio domestico deve essere modificato esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Scosse elettriche o morte potrebbero essere causate se non seguire tali consigli.

Pericolo Taglio

- Attenzione - i bordi del pannello sono pungenti.
- La mancata osservanza delle precauzioni potrebbe causare ferite o tagli.

Istruzioni di Sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare l'apparecchio.
- Non è permesso di mettere i materiali o i prodotti infiammabili sul dispositivo in qualsiasi momento.
- Si prega di fare sapere queste informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'apparecchio per ridurre i costi di installazione.
- L'installazione dell'apparecchio dovrebbe seguire queste istruzioni al fine di evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato e messo a terra correttamente solo da una persona adeguatamente qualificata.
- L'apparecchio deve essere collegato a un sezionatore incorporato nel circuito che fornisce la disconnessione completa dall'alimentazione elettrica.
- L'installazione errata dell'apparecchio potrebbe annullare

qualsiasi richiesta di garanzia o responsabilità.

Operazione e Manutenzione

Pericolo di Scosse Elettriche

- Non cucinare su un piano cottura rotto. Se la superficie del piano di cottura dovesse rompersi, si prega di spegnere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica (interruttore a parete) e contattare un tecnico qualificato.
- Prima della pulizia e della manutenzione, spegnere il dispositivo.
- Scosse elettriche o morte potrebbero essere causate se non seguire tali consigli.

Pericolo per la Salute

- L'apparecchio è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Pericolo - Superfici Calde

- Durante l'uso, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto alte che potrebbero causare ustioni.
- Non lasciare che il corpo, i vestiti o qualsiasi oggetto ad eccezione di pentolame idoneo sia in contatto con il vetro a induzione fino a quando la superficie non si raffredda.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Tenere lontano dai bambini.
- Le maniglie delle pentole possono essere calde. Non mettere le tue mani toccare su altre zone di cottura accese quando stai controlland le maniglie della pentola. Tenere le maniglie fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza del consiglio potrebbe provocare ustioni e scottature.

Pericolo Taglio

- La lama affilata del raschietto per piano cottura viene esposta quando il coperchio di sicurezza viene ritirato. Dare un'occhiata, conservare sempre al sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- La mancata osservanza delle precauzioni potrebbe causare ferite o tagli.

Istruzioni di Sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso. Boilover provoca fumo e ricaduta grassa ad accendersi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- Non porre qualsiasi oggetto o utensile sul dispositivo.
- Non usare il tuo dispositivo per il riscaldare la stanza.
- Dopo l'uso, ricordati sempre di spegnere le zone di cottura e il piano di cottura seguendo il manuale (cioè utilizzando i comandi tattili).
- Mettere il dispositivo lontano dai bambini.
- Non conservare oggetti di interesse per i bambini negli armadi sopra l'apparecchio. I bambini che si arrampicano sul piano cottura potrebbero essere seriamente feriti.
- Non lasciare i bambini da soli o incustoditi nell'area in cui il dispositivo è in uso.
- Dovrebbe esserci una persona responsabile ed abile per insegnare le persone con disabilità ad usare il dispositivo. L'istruttore deve assicurarsi che quelle persone possano usare in modo sicuro il dispositivo.
- Riparare o sostituire qualsiasi parte del dispositivo seguendo il manuale. E si prega di rivolgersi ad un tecnico qualificato per altri servizi.
- Non usare un pulitore a vapore per pulire il tuo piano cottura.
- Non porre o lasciare cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non calpestare sul tuo piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o trascinare padella sulla superficie del vetro a induzione poiché ciò può graffiare il vetro.
- Non utilizzare pulitrici o altri agenti abrasivi detergenti duri per pulire il piano cottura, perché possono graffiare il vetro a induzione.
- Il produttore, il suo agente di servizio ed il personale qualificato sono responsabili a sostituire il cavo di alimentazione danneggiato per evitare i rischi.
- L'apparecchio viene utilizzato in applicazioni domestiche e simili come ad esempio: - aree cucina per staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; - case di campagna; da

clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- tipo di letto e colazione.

• **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso.

Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Allontanarsi dai bambini inferiore a 8 anni a meno che non siano sotto la supervisione.

• I bambini superiore a 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o mancanza di esperienza e conoscenza devono usare il dispositivo sotto la supervisione in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti.

• I bambini non devono usare l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

• **AVVERTENZA:** Cuocere con grasso o olio su un piano cottura potrebbe essere pericolosa e provocare incendi se la cottura è senza supervisione. Non cercare MAI di spegnere un fuoco con acqua, invece spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad es. con un coperchio o una coperta antincendio.

• **AVVERTENZA:** pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

• **AVVERTENZA:** se la superficie è rotta, spegnere il dispositivo per evitare la possibilità di scosse elettriche, proteggere superfici del piano cottura in vetroceramica o materiale simile che protegge le parti in tensione.

• Non usare un pulitore a vapore.

• L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato attraverso un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

Grazie per averci scelto.

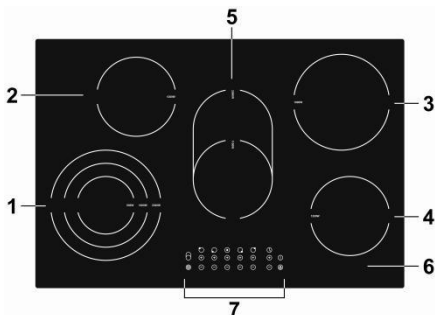
Ti consigliamo di spendere un po' di tempo a leggere questo Manuale di istruzioni / Installazione per comprendere meglio come installarlo correttamente e gestirlo.

Per installazione, si prega di leggere la parte rilevante.

Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale di Istruzioni / Installazione per riferimento futuro.

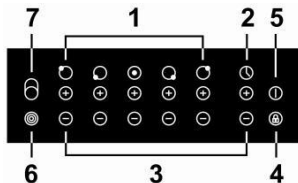
Panoramica Prodotti

Vista Superiore



1. max. 2300/1600/800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 1800 W zone
4. max. 1200 W zone
5. max. 2000/1100 W zone
6. Lastra di vetro
7. Pannello di controllo

Pannello di Controllo



1. Tasti selezione della zona da scaldare
2. Timer Impostazione
3. Controlli di regolazione potere / timer
4. Blocco bambini
5. Modalità ON/OFF
6. Controllo zona doppia / tripla
7. Ovale Zone

Informazione sul Prodotto

Il piano cottura microcomputer in vetroceramica può soddisfare diversi esigenze culinarie grazie al riscaldamento della resistenza cavo, al controllo micro-computerizzato e alla selezione multi-potenza, è la scelta ottima per le famiglie moderne.

Il piano cottura in vetroceramica presta molto attenzione sui clienti e adotta un design personalizzato. Il piano cottura ha prestazioni sicure ed affidabili, rendendo la vita confortevole e consentendo di godere del piacere della vita.

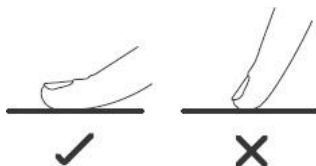
Prima dell'Uso

- Leggere attentamente la guida soprattutto la parte "Avvertenze sulla Sicurezza".

- Rimuovere eventuali pellicole protettive che potrebbero ancora trovarsi sul piano cottura in ceramica.

Uso dei Comandi Touch

- I controlli sono sensibili, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Usare la pollice, non la punta.
- Sentirerà un segnale acustico ogni volta che un tocco viene registrato.
- Assicurati che i controlli siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio un utensile o un panino) che li coprono. Anche un sottile strato d'acqua può rendere difficile il controllo dei comandi.

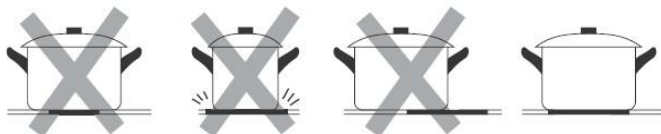


Scegliere il giusto Pentolame

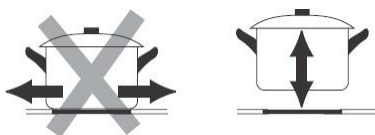
Non usare pentolame con bordi frastagliati o una base curva.



Assicurati che la base della padella sia liscia, si appoggi al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Mettere sempre al centro la padella sulla zona di cottura.




Prendere sempre le pentole dal piano cottura in ceramica - non scivolare o potrebbe graffiare il vetro.



Usare Il Tuo Piano Cottura in Ceramica

Per iniziare a cucinare

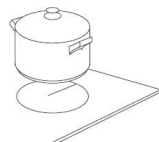
- Dopo l'accensione, il dispositivo emette un segnale acustico per una volta, tutti le luci indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, indicando che il piano cottura in ceramica è entrato in modalità standby.

1. Toccare il controllo ON / OFF  tutti gli indicatori mostrano "-" o "- -", indicando che il piano di cottura in ceramica è entrato nello stato di modalità standby.



2. Mettere una padella adatta nella zona cottura desiderata.

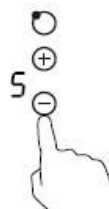
- Assicurarsi che il fondo della padella e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Selezionare un'impostazione di riscaldamento toccando controllo "-" o "+".

- Se non fai un'impostazione di riscaldamento entro 1 minuto, il piano cottura in ceramica si spegnerà automaticamente. Avrai bisogno di ricominciare dal passo 1.

- È possibile modificare l'impostazione del riscaldamento in qualsiasi momento durante la cottura.





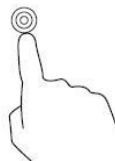
4. Quando la zona 1 è in funzione, attivare la doppia o tripla zona

premendo  . Quando la zona 5 è in funzione, attivare la zona

ovale premendo 

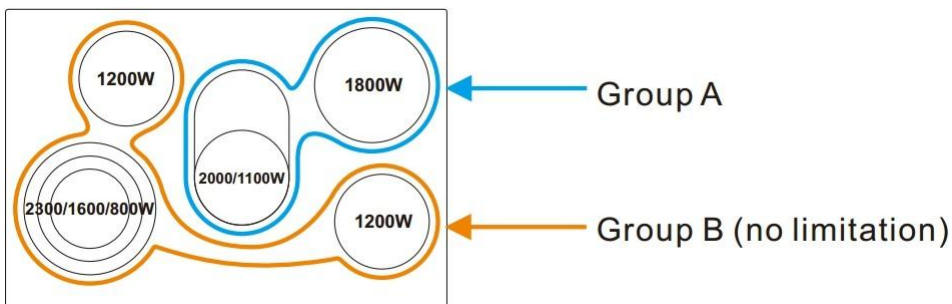
Quando è in funzione la doppia zona o la tripla zona o l'ovale,

spegnerla premendo  o 



Funzione di limitazione della potenza

Le 5 zone sono divise in due gruppi. Vedi l'immagine sotto.



Funzione di gestione della energia sul gruppo A

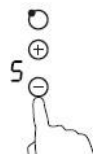
Se entrambe le zone stanno lavorando su / sopra lo stadio di potenza 7, le due zone verranno automaticamente accese e spente a turno, che è controllato dal software.

Se solo una zona è accesa o due zone lavorano entrambe al di sotto dello stadio di potenza 7, non ci sarà limitazione da parte del software.

Nel Gruppo B tutte le zone possono funzionare senza limitazione.

Quando hai completato la cottura

1. Toccare il controllo "-" o "+" che si desidera disattivare.



2. Spegner la zona di cottura toccando il "-" e scorrendo fino a "0".

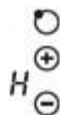


3. Spegner l'intero piano cottura toccando il comando "ON / OFF".



4. Attenzione alle superfici calde


"H" mostrerà quale zona di cottura è calda. Svanirà quando la superficie sarà raffreddata ad una temperatura sicura. Può anche essere utilizzato come funzione di risparmio energetico se desideri riscaldare ulteriormente le padelle, ossia utilizzare la piastra ancora calda.




Blocco dei Controlli

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



Bloccare i controlli.

 Toccare il controllo blocco tastiera. L'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Sbloccare i controlli

1. Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia acceso.
2. Premere a lungo il blocco tasto  per un po' di tempo.
3. Puoi utilizzare ora il tuo piano cottura in ceramica.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disattivati eccetto ON / OFF  è sempre possibile spegnere il piano cottura in ceramica con il comando ON / OFF  nelle situazioni di emergenza, ma è necessario sbloccare prima il piano cottura nella prossima operazione

Protezione per la Sovratemperatura

c'è un sensore di temperatura che può sorvegliare la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica. Quando viene monitorata una temperatura eccessiva, il piano cottura in ceramica spegnerà automaticamente.

Avvertimento sul Calore Residuo

Quando il piano cottura è usato per un po' di tempo, ci sarà del calore residuo. La lettera "H" appare ad avvertirti di allontanarti.

Spegnimento Automatico

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano cottura è lo spegnimento automatico. Ciò si verifica ogni volta che si dimentica di spegnere una zona di cottura. Quando hai dimenticato di spegnere il piano cottura, si spegnerà automaticamente in base al timer e ai livelli di potenza. I tempi di spegnimento predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di lavoro predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Usare il Timer

È possibile utilizzare il timer in due modi diversi:

- Puoi usarlo come promemoria minuto. In questo caso, il timer non spegnerà alcuna zona di cottura quando il tempo impostato è scaduto.
- È possibile impostarlo per disattivare una zona di cottura o più di una dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer per un massimo di 99 minuti.

Uso del Timer come Promemoria Minuto

Se non selezioni alcuna zona di cottura

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.

Attenzione: è possibile utilizzare il promemoria minuto anche se non scegli alcune zone di cottura.

2. Toccare i controlli "-" o "+" del timer, l'indicatore del promemoria minuto inizierà a lampeggiare e "00" apparirà sul display del timer.



3. Regolare le impostazioni del timer attraverso i controlli "-" o "+". L'indicatore del promemoria minuto inizierà a lampeggiare e verrà visualizzato sul display del timer.

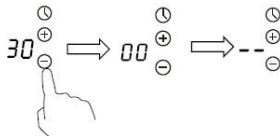


Suggerimento: Toccare per una volta il controllo del timer "-" o "+" per diminuire o aumentare 1 minuto.

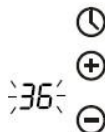
Premere a lungo il controllo del timer "-" o "+" per diminuire o aumentare 10 minuti.

Se il tempo di impostazione supera 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 0 minuti

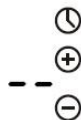
4. Per annullare il timer, toccare i controlli "-" o "+" del timer e scorrendo verso il basso fino a "0", il timer viene annullato, "00" verrà visualizzato nel display dei minuti, quindi e poi "- -".



5. Quando l'ora è impostata, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.



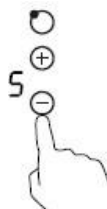
6. Il cicalino emetterà un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer mostra "- -" al termine del tempo impostato.



Impostazione del timer per spegnere una zona cottura

1. Toccare il comando "-" o "+" della zona di riscaldamento per la quale si desidera impostare il

timer.

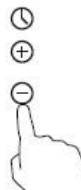


2. Toccare i controlli "-" o "+" del timer, l'indicatore del promemoria minuto inizierà a lampeggiare e "30" apparirà sul display del timer.



3. Impostare l'ora toccando il controllo "-" o "+" del timer

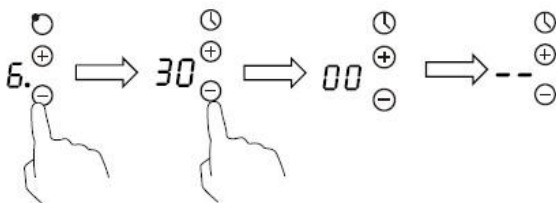
Suggerimento: tocca il controllo del timer "-" o "+"
Diminuirà o aumenterà 1 minuto per una volta.



Tenere lungo il controllo del timer "-" o "+" per diminuire o aumentare 10 minuti.

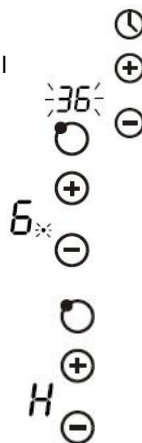
Se il tempo di impostazione supera 99 minuti, il timer tornerà automaticamente a 0 minuti.

4. Toccando "-" o "+" della zona di riscaldamento, quindi toccare i controlli "-" o "+" del timer, e scorrendo verso il basso fino a "0", il timer viene annullato, "00" verrà visualizzato nella visualizzazione dei minuti, quindi e poi "--" .



5. Quando l'ora è impostata, inizierà immediatamente il conteggio alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.

ATTENZIONE: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illumina per indicare che la zona è selezionata.



6. Quando il timer di cottura scade, la zona di cottura rilevante si spegne automaticamente e mostra "H".

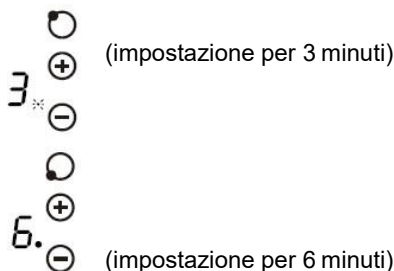


Impostazione del timer per spegnere più di una zona cottura

1. Se più di una zona di riscaldamento applica questa funzione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo più breve. (ad esempio, zona 1# tempo di impostazione di 3 minuti, zona 2 # tempo di impostazione di 6 minuti, l'indicatore del timer mostra "3".)

ATTENZIONE: Il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza indica che l'indicatore del timer mostra l'ora della zona riscaldamento.

Se desideri controllare il tempo impostato per l'altra zona di riscaldamento, toccare il controllo della zona di riscaldamento. Il timer indicherà il tempo impostato.



2. Quando il timer di cottura scade, la zona di cottura rilevante si spegne automaticamente e mostra "H".

ATTENZIONE: Se desideri modificare l'ora dopo il timer è impostato, devi iniziare dal passaggio 1.



Linee Guida di Cottura

Consigli su Cucina

- Quando il cibo viene a bollire, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio potrebbe ridurre il tempo di cottura e risparmiare energia mantenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare a cuocere su un impostazione di grado alto e abbassare le impostazioni di grado quando il cibo si è riscaldato.

Sobbollire, cucinare il riso

- La sobbollitura si verifica sotto il punto di ebollizione, circa 85 ° C, quando le bolle si sollevano di tanto in tanto sulla superficie del liquido di cottura. È la chiave per deliziose zuppe e stufati teneri perché i sapori si producono senza cuocere troppo il cibo. Dovresti anche cucinare uova e salsa squisito al di sotto del punto di ebollizione.
- Ci vuole un'impostazione superiore rispetto all'impostazione minima per alcune attività tra cui la cottura del riso con il metodo di assorbimento garantendo che il cibo sia cotto in modo corretto

nel tempo consigliato..

Rosolare la bistecca

Per cucinare bistecche succose saporite:

1. Mettere la carne a temperatura ambiente circa 20 minuti prima di cucinare.
2. Riscaldare una padella pesante.
3. Spazzolare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e poi mettere la carne.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dalla cottura desiderata. I tempi possono variare da circa 2 - 8 minuti per lato. Premi la bistecca per valutare quanto è cotta: se la bistecca è più solida, significa che sia più "ben fatto".
5. Lasciare la bistecca su un piatto caldo per alcuni minuti e diventare tenera prima di servire.

Per friggere

1. Scegliere un wok a base di ceramica compatibile o una padella grande.
2. Preparare bene tutti gli ingredienti e le attrezzature. Cuocerà velocemente. Se cucini molto, puoi farlo in lotti.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
4. Cuocere prima le carni, metterle da parte e tenerle calde.
5. Soffriggere le verdure. Quando le verdure sono calde ma ancora croccanti, abbassare il fuoco, riportare la carne nella padella e aggiungere la salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano riscaldati.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni di Calore

Impostazione di Calore	Modalità
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• sobbollitura delicata• rallentamento del riscaldamento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• riscaldare• sobbollitura rapida• cucinare il riso
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• frittelle
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• soffriggere• cucinare la pasta

9	<ul style="list-style-type: none"> • friggere • bruciante • bollire la zuppa • acqua bollente
---	---

Manutenzione e Pulizia

Cosa?	Come?	Importante!
<p>Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte digitali, segni, residui alimentari o ricaduta senza zucchero sul vetro)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnere il piano cottura. 2. Pulire il piano cottura con un detergente mentre il vetro è ancora tiepido (ma non caldo!) 3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o un rotolo da cucina! 4. Riaccendere l'interruttore sul piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando l'alimentazione del piano cottura è spenta, non vi sarà alcuna indicazione "superficie calda" ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda! Prestare estrema cura. • Detergenti abrasivi resistenti, alcuni abrasivi di nylon e detergenti aggressivi / abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare se usi il detergente giusto. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.

<p>Ebollizione , fusione e fuoriuscite dello zucchero caldo sul vetro.</p>	<p>Rimuovere immediatamente con una fetta di pesce, coltello da pittore o una lametta adatti allea piastre in vetro ceramica, ma fare attenzione alle superfici delle zone di cottura calde:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano di cottura. 2. Tenere la lama o l'utensile ad un angolo di 30 ° e raschiare la sporcizia o la fuoriuscita in un'area di raffreddamento del piano cottura. 3. Pulire imbrattamento o lavarsi con strofinacci o rolo da cucina. 4. Seguire i passi sopra da 2 a 4 per 'Sporcizia quotidiana sul vetro'. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere le macchie lasciate da fusioni e alimenti zuccherini o ricadute al più presto possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, potrebbero essere difficili da rimuovere o danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. • Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è retracts, la lama di un raschietto è nitidissima. Usare con estrema cura e conservare sempre al sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
<p>Ricadute sui controlli touch</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spegnerne il piano cottura. 2. Assorbire la fuoriuscita. 3. Pulire l'area controllo Touch con una spugna umida o un panno pulito. 4. Pulire completamente l'area asciutta con un rolo da cucina. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e i comandi touch potrebbero non riuscire a funzionare quando sono presenti liquidi. Assicurarsi di asciugare l'area del controllo touch prima di riaccendere il piano cottura.

Risoluzione

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Non è possibile accendere il piano cottura.	Nessuna alimentazione.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato all'alimentazione elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è un'interruzione dell'alimentazione nella tua casa. Se esiste qualche problema, chiama un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Vedi la sezione 'Usando il piano cottura in ceramica' sulle istruzioni.
I comandi touch sono difficili da operare.	Potrebbe esserci un sottile strato d'acqua sopra i controlli o usare il polpastrello quando fai il tocco ai controlli.	Assicurati che l'area di controllo tattile sia asciutta e usi il pollice quando tocchi i comandi.
Il vetro si potrebbe graffiare.	Pentolame a bordi irregolari. Utilizzo di pagliette abrasive o prodotti detergenti abrasivi non idonei.	Utilizzare pentolame con basi piatte e lisce. Vedi 'Scegliere il giusto pentolame'. Vedi 'Manutenzione e pulizia'.
Alcune pentole emettono i rumori scoppiettanti o di clic.	Viene causato possibilmente nella costruzione delle pentole (strati di metalli diversi vibrano in modo diverso).	È un caso normale.

Specifiche Tecniche

BRAND	amzchef
Piano Cottura	YL-CF6705
Zone di Cottura	5 Zones
Tensione di Alimentazione	220-240V~, 50-60Hz
Potenza Elettrica Installata	6130W-7295W
Dimensione Prodotto L×W×H(mm)	770X520X52
Dimensione Interna A×B (mm)	741X490

I valori di pesi e dimensioni sono approssimati. Ci impegniamo sempre per migliorare i nostri prodotti, e l'eventuale cambiamento di specifiche e design è soggetto a modifiche senza preavviso.

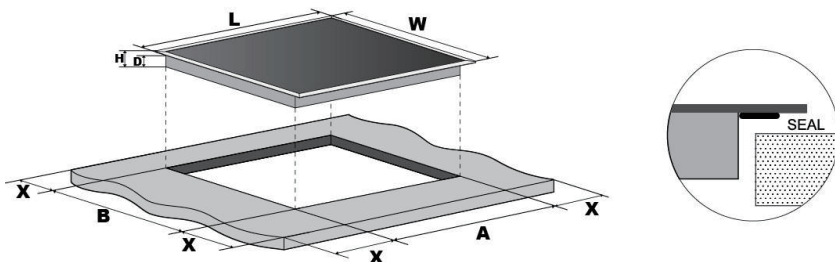
Installazione

Installazione di attrezzature

Tagliare il piano di lavoro a seconda delle dimensioni indicate nel disegno.

Durante l'installazione e l'uso, è necessario conservare uno spazio minimo di 5 cm attorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Si prega di selezionare materiale di superficie resistente al calore per evitare una deformazione maggiore causata dalla radiazione di calore proveniente dalla piastra calda. Come mostrato di seguito:



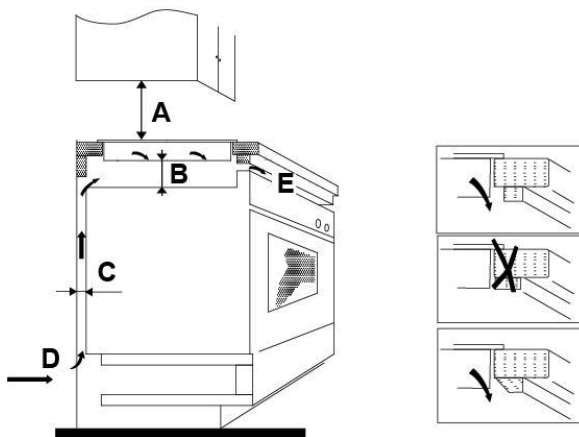
*It will be easier to install by putting the power cord end into the embedded position first.

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	52	48	741~743	490~492	50mini

Assicurarsi in ogni circostanza che il piano cottura in ceramica sia ben areato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Assicurarsi che il piano cottura in ceramica sia in buone condizioni. Come viene mostrato qui sotto:



Attenzione: La distanza di sicurezza tra la piastra calda e l'armadio di cui sopra deve essere di almeno 760 mm.

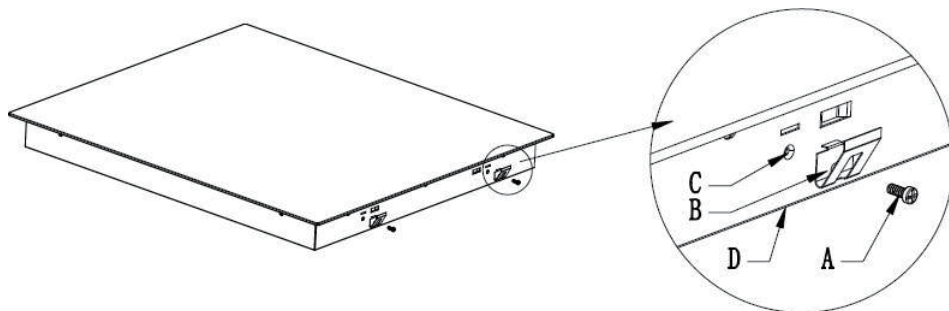


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Presca d'aria	Uscita d'aria 10 mm

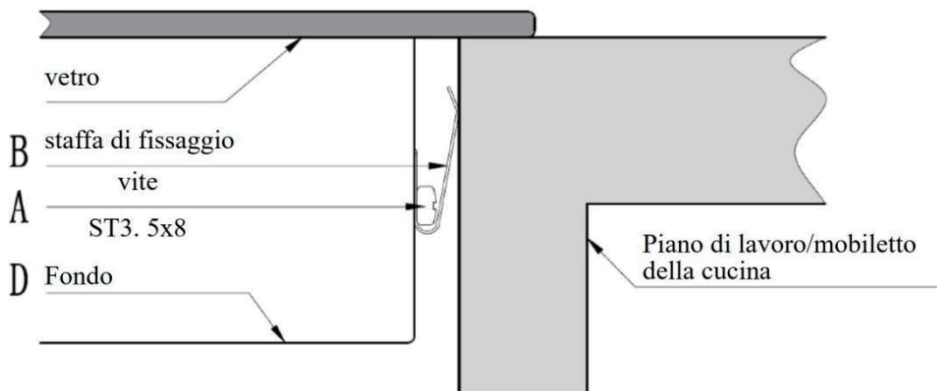
Prima di trovare le staffe di fissaggio

L'apparecchio deve essere messo su una superficie stabile e liscia (usare l'imballaggio). Non applicare pressione sui controlli che sporgono dal piano cottura.

Fissare il piano cottura sul piano di lavoro avvitando quattro staffe sul fondo del piano cottura (vedere la foto) dopo l'installazione.



A	B	C	D
vite	staffa	foro della vite hole	base

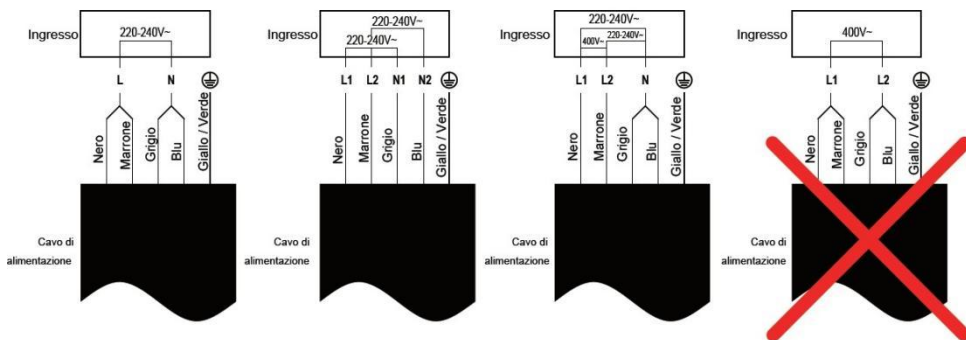


Precauzioni

1. Il piano cottura ceramico deve essere installato da personale qualificato o da tecnici. Si prega di rivolgerci ai professionisti e non fare operazioni da solo.
2. Il piano cottura ceramico non deve essere montato su apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e essiccatori.
3. Installare il piano cottura in ceramica per garantire una migliore radiazione termica al fine di migliorare la propria affidabilità
4. La parete e la zona di riscaldamento indotta sopra la superficie di lavoro devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, l'interstrato e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non usare un pulitore a vapore.
7. Questa ceramica dovrebbe essere collegata solo ad un'alimentazione con impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, si prega di consultare l'autorità di fornitura per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegare il piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione elettrica deve essere collegata in conformità allo standard rilevante o ad un interruttore magnetotermico unipolare. Il metodo di connessione viene riferito sotto.



1. L'addetto tecnico post-vendita è responsabile a sostituire il cavo danneggiato con strumenti appropriati per evitare qualsiasi incidente.
2. Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un Interruttore magnetotermico omipolar con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
3. Il personale addetto all'installazione deve assicurarsi il collegamento elettrico corretto e le norme di sicurezza.
4. Il cavo non deve essere piegato o compresso.
5. Il cavo dovrebbe essere controllato regolarmente e sostituito solamente da una persona adeguatamente qualificata.



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.



Aviso de seguridad.

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su cooktop.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la fuente de corriente antes de transportarlo o realizar cualquier reparación en él.
- La conexión a un sistema seguro con toma de tierra es esencial y obligatoria.
- Las alteraciones del cableado doméstico deben ser realizadas exclusivamente por profesionales cualificados
- Ignorar estas advertencias puede llevar a descarga eléctrica o incluso muerte.

Cortar descarga.

- Tenga cuidado, los ejes de los paneles están afilados.
- Usar sin precaución puede resultar en lesión o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar y usar el aparato
- No use material combustible o similares con este aparato bajo ningún concepto.
- Por favor, proporcione esta información a la persona responsable de la instalación
- Para evitar la descarga eléctrica, debe ser instalado siguiendo las instrucciones.
- Este aparato debe ser instalado de forma adecuada y

por una persona cualificada.

- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incluya un interruptor de desconexión.
- No realizar la instalación adecuadamente invalida todas las reclamaciones o garantías.

Uso y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica.

- No cocine en un cooktop roto o agrietado. Si la superficie se rompe o agrieta, desconéctela inmediatamente (de la pared) y contacte a un técnico cualificado.
- Desconéctelo de la pared antes de cualquier limpieza o mantenimiento.
- Ignorar esta advertencia puede resultar en descarga eléctrica o incluso muerte.

Requisitos de seguridad

- Este aparato cumple con los requisitos electromagnéticos de seguridad estándar

Peligro en superficie caliente

- Durante su uso, algunas partes estarán lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro objeto no adecuado entre contacto con el cristal de inducción hasta que se enfríe.
- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o pinzas no deben ser dejados en la superficie caliente, ya que se pueden sobre calentar.
- Mantejer lejos del alcance de los niños.
- Los mangos de las sartenes pueden estar demasiado calientes como para tocarlos. Compruebe su estado

antes de tocarlos. Manténgalos lejos del alcance de los niños.

- Ignorar estas advertencias puede resultar en quemaduras y lesiones.

Peligro de corte

- La cuchilla afilada del cooktop solo se expone cuando la cobertura de seguridad se retrae. Úsela con extrema precaución y manténgala siempre fuera del alcance de los niños.
- No utilizarla con cuidado puede resultar en lesión y cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su uso. Hervir durante demasiado tiempo causa humo y gotas de grasa que pueden arder.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para calentar una habitación.
- Después de utilizar, apague siempre las zonas de cocina como se describe en este manual (ej: usando los controles del aparato)
- No permita a los niños jugar con el aparato, sentarse, subirse o estar sobre él.
- No almacene objetos de interés para los niños en un compartimento cercano al aparato. Si los niños escalan o se suben al cooktop podrían resultar seriamente dañados.
- No deje a los niños desatendidos o solos en el área en la que el aparato está en uso.

- Niños y personas con discapacidad que quieran usar el aparato deben hacerlo bajo la atención de una persona competente que les instruya. El instructor debe estar seguro de que no van resultar dañados durante su uso.
- No repare o sustituya ninguna parte del aparato si no es específicamente recomendado en el manual. Todo los otros servicios deben ser realiados por un técnico cualificado.
- No use un limpiador de corriente en el cooktop.
- No deje o deje caer objetos pesados en el cooktop.
- No se suba al cooktop.
- No use sartenes con ejes sobresalientes o sartenes con partes afiladas en la inducción, ya que podría dañar el cristal.
- No use estropajos ni otros agentes limpiadores corrosivos o dañinos en su cooktop, podrían dañar el cristal de inducción.
- Si el cable de conexión está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, agente de servicios o personas cualificadas, para evitar peligros.
- Este aparato está pensado para usar en casas y usos similares como: áreas de cocina en tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo; granjas; clientes en hoteles, moteles, y otras de carácter residencial; ambientes tipo bed and breakfast.
- PELIGRO: El aparato y sus partes externas pueden calentarse durante su uso.
Tenga cuidado y evite tocarlas.
Niños de menos de 8 años deben quedarse alejados si no están supervisados en todo momento.

- Este aparato puede ser utilizado por menores de 8 años y personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o falta de experiencia y conocimiento sólo si están supervisados e instruidos sobre el peligro de utilizar este aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- PELIGRO: Dejar sin vigilancia durante su uso con grasa o aceite puede ser peligroso y puede resultar en fuego. NUNCA intente apagar el fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta anti fuego.
- PELIGRO: Peligro de fuego: no almacene objetos en las superficies de cocina.
- PELIGRO: Si la superficie está resquebrajada, apague el aparato para evitar posibles electrocuciones, para superficies de cerámica o cristal o materiales similares que protejan esas partes.
- No utilizar limpiador de corriente.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado con temporizadores o aparatos de control remoto.

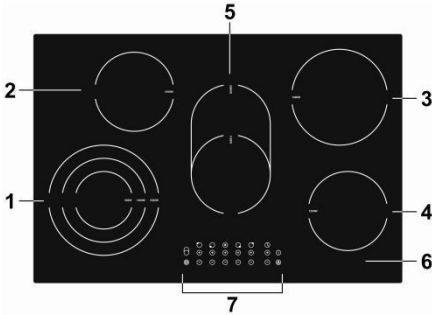
ENHORABUENA por la compra de su nueva plancha de cerámica. El recomendamos que emplee algo de tiempo en leer estas Instrucciones / Manual de instalación para entender completamente como instalar y utilizar correctamente el aparato.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea detenidamente las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde estas Instrucciones / Manual de instalación para uso futuro.

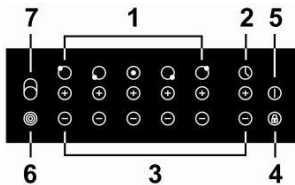
Vista previa del producto

Vista superior



1. . max. 2300/1600/800 W zona
2. max. 1200 W zona
3. max. 1800 W zona
4. max. 1200 W zona
5. max. 2000/1100 W zona
6. Placa de cristal
7. Panel de control

Panel de Control



1. Mandos de selección de zona de cocción
2. Configuración del temporizador
3. Controles de regulación de potencia / temporizador
4. Bloqueo infantil
5. Modo ON / OFF
6. Control de zona doble / triple
7. ovalada zona

Información del producto

El micro ordenador de la tabla de cerámica puede soportar diferentes tipos de cocina gracias a su resistencia al calentamiento, su control micro dirigido y su selección de multi-energía, la mejor opción para las familias modernas.

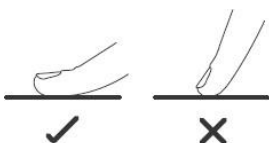
Las placas de cocina de cerámica se centra en el consumidor y adopta un diseño personalizado. La placa es segura y ofrece un gran funcionamiento haciendo su vida más cómoda y ayudándole a disfrutar de los placeres de la vida.

Antes de usar su nueva placa de cerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección “Avisos de seguridad”
- Quite la película protectora que quede en la placa de cerámica.

Usando los controles táctiles

- Los controles responden al toque, no necesita apretar con intensidad.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un sonido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles están limpios, secos y que no hay ningún objeto (ej: utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una fina capa de agua puede hacer complicado su uso.

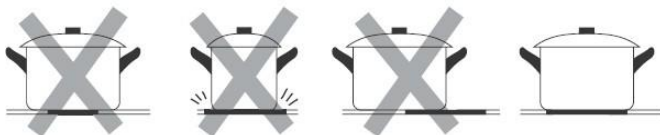


Eligiendo el programa correcto

No use equipos de cocina con ejes salientes o base curvada.



Asegúrese de que la base de la sartén es suave, y queda plana al estar en el cristal, del mismo tamaño que el área de cocina. Centre su sartén en el área de cocina.



Levante siempre las sartenes de la placa, no las deslice, o podrían dañar el cristal.



Usando su placa de cerámica

Para empezar a cocinar

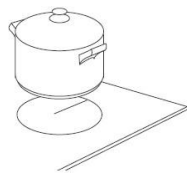
- Antes de encenderse, sonará una vez, todos los indicadores se encenderán por 1 segundo y después se apagarán, indicando que la placa de cerámica ha entrado en el modo standby.

1. Toque el botón ON/OFF, todos los indicadores mostrarán “-” o “- -”, Indicando que la placa de cerámica ha entrado en el modo standby.



2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocina que quiera utilizar.

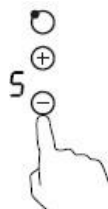
- Asegúrese de que la parte inferior de la sartén y la zona de cocina están secas y limpias.



3. Seleccione las opciones de calor con el botón “-” o “+”.

- Si no elige ninguna opción en menos de un minuto, la placa de cerámica se apagará automáticamente en 1 minuto.

- Puede modificar las opciones de calor en cualquier momento durante su uso.



4. Cuando la zona 1 esté funcionando, active la zona doble o triple

presionando . Cuando la zona 5 esté funcionando, active la zona

ovalada presionando .

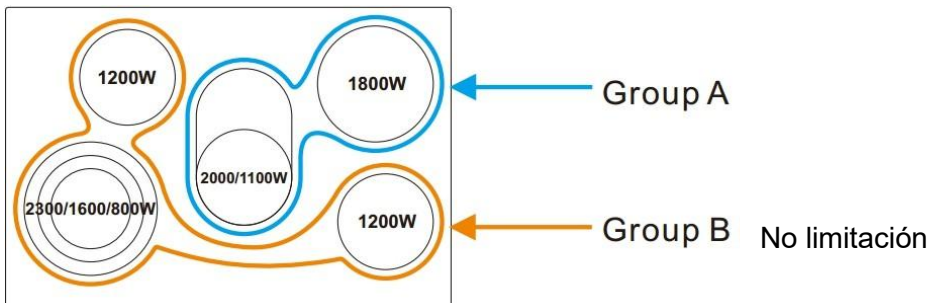
Cuando esté funcionando la zona doble o triple, o el óvalo, apáguelo

presionando o .



Función de límite de potencia

Las 5 zonas se dividen en dos grupos. Vea a continuación la imagen.



Función de gestión de energía en el Grupo A

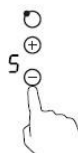
Si ambas zonas están funcionando a mayor que la etapa 7 de potencia, las ambas zonas se encenderán y apagarán de manera automática y por turnos, lo que es controlado por software.

Si solo una zona está encendida o ambas zonas están funcionando a la etapa de potencia inferior a 7, no existe limitación de software.

En Grupo B, todas las zonas pueden funcionar sin limitación.

Cuando ha terminado de cocinar.

1. Tocando el control “-” o “+” que desea apagar.



2. Apague la zona de cocina tocando “-” y deslizando hasta “0”

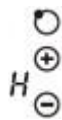


3. Apague todo el aparato tocando el botón “ON/OFF”.



4. Cuidado con las superficies calientes.

“H” mostrará qué zona de cocina está demasiado caliente como para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se ha enfriado y está a una temperatura segura. Puede ser utilizado también como medida de ahorro de energía si quiere calentar otras sartenes, puede hacerlo en la zona caliente.



Bloqueando los controles

- Puede bloquear los controles para evitar uso no deseado (Por ejemplo, que un niño las encienda)
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto ON/OFF están inhabilitados.

Para bloquear los controles

Apriete el botón  El indicador de tiempo mostrará “Lo”.



Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de cerámica está encendida.

2. Toque y apriete el botón  durante unos momentos.

3. Ahora puede empezar a usar su placa de cerámica.



Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto ON/OFF  están inhabilitados. Siempre puede apagar la placa de cerámica con el botón de ON/OFF  en caso de emergencia pero debe desbloquear la placa primero en el siguiente uso.

Protección de temperatura

Un sensor de temperatura equipado que puede monitorizar la temperatura dentro de la placa de cerámica. Cuando se monitoriza una temperatura excesivamente elevada, la placa se apaga automáticamente.

Cuidado con el calor residual

Cuando la placa ha sido utilizada por un periodo de tiempo, queda algo de calor residual. La letra "H" aparece para avisarle de que tenga cuidado.

Auto apagado

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Cuando olvidó apagar la placa, se apagará automáticamente según el temporizador y los niveles de potencia. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla a continuación:

Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador por defecto (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Usando el temporizador

Puede usar el temporizador de 2 maneras:

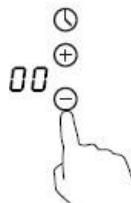
- Puede usarlo para controlar los minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocina hasta que el tiempo acabe.
- Puede establecer que una zona o más de una se apague cuando el tiempo acabe.
- Puede establecer el tiempo hasta 99 minutos.

Puede usar el temporizador para controlar los minutos. Si no ha elegido ninguna zona de cocina.

1. Asegúrese de que el cooktop está encendido.

Nota: Puede usar el controlador de minutos incluso si no ha seleccionado ninguna zona.

2. Toca los controles "-" o "+" del temporizador, el controlador parpadeará y



mostrará un "00" en la pantalla de tiempo.

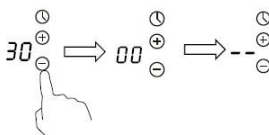
3. Ajuste el temporizador tocando los botones "-" o "+" El controlador de minutos empezará a parpadear y mostrará el tiempo en la pantalla.

Truco: Toque los botones "-" o "+" para aumentar o reducir 1 minuto de tiempo.

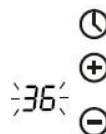
Toque y mantenga los botones "-" o "+" para aumentar o reducir 10 minutos de tiempo

Si el tiempo pasa de 99 minutos, volverá a 0 automáticamente.

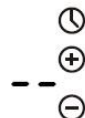
4. Para cancelar el temporizador, toque los controles "-" o "+" del temporizador y, al desplazarse hacia abajo hasta "0", el temporizador se cancela, se mostrará "00" en la pantalla de minutos, luego y luego "- -".



5. Cuando se establece el tiempo, empieza la cuenta atrás inmediatamente. Mostrará el tiempo restante y parpadeará durante 5 segundos.



6. Emitirá un sonido durante 30 segundos y mostrará "- -" cuando el tiempo finalice

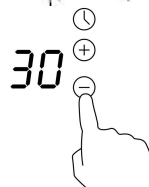


Establecer el temporizador para apagar una zona

1. Toque el control "-" o "+" de la zona de calefacción para la que desea configurar el temporizador.



2. Toque el control "- " o "+" del temporizador, el indicador del recordatorio comenzará a parpadear y se mostrará "30" en la pantalla del temporizador.

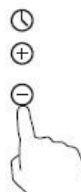


3. Seleccione el tiempo del temporizador tocando "-" o "+"

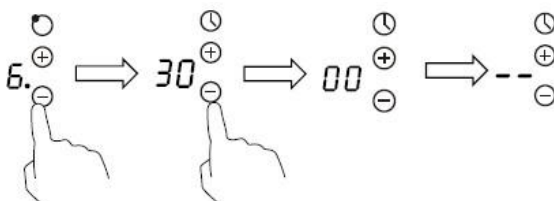
Truco: Toque los botones “-” o “+” para aumentar o reducir 1 minuto de tiempo.

Toque y mantenga los botones “-” o “+” para aumentar o reducir 10 minutos de tiempo

Si el tiempo pasa de 99 minutos, volverá a 0 automáticamente.



4. Tocando el “-” o “+” de la zona de calefacción, luego toque los controles “-” o “+” del temporizador, y desplazándose hacia abajo a “0”, el temporizador se cancela, “00” se mostrará en el visualización de minutos, luego y luego “-” .



5. Cuando se establece un tiempo, la cuenta atrás comienza inmediatamente. Se muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo al lado del indicador muestra la zona que ha sido seleccionada.

6. Cuando el tiempo termina, la zona correspondiente se apagará automáticamente y mostrará “H”

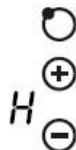
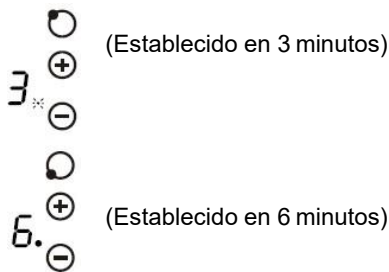


Estableciendo el temporizador para más de una zona de cocina.

1. Si más de una zona utiliza esta función, el indicador mostrará la de menor tiempo. (ej: zona 1# con tiempo de 3 minutos, zona 2# con tiempo de 6 minutos, el indicador muestra “3”.)

NOTA: El punto rojo parpadeante muestra la zona cuyo tiempo se está mostrando.

Si quiere ver el tiempo de otras zonas toque la selección de zona. El tiempo de esa zona se mostrará.



2. Cuando el tiempo expira, la zona correspondiente se apagará automáticamente y mostrará una “H”

NOTA: Si quiere cambiar el tiempo después de haberlo establecido, tiene que volver al paso 1.

GUÍA DE COCINA

Trucos de cocina

- Cuando la comida esté hervida, reduzca la potencia.
- Usando una tapa puede reducir el tiempo de cocina y reducir el gasto de energía acumulando el calor.
- Reduzca los líquidos y grasa para reducir el tiempo de cocina.
- Empiece a cocinar con potencia alta y reduzca gradualmente la potencia

A fuego lento, cocinando arroz

- Sucede por debajo del punto de cocción, alrededor de 85 grados, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie. Es la clave para sopas deliciosas y estofados tiernos porque el sabor se desarrolla sin quemar la comida. También debería cocinar de esta forma comidas basadas en huevo o pastas hechas con harina.
- Algunas tareas, incluidas la de cocinar arroz a través de absorción puede requerir establecer niveles de potencia un poco más altos para asegurar que se cocina adecuadamente en el tiempo recomendado.

Filete a la brasa

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente 20 minutos antes de cocinar.
2. Caliente una sartén de base gruesa.
3. Restriegue un poco de aceite en los 2 lados. Ponga un poco de aceite en la sartén y después coloque la carne en la sartén.
4. Gire el filete solo una vez durante el proceso. El tiempo exacto de cocina dependerá del grosor del filete y de cuánto quiere cocinarlo. El tiempo puede variar de entre 2 a 8 minutos por cada lado. Apriete el filete para comprobar como de cocinado está. -cuanto mas duro

esté, más cocinado estará.

- Deje el filete reposar en un plato caliente por unos pocos minutos y déjelo reposar para que esté más tierno cuando lo sirva.

Para saltear

- Elija una sartén plana tipo wok o una sartén grande de saltear.
- Tenga todos los ingredientes y utensilios preparados. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, mejor cocine varias veces pequeñas cantidades.
- Caliente la sartén previamente y añada 2 cucharones de aceite.
- Cocine la carne primero y después déjela a parte reposando.
- Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, reduzca la potencia, entonces devuelva el filete a la sartén y añada la salsa.
- Saltee los vegetales con cuidado para asegurarse de que están suficientemente cocinados.
- Sírvalos inmediatamente.

Opciones de calor

Opciones	En qué situaciones
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• calentar pequeñas cantidades de comida• derretir chocolate, mantequilla o otras que se quemen fácilmente• fuego lento• calentar suavemente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• recalentar• fuego lento más rápido• cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• salteado (sauteing)• cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• saltear• a la brasa• hervir sopa• hervir agua

Cuidado y limpieza.

Qué?	Cómo?	Importante!
<p>Ensuciando la placa todos los días (marcas de dedos, manchas de comida o salpicones en el cristal)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apagar el cooktop 2. Producto limpiador cuando el cristal todavía está tibio (no caliente!) 3. Utilizar un trapo o papel de cocina sobre la superficie. 4. Enciéndalo de nuevo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si el cooktop está apagado no se mostrará las zonas que todavía permanecen calientes, pero podían estarlo. Tenga mucho cuidado. • Algunos estropajos duros o otros abrasivos o de nylon pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para saber si es compatible. • Nunca deje residuos en el cooktop: El cristal puede resultar dañado.
<p>Sobre cocinado, derretido o salpicones en el cristal.</p>	<p>Quítelos inmediatamente con una paleta o una espátula adecuada para cooktops de cerámica , pero tenga cuidado con las zonas calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconéctelo de la pared. 2. Sujete la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30 grados y rasque la mancha. 3. Límpiela con un trapo o papel de cocina limpios. 4. Siga los pasos 2 y 4 para la limpieza diaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Quite las manchas dejadas por comida derretida o salpicones tan rápido como puede. Si deja que se enfríen puede ser más difícil quitarlas y que se queden de forma permanente o dañen la superficie de cristal. • Peligro de corte: Cuando la tapa de seguridad se retrae, la cuchilla es muy afilada. Úsela con precaución y manténgala lejos del alcance de los niños.
<p>Manchas en los botones de control.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague el cooktop 2. Moje la mancha 3. Limpie el área con una esponja o un trapo. 4. Seque el área completamente con papel de cocina. 5. Vuelva a conectarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • El cooktop puede emitir sonido y encenderse y los controles pueden no funcionar adecuadamente si hay líquido en ellos. Asegúrese de que el área está completamente seca antes de volver a encenderlo.

Problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
El cooktop no se enciende	No tiene energía	Asegúrese de que el cooktop está conectado a una fuente energía y encendido. Compruebe que hay energía en su casa. Si lo ha probado todo y sigue sin funcionar, llame a un técnico cualificado.
Los botones no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vea la sección "Usando la placa de cerámica" para ver las instrucciones.
Los botones son difíciles de controlar.	Debe haber una fina capa de agua sobre los controles que no permite el uso adecuado.	Asegúrese de que el área de control está seca y use la yema de su dedo para tocar los botones.
El cristal está agrietado	Utensilios de cocina con ejes afilados. Estropajos o utensilios de limpieza no adecuados para la plancha.	Use equipos de cocina planos y con bases suaves. Vea "Usar el equipo de cocina adecuado" Vea "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes hacen ruidos o "crack"	Puede ser causado por la propia sartén (Diferentes capa de metal pueden vibrar diferente).	Puede ser normal y no indica un funcionamiento anormal.

Especificaciones técnicas.

BRAND	amzchef
Plancha de cocina	YL-CF6705
Zonas de cocina	5 Zonas
Voltaje de entrada	220-240V~,50-60Hz
Potencia instalada	6130W-7295W
Tamaño Lon×Anc×Pro(mm)	770X520X52
Construido en dimensión A×B (mm)	741X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Intentamos mejorar nuestros productos contiuamente y por eso, ciertas especificaciones en el diseño pueden variar ligeramente sin aviso.

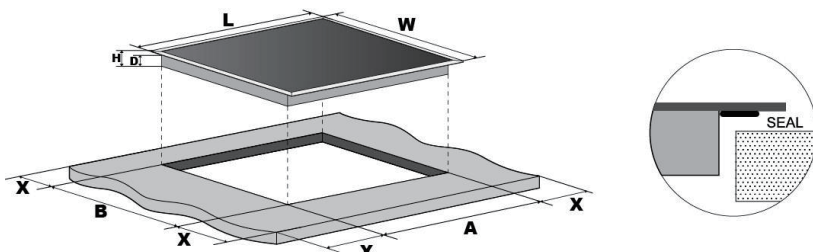
Instalación

Selección del equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo acorde a los dibujos que se muestran. Con fines de instalación y uso, un mínimo de 5cm de espacio debe conservarse alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie es de almenos 30mm. Por favor, elija una superficie


resistente al calor para evitar cualquier deformación causada por el calor de las placas. Como se muestra:

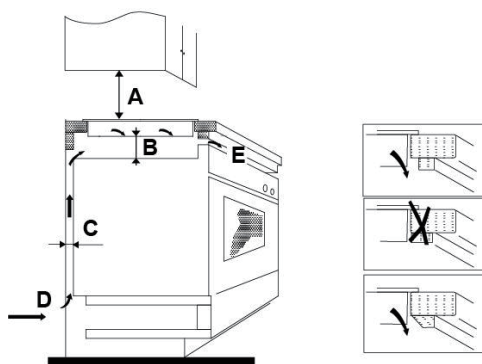


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	52	48	741~743	490~492	50mini

*It will be easier to install by putting the power cord end into the embedded position first.

Asegúrese de que la placa de cerámica está bien ventilada y que el aire puede entrar y salir sin estar bloqueado. Debe estar en condiciones óptimas. Como se muestra en el siguiente dibujo.

 Nota: La distancia de seguridad entre las placas de cocina y la alacena (parte superior) debe ser de almenos 760mm

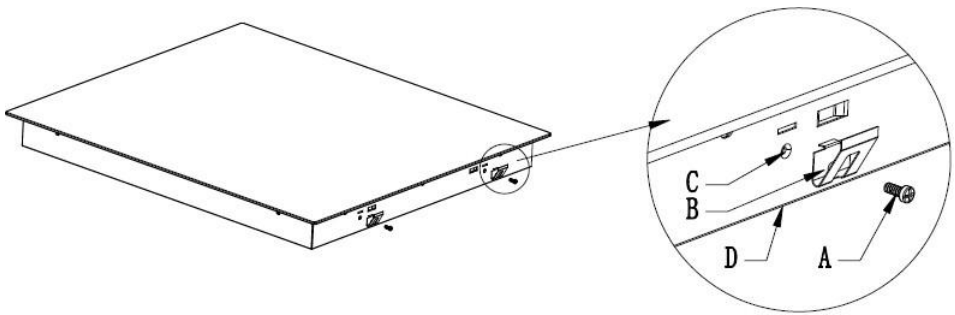


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Entrada de aire	Salida de aire 10 mm

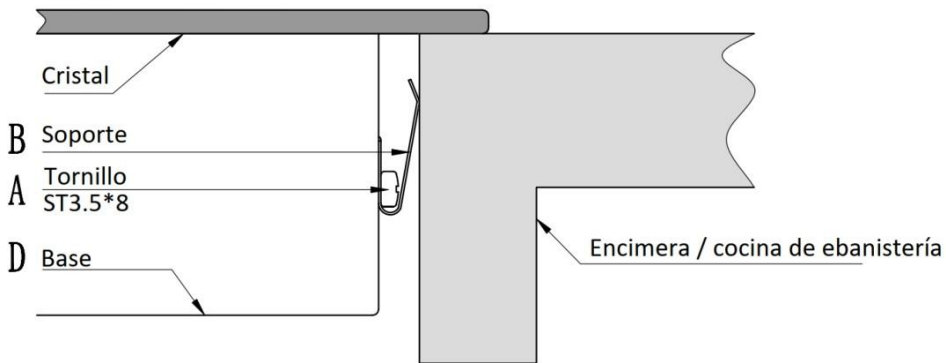
Antes de colocar las placas de sujeción.

Debe ser emplazado en una zona estable, superficie suave (use el paquete). No aplique fuerza contra los controles del aparato.

Sujete la placa de cocina en la superficie de trabajo atornillando 4 placas de sujeción en el aparato (mire la foto) después de su instalación.



A	B	C	D
tornillo	placa	Agujero para tornillo	base

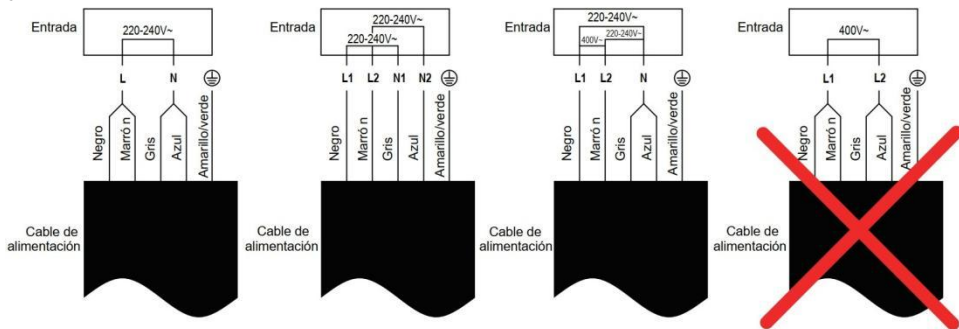


Precauciones

1. La plancha de cocina de cerámica debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice esta operación por su cuenta.
2. La plancha de cocina de cerámica no debe ser instalada sobre otros equipos, como lavavajillas o secadores.
3. La plancha de cocina de cerámica debe ser instalada de forma que su irradiación de calor está asegurada para mejorar su funcionamiento.
- 4 La distancia de la pared y la zona de calentamiento debe ser suficiente poder soportar el calor
5. Para evitar cualquier daño, la capa sandwich y la adhesiva debe ser resistente al calor.
6. No usar limpiadores de corriente
7. Esta cerámica puede ser conectada únicamente a un sistema de no más de 0,427 ohm. En caso de ser necesario, consulte a la compañía eléctrica para comprobar esta información.

Conectando la placa a una fuente de energía

The method of connection is shown below. Debe estar conectado a una fuente de energía acorde a los estándares relevantes o a un circuito de un solo polo. El método de conexión se muestra abajo.



1. Si el cable está dañado o necesita ser reparado, debe hacerse a través de un técnico post venta usando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato está conectado directamente a la fuente de energía principal, se debe instalar un circuito extra (disruptor) con un espacio mínimo de 3mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión se ha realizado correctamente y que cumple con las condiciones de seguridad necesarias.
4. El cable no debe ser doblado o comprimido.
5. El cable se debe comprobado regularmente y ser reemplazado únicamente por personal cualificado.



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

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

- A steam cleaner is not to be used.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations

on the purchase of your new Ceramic Hob.

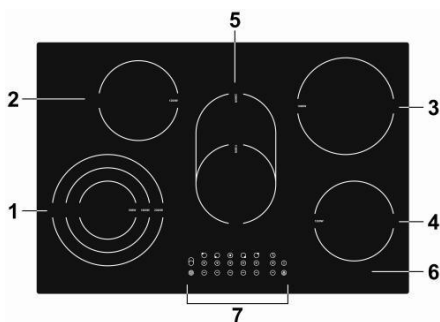
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

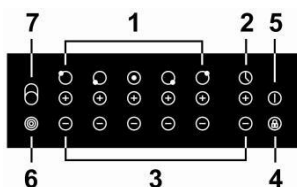
Product Overview

Top View



1. max. 2300/1600/800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. max. 1800 W zone
4. max. 1200 W zone
5. max. 2000/1100 W zone
6. Glass plate
7. Control panel

Control Panel



1. Heating zone selection indicator
2. Timer indicator
3. Power/Timer regulating controls
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Dual/Triple zone control
7. Oval zone control

Product Information

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

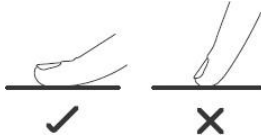
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

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

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

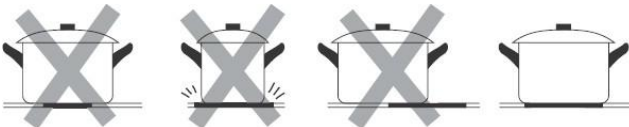


Choosing the right Cookware

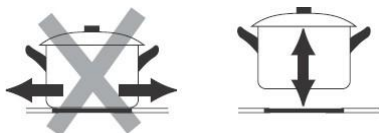
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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




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

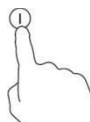


Using your Ceramic Hob

To start cooking

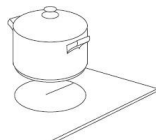
• After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  control, all the indicators show “-” or “- -”, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



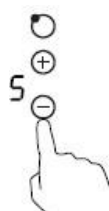
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.



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

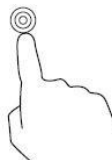




3. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control of the cook zone.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



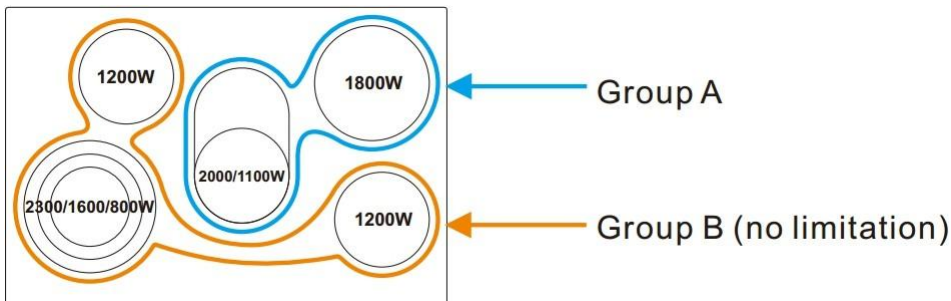
4. When zone 1 is working, activate double or triple zone by pressing . When zone 5 is working, activate oval zone by pressing .



When double zone or triple zone, or oval is working, turning off it by pressing  or .

Power limitation function

The 5 zones were divided into two groups. See below picture.



Power management function on Group A

If both zones are working on/above power stage 7, the two zones will be automatically switched on and off by turns, which was controlled by software.

If only one zone is switched on or two zones both working below power stage 7, there will be no limitation by software.

In Group B all zones can work without limitation.

When you have finished cooking

1. Touching the “-” or “+” control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”.
3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.
4. Beware of hot surfaces


“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.




Locking the Controls

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



To lock the controls

Touch the keylock  control . The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.



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

Over-Temperature Protection

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

Residual Heat Warning

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

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off

when the set time is up.

- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

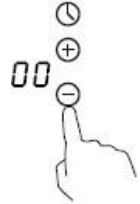
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

2. Touch the “-” or “+” controls of the timer , the minder indicator will start flashing and “00” will show in the timer display.



3. Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

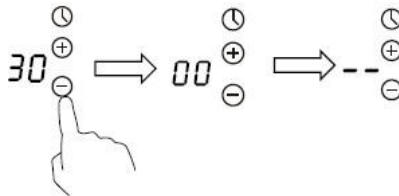


Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

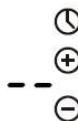
4. To cancel the timer, touch the “-” or “+” controls of the timer, and scrolling down to “0”, the timer is cancelled, the “00” will show in the minute display, then and then “--”.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touch the “-“ or “+“ control of the heating zone that you want to set the timer for.

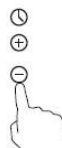


2. Touch the “-“ or “+“ control of the timer, the timer indicator start flashing and “30” will show in the timer display.

will



3. Set the time by touching the control of the timer.

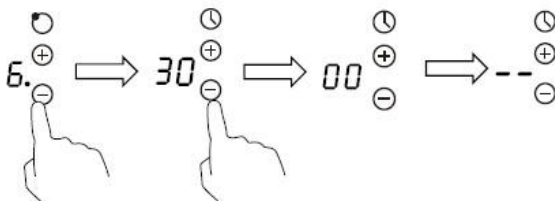


Hint: Touch the “-“ or “+“ control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

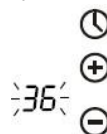
Touch and hold the “-“ or “+“ control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

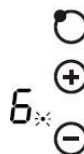
4. Touching the “-“ or “+“ of heating zone, then touch the “-“ or “+“ controls of the timer, and scrolling down to “0”, the timer is cancelled, “00” will show in the minute display, then and then “- -”.



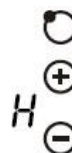
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".



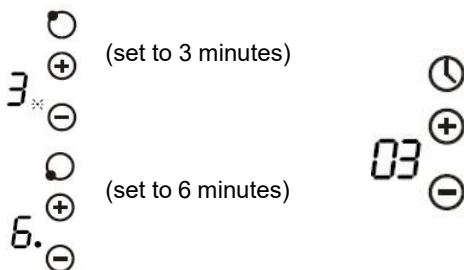
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the shortest time.

(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show "H" .



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step

Cooking Guidelines

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

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

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
<p>The cooktop cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the cooktop 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.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.</p>

The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Technical Specification

BRAND	amzchef
Cooking Hob	YL-CF6705
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V~,50-60Hz
Installed Electric Power	6130W-7295W
Product Size L×W×H(mm)	770X520X52
Building-in Dimensions A×B (mm)	741X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.



The device meets the requirements of Regulation 2014/35/EU as well as the applicable standards EN 60335-1:2012 + A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019, EN 60335-2-6:2015, EN 62233:2008

Manufacturer:

Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd

Add.: Building B, E and part 3 of Building F, No. 103, Sanxin Road, Sanjiao, ZHONGSHAN, Guangdong

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

EC	REP
----	-----

Name: APEX CE SPECIALISTS LIMITED
 Add.: UNIT 3D NORTH POINT HOUSE, NORTH POINT BUSINESS PARK, NEW MALLOW ROAD, CORK, T23 AT2P, IRELAND
 Contact : Wells Tel : +353212066339 E-Mail : info@apex-ce.com

WEEE-Reg.-Nr.DE 46279469

LUCID-Reg.-Nr.DE1014481136203

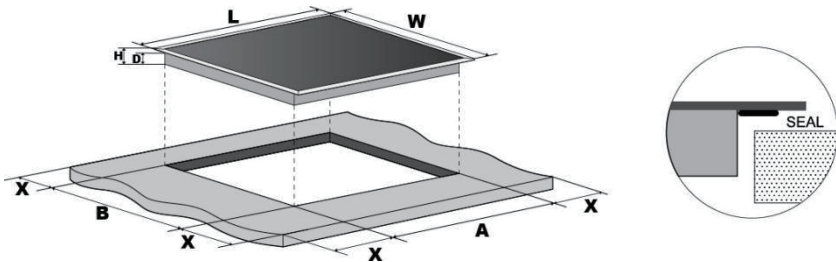
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



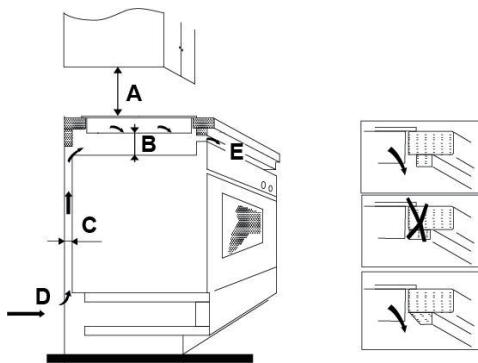
*It will be easier to install by putting the power cord end into the embedded position first.

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	52	48	741~743	490~491	50mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

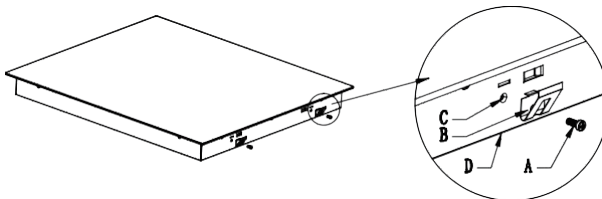


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

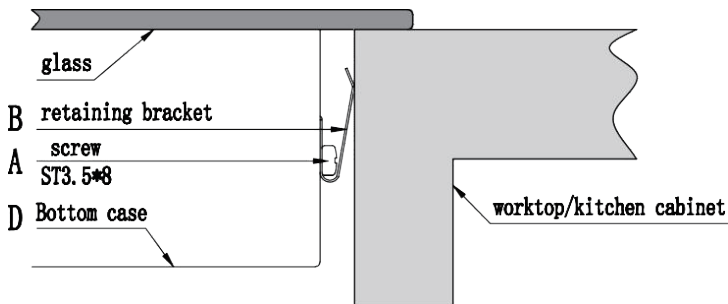
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

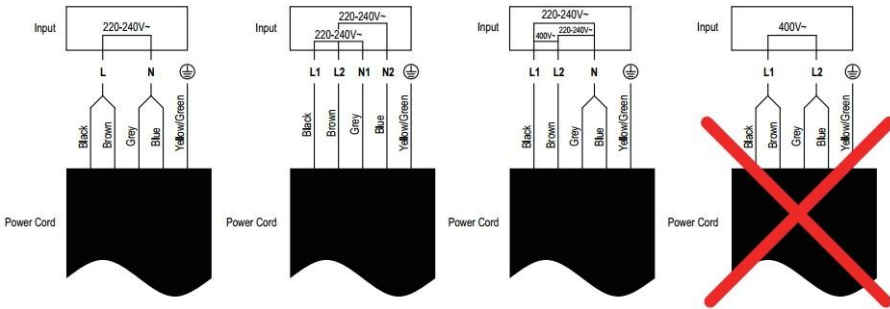


Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



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.



Problem+Order Number
+Photo/Video



Contact us



Within 24 hours



We must find a
a solution for you

