

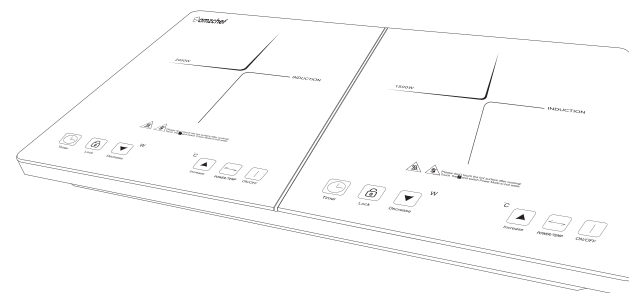


Induction Cooker

Instruction Manual

Brand: amzchef

Model: FYM35-S16 -(AT)



Note: Before use please read this manual carefully.

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

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

ENGLISH

Contents

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

DEUTSCH

Inhalt

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

FRANÇAIS

Contenu

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

ESPAÑOL

Contenido

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

ITALIANO

Contenuto

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



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?

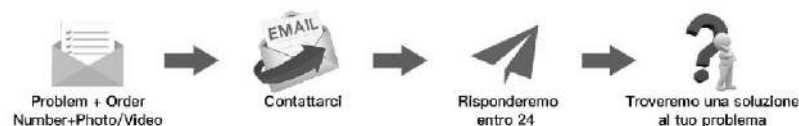
Se hai bisogno di assistenza, non esitare a contattarci, tramite il nostro sito

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.



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

1.Safety Precautions

1. Do not plug with wet hands.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
3. Do not use if the plug cord is damaged or the power plug does not fit the socket safely.
4. Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
5. Do not use the unit near flame or wet places.
6. Do not use where children can easily touch the unit, or allow children to use the unit by themselves.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not move the unit when the pot or the pan is on it.
9. Do not heat the pot empty or overheat the pot.
10. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
11. Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
12. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
13. If the surface is cracked, please switch off and take to the service center immediately.
14. Do not block the air intake or exhaust vent.
15. Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
16. Do not place the unit close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
17. The power cord must be replaced by qualified technicians.
18. If the surface is cracked, please switch off and take to the service center immediately.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

2.Specifications

Product Name	:	Double Induction Cooker
Model No.	:	FYM35-S16 -(AT)
Rated Voltage	:	220V-240V~
Rated Frequency	:	50Hz/60Hz
Total Power	:	3500W
Left Hob Power	:	2000W
Right Hob Power	:	1500W



The device meets the requirements of Regulation 2014/30/EU as well as the applicable standards

EN IEC 55014-1 :2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC61000-3- 2:2019+A1
EN 61000- 3- 3:2013+A1



Manufacturer:
Zhongshan Jarvis Electrical Appliances Co., Ltd.
No.22-2 TongFu west street Tongle industrial zone Tongan village,
DongFeng town ZhongShan City Guangdong, P.R.China
Contact: Emily Tel: +1 (838) 910 8317 E-Mail: info@iamzchef.com

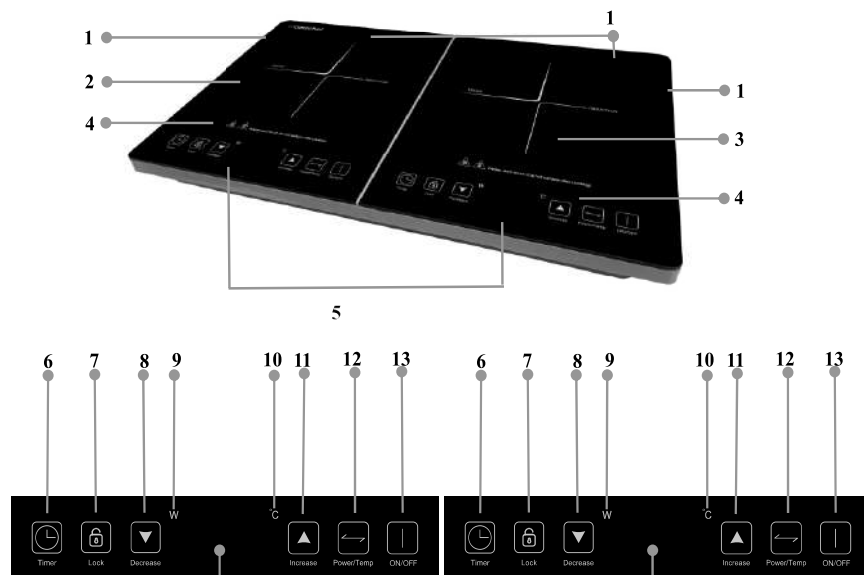
EC REP Name: APEX CE SPECIALISTS LIMITED
Add.:UNIT 3D NORTH POINT HOUSE,NORTH POINT BUSINESS PARK,NEW MALLOW ROAD,CORK,T23 AT2P,IRELAND
Contact:Wells Tel:+353212066339 E-Mail:info@apex-ce.com

WEEE-Reg.-Nr. DE 50223502 LUCID-Reg.-Nr.DE4120551716513



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

3.Components



- 1. Air Vent
- 2. 2000W Heating Zone
- 3. 1500W Heating Zone
- 4. Glass Surface
- 5. Control Panel
- 6. Timer Button
- 7. Child Safety Lock Button

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

9.Risoluzione dei problemi

GUAIO	POTENZIALI CAUSE	RISOLUZIONE
Indicatore di alimentazione non acceso	Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente	Assicurarsi che la spina sia inserita nella presa
Spegnimento automatico	1. Parti di ricambio a fuoco 2. Nessuna operazione in due ore	Riavviare la cucina, altrimenti restituirla al centro di assistenza per il controllo e la riparazione
Il LED mostra E0	1.Nessuna pentola 2.Pot troppo piccolo 3.Pot non è adatto	Metti la pentola adatta sulla superficie della cucina. Tornerà allo stato di accensione se non viene eseguita alcuna operazione per 30 secondi.
Il LED mostra E2	Circuito aperto o cortocircuito del sensore di temperatura	Restituire il fornello al centro di assistenza per il controllo e la riparazione
Il LED mostra E3	Protezione ad alta tensione	Assicurarsi che $150\text{ V} < \text{tensione} < 270\text{ V}$.
Il LED mostra E4	Protezione troppo bassa tensione	Assicurarsi che $150\text{ V} < \text{tensione} < 270\text{ V}$.
Il LED mostra E6	Surriscaldamento IGBT. La temperatura interna del prodotto supera i $100\text{ }^{\circ}\text{C}$	Verificare se l'ingresso e l'uscita dell'aria sono inceppati. In caso contrario, si prega di restituire la cucina al centro di assistenza per il controllo e la riparazione.

Nota: se i guasti non possono essere risolti, non smontare l'apparecchio da soli, ma restituirlo al centro di assistenza per la riparazione. Se smontate l'apparecchio da soli, abbiamo il diritto di invalidare la garanzia. Anche i pericoli o altri incidenti di sicurezza causati da questo saranno a carico dell'utente.

8. Pulizia e manutenzione

1. Spegner l'apparecchio premendo "On / Off" e attendere fino allo spegnimento della luce. Una volta spento, scollegare correttamente il cavo di alimentazione.
2. Attendere qualche istante e lasciare raffreddare l'apparecchio.
3. Puoi rimuovere detersivo delicato o detersivo per piatti con un panno morbido per rimuovere lo sporco.
4. Non pulirlo con acqua corrente né immergerlo in acqua poiché l'acqua entrerà e danneggerà l'apparecchio.
5. Assicurarsi sempre che la piastra superiore e la padella / pentola siano pulite prima della cottura poiché lo sporco dalla padella / pentola si attaccherà alla piastra e la piastra si scolorirà.
6. Puoi pulire la presa d'aria con l'aspirapolvere per aspirare lo sporco o puoi usare il cotone se lo sporco è con olio.
7. Lo spazzolino da denti con poco sapone può essere utilizzato anche per pulire la superficie purché lo si usi delicatamente sull'apparecchio.
8. Non utilizzare abrasivi o detersivi aggressivi poiché potrebbero provocare reazioni chimiche.
9. Dopo aver rimosso lo sporco, utilizzare un panno asciutto e morbido per asciugare l'apparecchio.

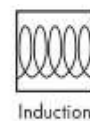
4. Features

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

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

5. Suitable Cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Turn on and wait for 3 minutes to check if water gets hot.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

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



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass. Always center your pan on the cooking zone. The diameter may not be less than 10 cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use pans with a diameter in excess of 26 cm.



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



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

6.Level Settings of Power and Temperature

2000W Induction Cooker (The Left Hob)

Power (Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temperature (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

1500W Induction Cooker (The Right Hob)

Power (Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500		
Temperature (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

7.How to Operate

1. Power On

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

2. Switch On

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

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

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

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

“” o “” per aumentare o diminuire ad ogni passo di 10 minuti. Verrà automaticamente confermato in 5 secondi dopo aver impostato l'ora, lo schermo a LED rimane costantemente acceso.

3) Nella modalità timer, il display a LED mostrerà alternativamente potenza / temperatura e timer rimanente ogni 5 secondi.

4) Al termine, il timer ritorna all'accensione.

5) Tenere premuto “” per 2 secondi per annullare la funzione timer.

7. Blocco di sicurezza per bambini

1) Premere “” per 2 secondi, l'indicatore LED di “” si illumina. il fornello entra in funzione blocco. Durante questa modalità, bloccherà il pannello di controllo tranne “” e “”, “” la luce rimane accesa.

2) Nella modalità di blocco, premere “” per spegnere la cucina, il LED “” rimarrà acceso.

3) Premere di nuovo “” per 2 secondi per sbloccare il pannello di controllo, quindi è possibile riavviare l'impostazione. L'indicatore LED di “” si spegne.

8. Spegni

Durante il funzionamento o l'accensione, premere “”, il fornello smetterà di funzionare e si accenderà.

9. Il ventilatore continua a funzionare

La ventola continuerà a funzionare per 2 minuti a 5 minuti per la dissipazione del calore dopo aver terminato la cottura e si arresterà automaticamente dopo che il vetro si sarà raffreddato.

10. Indicatore di temperatura elevata

Dopo lo spegnimento, il display a LED mostra “-H-” (indicatore di temperatura elevata), scompare solo dopo che la temperatura della superficie del vetro è inferiore a 50 ° C.

11. Spegnimento automatico quando nessuna operazione per 2 ore

In modalità di funzionamento, la cucina si spegnerà automaticamente se non viene eseguita alcuna operazione dopo 2 ore tranne la modalità timer.

- 3) Premere “” o “” per impostare la potenza o la temperatura desiderata. Inizia automaticamente la cottura.
- 4) Il fornello tornerà allo stato di accensione se senza alcuna operazione entro 10 secondi dall'accensione.

3. Tasto funzione

- 1) Premere “” per selezionare l'impostazione della funzione di riscaldamento potenza / temperatura.
- 2) Premere “”, la relativa funzione verrà scelta in base all'ordine seguente: funzione di riscaldamento elettrico, funzione di riscaldamento termico.

4. Funzione di riscaldamento elettrico

- 1) Quando si accende o in altre modalità di cottura, premere “” per scegliere la funzione di riscaldamento. Il LED “” rimane acceso, la potenza di riscaldamento predefinita del piano cottura sinistro è 1200 W (quella destra è 1000 W), lo schermo LED del piano cottura sinistro mostra “1200” (quello destro mostra “1000”).
- 2) Premere “” o “” per ridurre o aumentare la potenza.

5. Funzione di riscaldamento della temperatura

- 1) Quando si accende o in altre modalità di cottura, premere “” per scegliere la funzione di riscaldamento della temperatura. “” Il LED rimane acceso, la temperatura di riscaldamento predefinita del piano cottura sinistro è 240 °C (quella destra è la stessa), lo schermo LED sinistro mostra “240” (quella destra è la stessa).
- 2) Premere “” o “” per diminuire o aumentare la temperatura.

6. Sincronizzazione

- 1) Intervallo di tempo da 1 minuto a 4 ore.
- 2) Dopo aver impostato la potenza o la temperatura, premere “”, l'indicatore LED di “” si illumina. Lo schermo LED mostra “0:30”. Premere brevemente “” o “” per aumentare o diminuire il tempo ad ogni passo di 1 minuto. Tenere premuto

3. Function Button

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

4. Power Heating Function

- 1) When in switch on or other cooking modes, press “” to choose power heating function. “” LED keeps consistent on, the default heating power of left hob is 1200W (the right one is 1000W), the LED display screen of left hob shows “1200” (the right one shows “1000”).
- 2) Press “” or “” to decrease or increase the power.

5. Temperature Heating Function

- 1) When in switch on or other cooking modes, press “” to choose temperature heating function. “” LED keeps consistent on, the default heating temperature of left hob is 240°C (the right one is the same), the left LED display screen shows “240” (the right one is the same).
- 2) Press “” or “” to decrease or increase the temperature.

6. Timer

- 1) Time range from 1 minutes to 4 hours.
- 2) After setting the power or temperature, press “”, the LED indicator of “” lights up. the LED display screen shows “0:30”. Short Press “” or “” to increase or decrease the time with every step of 1 minute. Keep pressing “” or “” to increase or decrease with every step of 10 minutes. It will be automatically confirmed in 5 seconds after you set the time, the LED display screen keeps consistent on.
- 3) In the mode of timer, the LED display screen will shows power/temperature and remaining timer alternately every 5 seconds.
- 4) After timer finishes, it returns to power on.
- 5) Hold “” for 2 seconds to cancel the timer function.

7. Child Safety Lock

1) Press “

2) In the mode of lock, press “

3) Press “

8. Switch Off

When in working or switch on, press “

9. Fan Keeps Working

The fan will keep working for 2 minutes to 5 minutes for heat dissipation after finish cooking. It will stop automatically after the glass cool down.

10. High Temperature Indicator

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

11. Automatically Switch Off When No Operation for 2 Hours

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

8.Cleaning and Maintenance

1. Turn off the appliance by pressing “On/Off” and wait until the light turns off. Once off, unplug the power cord properly.
2. Wait for some time and let the appliance cool down.
3. You can use mild detergent or dish washing liquid with a soft cloth to remove dirt.
4. Do not clean it with running water or immerse it in water as water will get inside and damage the appliance.
5. Always make sure that the top plate and the pan/pot is clean before cooking as the dirt from the pan/pot will stick to the plate and plate will get discolored.
6. You may clean the air vent by vacuum cleaner to suck up the dirt or you can use cotton if the dirt is with oil.
7. Toothbrush with little soap can also be used to clean the surface as long as you use it gently on the appliance.
8. Do not use abrasives or strong detergents as it may get chemical reaction.
9. After dirt has been removed, use a dry, soft cloth to wipe dry the appliance.

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



- Le basi sottili sono più adatte alla cottura a induzione rispetto alle basi sandwich spesse. I tempi di risposta molto brevi alle modifiche delle impostazioni (breve periodo di preriscaldamento, doratura rapida e controllabile) non sono possibili quando si utilizzano pentole con basi spesse.

6.Impostazioni di livello di potenza e temperatura

Fornello a induzione 2000W (The Left Hob)

Potenza (Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temperatura (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Fornello a induzione da 1500 W (il piano cottura destro)

Potenza (Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500		
Temperatura (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

7.Come operare

1.Accensione

All'accensione, il cicalino avvisa, tutti gli indicatori e lo schermo a LED brillano una volta e scompaiono, lo schermo a LED mostrerà "OFF", il fornello entra in condizione di accensione.

2. Avvia

1) Dopo l'accensione, premere “

2) Premere “

41

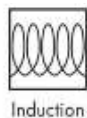
4.Caratteristiche

Mentre le piastre di cottura standard si riscaldano da sole, in una piastra di cottura ad induzione il calore viene creato nella base delle pentole. Il piano di cottura stesso non si riscalda; diventa caldo quando il cibo viene riscaldato su di esso in una padella e il calore della padella si riflette sul piano di cottura. (Riscaldamento inverso).

Ciò è causato da un campo di energia che genera calore solo in materiali magneticamente conduttivi, ad esempio pentole di ferro. In altri materiali, come porcellana, vetro o ceramica, il campo energetico non può generare alcun effetto di riscaldamento.

5.Pentole adatte

- Utilizzare solo pentole con una base adatta per la cottura a induzione. Cercare il simbolo di induzione sulla confezione o sul fondo della padella.



- Puoi verificare se le tue pentole sono adatte eseguendo un test con magneti. Sposta un magnete verso la base della padella. Se è attratto, la padella è adatta per l'induzione.



- Se non si dispone di un magnete:

- 1.Metti un po 'd'acqua nella padella che vuoi controllare.
- 2.Accendere e attendere 3 minuti per verificare se l'acqua si surriscalda.

- Pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e maiolica.

Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o una base curva.



Assicurati che la base della padella sia liscia, appoggiata al vetro. Centrare sempre la padella sulla zona di cottura. Il diametro non può essere inferiore a 10 cm per garantire l'effetto del campo energetico. Non utilizzare pentole con un diametro superiore a 26 cm.



9.Trouble Shooting

TROUBLE	POTENTIAL CAUSES	RESOLUTION
Power indicator not on	Power cord is not connected well	Please ensure the plug inserted into the socket
Power off automatically	1. Spare parts over heat 2. No operation in two hours	Please restart the cooker, otherwise, return it to the service center for checking and repairing
LED shows E0	1. No pot 2. Pot too small 3. Pot is not suitable	Put the suitable pot on the surface of the cooker. It will return to the state of power on if without any operation for 30 seconds.
LED shows E2	Temperature sensor open circuit or short circuit	Please return the cooker to the service center for checking and repairing
LED shows E3	High voltage protection	Please ensure $150V < \text{voltage} < 270V$.
LED shows E4	Too low voltage protection	Please ensure $150V < \text{voltage} < 270V$.
LED shows E6	IGBT overheat. The internal temperature of the product exceeds 100°C	Please check if the air intake and outlet is jammed. If not, please return the cooker to the service center for checking and repairing

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



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

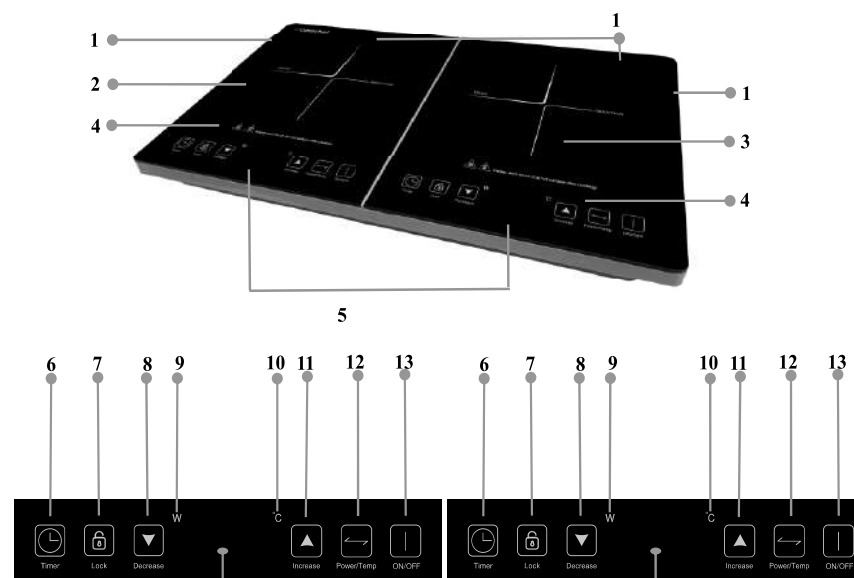
in the email would help us solve the problem better and faster. We will get

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



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

2.Components



1. Air Vent
2. Zona di riscaldamento 2000W
3. Zona di riscaldamento 1500W
4. Superficie di vetro
5. Pannello di controllo
6. Pulsante timer
7. Pulsante blocco sicurezza bambini

8. Pulsante Riduci
9. LED di potenza
10. LED di temperatura
11. Pulsante Aumenta
12. Pulsante di selezione funzione
13. Pulsante di accensione / spegnimento
14. Schermo a LED

1.Precauzioni di sicurezza

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

2.Specificazioni

nome del prodotto	:	Doppio fornello a induzione
Modello numero:	:	FYM35-S16 -(AT)
Tensione nominale	:	220V-240V~
Frequenza nominale	:	50Hz/60Hz
Potere totale	:	3500W
Potenza piano cottura sinistro :	:	2000W
Potenza del piano cottura destro:	:	1500W

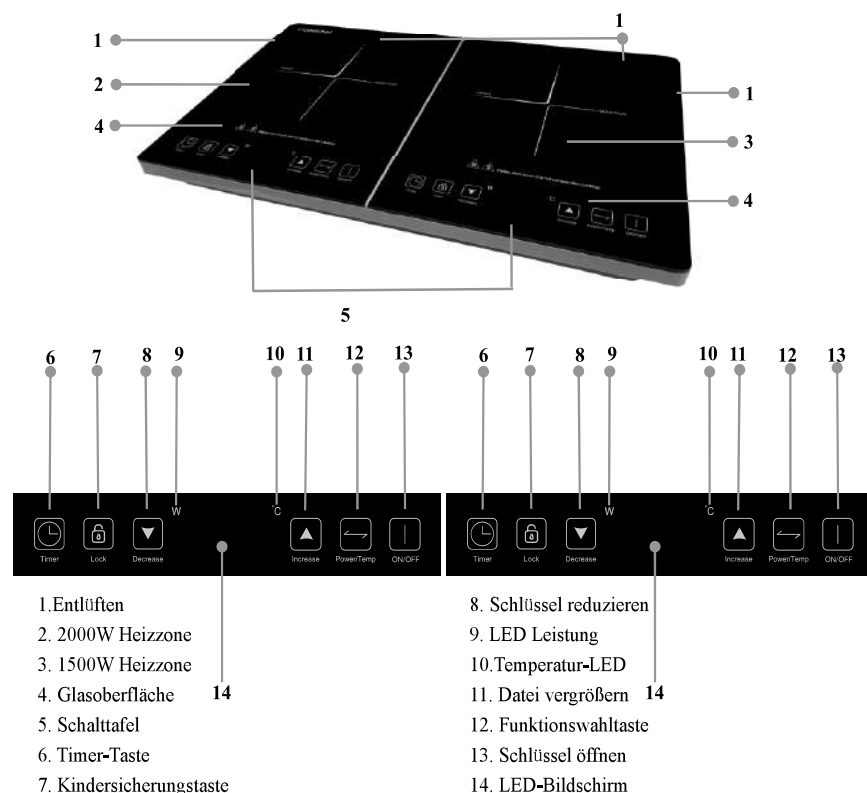
1.Sicherheitsvorkehrungen

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

2.Spezifikationen

Produktname	:	Doppel-Induktionsherd
Modell	:	FYM35-S16 -(AT)
Nennleistung	:	220V-240V~
Nennfrequenz	:	50Hz/60Hz
Gesamtleistung	:	3500W
Ofenleistung links	:	2000W
Richtige Ofenleistung	:	1500W

3.Komponenten



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 periodo de garantía original.

Preguntas? Problemas? Preocupaciones?

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

Problema + número de pedido + una foto o un 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

9.Solución de problemas

PROBLEMA	CAUSAS POTENCIALES	RESOLUCIÓN
Indicador de encendido no encendido	El cable de alimentación no está bien conectado	Asegúrese de que el enchufe esté insertado en el zócalo
Apagar automáticamente	1. Repuestos sobre el calor 2. Ninguna operación en dos horas	Reinicie la cocina; de lo contrario, devuélvala al centro de servicio para su revisión y reparación.
El LED muestra E0	1.No olla 2.Pote demasiado pequeño 3.Pot no es adecuado	Coloque la olla adecuada en la superficie de la cocina. Volverá al estado de encendido si no se realiza ninguna operación durante 30 segundos.
El LED muestra E2	Sensor de temperatura circuito abierto o cortocircuito	Devuelva la cocina al centro de servicio para revisar y reparar
El LED muestra E3	Protección de alto voltaje	Asegúrese de 150V < voltaje < 270V.
El LED muestra E4	Protección de muy bajo voltaje	Asegúrese de 150V < voltaje < 270V.
El LED muestra E6	IGBT sobrecalentamiento. La temperatura interna del producto supera los 100 °C	Compruebe si la entrada y la salida de aire están obstruidas. De lo contrario, devuelva la cocina al centro de servicio para revisar y reparar.

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

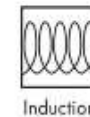
4.Eigenschaften

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

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

5.Anwendbares Kochgeschirr

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



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



- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
 2. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie 3 Minuten, um zu prüfen, ob das Wasser heiß wird.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gekrümmten Boden.



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



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



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

6. Pegelinstellungen für Leistung und Temperatur

2000W Induktionsherd (Ofen verlassen)

Leistung (Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temperatur (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

1500W Induktionsherd (Rechter Ofen)

Leistung (Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500		
Temperatur (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

7. Wie zu bedienen

1. Einschalten

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

2. Booten Sie

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

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

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

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

5) Mantenga presionado “” durante 2 segundos para cancelar la función del temporizador.

7. Cerradura de seguridad para niños

1) Presione “” durante 2 segundos, el indicador LED de “” se ilumina, la cocina entra en la función de bloqueo. Durante este modo, bloqueará el panel de control excepto que “” y “”, la luz “” se mantiene encendida.

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

3) Presione “” durante 2 segundos nuevamente para desbloquear el panel de control y luego podrá iniciar la configuración nuevamente. El indicador LED de “” se apaga.

8. Cerrar

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

9. Fan sigue trabajando

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

10. Indicador de alta temperatura

Después de apagar, la pantalla LED muestra “-H-” (Indicador de alta temperatura), desaparecerá solo después de que la temperatura de la superficie del vidrio sea inferior a 50 ° C.

11. Apagar automáticamente cuando no hay operación durante 2 horas

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

8. Limpieza y mantenimiento

1. Apague el aparato presionando "Encendido / Apagado" y espere hasta que la luz se apague. Una vez apagado, desenchufe el cable de alimentación correctamente.
2. Espere un poco y deje que el aparato se enfríe.
3. Puede usar detergente suave o líquido para lavar platos con un paño suave para eliminar la suciedad.
4. No lo limpie con agua corriente ni lo sumerja en agua, ya que entrará agua y dañará el aparato.

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

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

4) Der Herd kehrt innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten in den eingeschalteten Zustand zurück, wenn keine Bedienung erfolgt.

3. Funktionseinstellung

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

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

4. Feuer heizung funktion

1) Drücken Sie im Einschaltmodus oder in anderen Garmodi “”, um die Leistungsheizfunktion zu wählen. “” Die LED leuchtet konstant, die Standardheizleistung des linken Kochfelds beträgt 1200 W (die rechte 1000 W), der LED-Anzeigebildschirm links Kochfeld zeigt “ 1200 ”(das rechte zeigt “ 1000 ”).

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

5. Temperatur Heizfunktion

1) Drücken Sie im eingeschalteten Zustand oder in anderen Garmodi “”, um die Temperaturheizfunktion zu wählen. “” LED leuchtet konstant, die Standard-Heiztemperatur des linken Kochfelds beträgt 240 °C (die rechte ist dieselbe), der linke LED-Bildschirm zeigt “240” (die rechte ist dieselbe).

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

6. Timing

1) Zeitspanne von 1 Minute bis 4 Stunden.

- 2) Nachdem Sie die Leistung oder Temperatur eingestellt haben, drücken Sie . Die LED-Anzeige von  leuchtet auf. Auf dem LED-Display wird "0:30" angezeigt. Kurzes Drücken von  oder , um die Zeit mit jedem Schritt von 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie  oder  gedrückt, um die Zeit mit jedem Schritt von 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern. Es wird automatisch 5 Sekunden nach dem Einstellen der Uhrzeit bestätigt, der LED-Bildschirm bleibt konstant eingeschaltet.
- 3) Im Timer-Modus zeigt der LED-Bildschirm alle 5 Sekunden abwechselnd Leistung / Temperatur und den verbleibenden Timer an.
- 4) Nachdem der Timer abgelaufen ist, kehrt er zum Einschalten zurück.
- 5) Halten Sie  2 Sekunden lang gedrückt, um die Timer-Funktion abzubrechen.

7. Kindersicherung

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

8. Fahren Sie herunter

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

9. Lüfter arbeitet weiter

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

10. Hochtemperaturanzeige

Nach dem Ausschalten zeigt der LED-Bildschirm "-H-" (Hochtemperaturanzeige) an. Er verschwindet erst, wenn die Glasoberflächentemperatur unter 50 °C liegt.

- 4) La cocina volverá al estado de encendido si no se realiza ninguna operación dentro de los 10 segundos posteriores al encendido.

3. Botón de función

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

4. Función de calentamiento de potencia

- 1) Cuando se enciende u otros modos de cocción, presione  para elegir la función de calefacción. El LED  se mantiene encendido, la potencia de calentamiento predeterminada de la placa izquierda es de 1200W (la derecha es de 1000W), la pantalla LED de la placa izquierda muestra "1200" (la derecha muestra "1000").
- 2) Presione  o  para disminuir o aumentar la potencia.

4. Función de calentamiento de temperatura

- 1) Cuando esté encendido u otros modos de cocción, presione  para elegir la función de calentamiento de temperatura. El LED  se mantiene encendido, la temperatura de calentamiento predeterminada de la placa izquierda es 240 °C (la derecha es la misma), la pantalla de la pantalla LED izquierda muestra "240" (la derecha es la misma).
- 2) Presione  o  para disminuir o aumentar la temperatura.

6. Tiempo

- 1) Rango de tiempo de 1 minuto a 4 horas.
- 2) Después de configurar la potencia o la temperatura, presione , el indicador LED de  se ilumina. la pantalla LED muestra "0:30". Presione brevemente  o  para aumentar o disminuir el tiempo con cada paso de 1 minuto. Mantenga presionada  o  para aumentar o disminuir con cada paso de 10 minutos. Se confirmará automáticamente en 5 segundos después de configurar la hora, la pantalla LED se mantiene encendida.



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

6. Ajustes de nivel de potencia y temperatura

Cocina de inducción de 2000W (la placa izquierda)

Potencia (vatio)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Temperatura (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Cocina de inducción de 1500 W (la placa derecha)

Potencia (vatio)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500		
Temperatura (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

7. Como operar

1. Encendido

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

2. Arrancar

1) Después del encendido, presione “”, el indicador LED de “” se mantiene encendido, la pantalla de LED mostrará “-L-”. La cocina está lista para trabajar.

2) Presione “” para elegir la función de calentamiento de energía (el LED “” estará encendido) o la función de calentamiento de temperatura (el LED “” estará encendido).

3) Presione “” o “” para configurar la potencia o temperatura deseada. Comenzará a cocinar automáticamente.

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

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

8. Reinigung und Instandhaltung

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

9.Fehlerbehebung

ÄRGER	MÖGLICHE URSACHEN	AUFLÖSUNG
Betriebsanzeige leuchtet nicht.	Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen.	Bitte achten Sie darauf, dass der Stecker in der Steckdose steckt.
Automatisch ausschalten.	1. Ersatzteile überhitzen 2. Kein Betrieb in zwei Stunden	Bitte starten Sie den Herd neu, andernfalls senden Sie ihn zur Überprüfung und Reparatur an das Service-Center zurück
LED zeigt E0	1.Kein Topf 2.Topf zu klein 3.Topf ist nicht geeignet	Stellen Sie den passenden Topf auf die Oberfläche des Herdes. Wenn 30 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, kehrt das Gerät in den eingeschalteten Zustand zurück.
LED zeigt E2	Temperaturfühler offen oder Kurzschluss	Bitte senden Sie den Herd zur Überprüfung und Reparatur an das Service-Center zurück
LED zeigt E3	Hochspannungsschutz	Bitte stellen Sie sicher, dass 150 V (Spannung) und 270 V (Spannung) anliegen.
LED zeigt E4	Zu niedriger Spannungsschutz	Bitte stellen Sie sicher, dass 150 V (Spannung) und 270 V (Spannung) anliegen.
LED zeigt E6	IGBT überhitzt. Die Innentemperatur des Produkts übersteigt 100 °C	Bitte überprüfen Sie, ob der Lufteinlass und -auslass verstopft ist. Wenn nicht, senden Sie den Herd zur Überprüfung und Reparatur an das Service-Center zurück

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

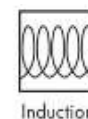
4.Características

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

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

5.Utensilios de cocina adecuados

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



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



- Si no tienes un imán:
1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea verificar.
2. Encienda y espere 3 minutos para verificar si el agua se calienta.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.

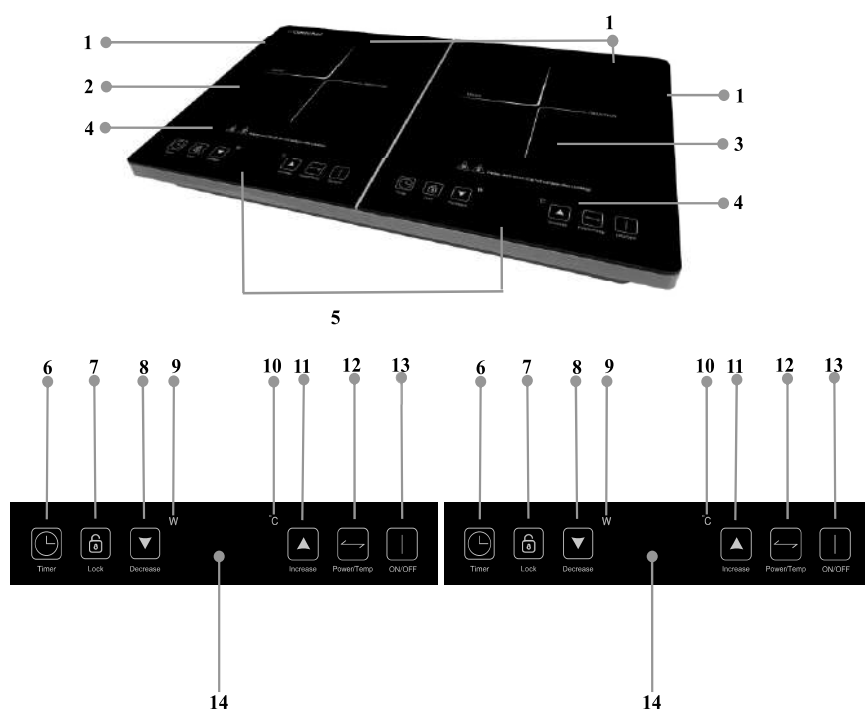


Asegúrate de que la base de tu sartén esté lisa, que quede plana contra el cristal. Siempre centre su sartén en la zona de cocción. El diámetro no puede ser inferior a 10 cm para garantizar que el campo de energía tenga un efecto. No use sartenes con un diámetro superior a 26 cm.



Siempre levante las bandejas de la cocina de inducción; no se deslice o pueden rayar el vidrio..

3.Componentes



- 1. Ventilación de aire
- 2. Zona de calentamiento de 2000W
- 3. Zona de calentamiento de 1500W
- 4. Superficie de vidrio
- 5. Panel de control
- 6. Botón del temporizador
- 7. Botón de bloqueo de seguridad para niños

- 8. Botón de disminución
- 9. Wattage LED
- 10. LED de temperatura
- 11. Aumente el botón
- 12. Botón de selección de funciones
- 13. Botón de encendido / apagado
- 14. Pantalla LED

amzchef

2 JAHRE GARANTIE

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

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

Fragen? Probleme? Bedenken?

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

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

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



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

1.Précautions de sécurité

1. Ne branchez pas avec les mains mouillées.
2. Ne branchez pas dans une prise où plusieurs autres appareils sont branchés.
3. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche d'alimentation ne s'adapte pas correctement à la prise.
4. Ne modifiez pas les pièces et ne réparez pas l'appareil par vous-même.
5. N'utilisez pas l'appareil près de flammes ou de lieux humides.
6. N'utilisez pas l'appareil dans un endroit où les enfants peuvent facilement toucher l'appareil ou laissez-le utiliser par lui-même.
7. Ne placez pas sur des surfaces instables.
8. Ne déplacez pas l'unité lorsque le pot ou la casserole est dessus.
9. Ne chauffez pas le pot vide et ne le surchauffez pas.
10. Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, boîtes de conserve et feuilles d'aluminium sur la plaque supérieure.
11. N'utilisez pas l'appareil sur un tapis, une nappe (vinyle) ou tout autre article résistant aux basses températures.
12. Ne placez pas une feuille de papier entre le pot ou la casserole et l'unité. Le papier peut être brûlé.
13. Si la surface est fissurée, veuillez l'éteindre et vous rendre immédiatement au centre de service.
14. Ne bloquez pas l'entrée d'air ni la sortie d'air.
15. Ne touchez pas la plaque supérieure juste après avoir retiré le pot ou la casserole, car la plaque supérieure sera encore très chaude.
16. Ne placez pas l'unité près des objets affectés par l'aimant, tels que: radios, télévisions, cartes bancaires automatiques et cassettes.
17. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par des techniciens qualifiés.
18. Si la surface est fissurée, veuillez l'éteindre et vous rendre immédiatement au centre de service.
19. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur utilisation. sécurité.

2.Caractéristiques

Nom du produit	:	Double cuisinière à induction
Numéro de modèle	:	FYM35-S16 -(AT)
Tension nominale	:	220V-240V~
Fréquence nominale	:	50Hz/60Hz
Pouvoir total	:	3500W
Puissance du four gauche	:	2000W
Puissance de la fournaise:	:	1500W

1.Precauciones de seguridad

1. No enchufar con las manos mojadas.
2. No lo conecte a una toma de corriente donde estén enchufados otros dispositivos.
3. No lo use si el cable del enchufe está dañado o si el enchufe no encaja en el enchufe de manera segura.
4. No modifique las piezas ni repare la unidad usted mismo.
5. No utilice la unidad cerca de llamas o lugares húmedos.
6. No lo use donde los niños puedan tocar fácilmente la unidad, ni permita que los niños usen la unidad solos.
7. No colocar sobre superficies inestables.
8. No mueva la unidad cuando la olla o la sartén estén sobre ella.
9. No caliente la olla vacía ni la sobre caliente.
10. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas, latas y láminas de aluminio en la placa superior.
11. No utilice la unidad sobre alfombras o manteles (vinilo) ni sobre ningún otro artículo resistente al calor.
12. No coloque una hoja de papel entre la olla o la sartén y la unidad. El papel puede quemarse.
13. Si la superficie está agrietada, apáguela y diríjase al centro de servicio inmediatamente.
14. No bloquee la entrada de aire o la ventilación de escape.
15. No toque la placa superior justo después de quitar la olla o la sartén, ya que la placa superior todavía estará muy caliente.
16. No coloque la unidad cerca de los objetos afectados por el imán, tales como: radios, televisores, tarjetas bancarias automáticas y cintas de cassette.
17. El cable de alimentación debe ser reemplazado por técnicos calificados.
18. Si la superficie está agrietada, apáguela y diríjase al centro de servicio inmediatamente.
19. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo por parte de una persona responsable de su la seguridad.

2.Especificaciones

Nombre del producto	:	cocina de inducción doble
No. del modelo	:	FYM35-S16 -(AT)
Tensión nominal	:	220V-240V ~
Frecuencia nominal	:	50Hz / 60Hz
Potencia total	:	3500 W
Potencia de la placa izquierda	:	2000W
Potencia de encimera derecha	:	1500W



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.

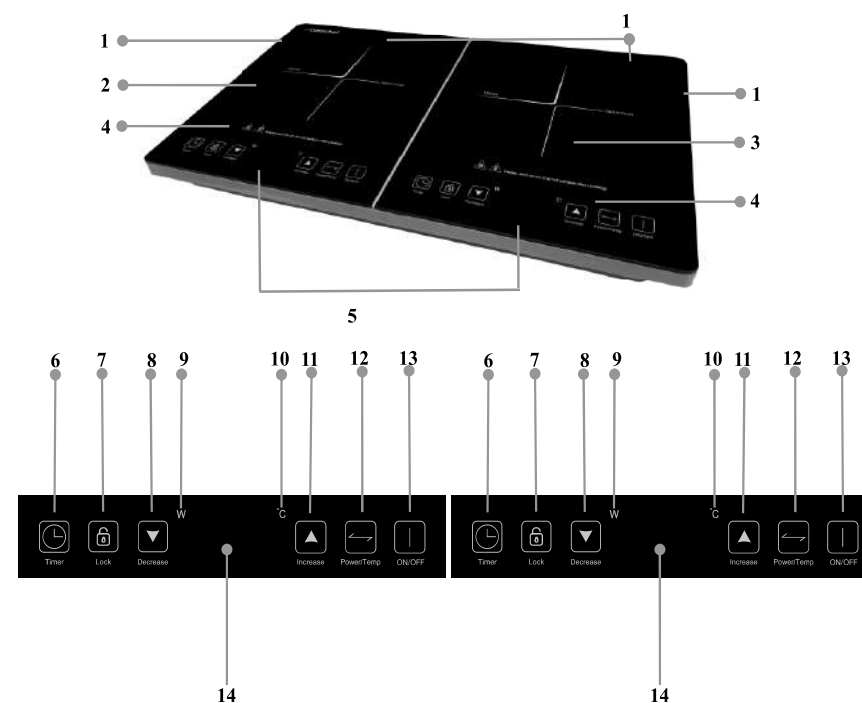
Problème + numéro de commande + une photo ou une vidéo jointe dans l'e-mail nous aiderait à résoudre plus efficacement et plus rapidement votre problème.

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

3. Composantes



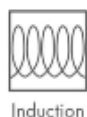
- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Air Vent | 8. Bouton Diminuer |
| 2. Zone de chauffage 2000W | 9. LED en watts |
| 3. Zone de chauffage 1500W | 10. LED de température |
| 4. Surface de verre | 11. Bouton Augmenter |
| 5. Panneau de configuration | 12. Bouton de sélection de fonction |
| 6. Bouton de minuterie | 13. Bouton marche / arrêt |
| 7. Bouton de verrouillage de sécurité pour enfants | 14. Écran d'affichage à LED |

4. Caractéristiques

Lorsqu'une plaque chauffante à induction chauffe, elle crée de la chaleur à la base de la batterie de cuisine, la plaque de cuisson elle-même ne chauffe pas; La table de cuisson (chauffage inversé). Ceci est dû à un champ d'énergie qui ne génère de la chaleur que dans des matériaux magnétiquement conducteurs, par exemple des casseroles en fer. Dans d'autres matériaux, tels que la porcelaine, le verre ou la céramique, le champ d'énergie ne peut générer aucun effet de chauffage.

5. Batterie de cuisine 6. Sutable

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



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



- Si vous n'avez pas d'aimant:
 - Mettez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
 - Allumez et attendez 3 minutes pour vérifier si l'eau chauffe.
 - Les ustensiles de cuisine fabriqués dans les matériaux suivants ne conviennent pas: acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- N'utilisez pas de batterie de cuisine avec des bords irréguliers ou une base incurvée.

9. Dépannage

DIFFICULTÉ	CAUSES POTENTIELLES	RÉSOLUTION
Le voyant d'alimentation n'est pas allumé	Le cordon d'alimentation n'est pas bien connecté	Veuillez vous assurer que la fiche est insérée dans la prise
Éteindre automatiquement	1. pièces de rechange sur la chaleur 2. Pas d'opération en deux heures	Veuillez redémarrer la cuisinière, sinon, retournez-la au centre de service pour vérification et réparation.
LED indique E0	1. Pas de pot 2. Pot trop petit 3. Pot n'est pas approprié	Placez le pot approprié sur la surface de la cuisinière. Il reviendra à l'état de mise sous tension s'il est sans opération pendant 30 secondes.
LED indique E2	Capteur de température circuit ouvert ou court-circuit	Veuillez renvoyer la cuisinière au centre de service pour vérification et réparation.
LED indique E3	Protection haute tension	Veuillez vous assurer d'une tension de 150V 270V.
LED indique E4	Protection trop basse tension	Veuillez vous assurer d'une tension de 150V 270V.
LED indique E6	Surchauffe IGBT. La température interne du produit dépasse 100	Veuillez vérifier si l'entrée et la sortie d'air sont bloquées. Si non, veuillez retourner la cuisinière au centre de service pour vérification et réparation.

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



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

10. Indicateur de température élevée

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

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

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

8. Nettoyage et entretien

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



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



Soulevez toujours les casseroles de la cuisinière à

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



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

6. Réglages de niveau de puissance et de température

2000W Induction Cooker (La table de cuisson gauche)

Puissance (Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Température (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Cuisinière à induction 1500W (la table de cuisson droite)

Puissance (Watt)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1500		
Temperature (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

7. Comment opérer

1. Sous tension

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

2. Démarrer

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

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

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

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

3. Bouton de fonction

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

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

4. Fonction de chauffage électrique

1) Lorsque vous êtes en mode de cuisson ou dans un autre mode de cuisson, appuyez sur  pour choisir la fonction de chauffage.  La LED reste allumée, la puissance de chauffage par défaut de la table de cuisson gauche est de 1200W (la droite de 1000W), l'écran d'affichage à LED de la table de gauche indique "1200" (le panneau de droite indique "1000").

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

5. Fonction de chauffage de la température

1) Lorsque vous êtes en mode d'allumage ou dans un autre mode de cuisson, appuyez sur  pour choisir la fonction de chauffage de la température.  La diode reste allumée, la température de chauffage par défaut de la table de cuisson gauche est de 240 (la droite est la même), l'écran de la diode gauche indique "240" (la droite est la même).

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

6. Calendrier

1) La plage de temps va de 1 minute à 4 heures.

2) Après avoir réglé la puissance ou la température, appuyez sur , le voyant DEL de  s'allume. L'écran d'affichage à LED indique "0:30". Appuyez brièvement sur  ou  pour augmenter ou diminuer le temps d'une minute à l'autre. Continuez à appuyer sur  ou  pour augmenter ou diminuer chaque pas de 10 minutes. Il sera automatiquement confirmé 5 secondes après le réglage de l'heure. L'écran d'affichage LED reste allumé.

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

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

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

7. Verrou de sécurité pour enfants

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

2) En mode de verrouillage, appuyez sur  pour éteindre la cuisinière, le voyant  restera allumé.

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

8. Fermer

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

9. Le ventilateur continue de fonctionner

Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 2 à 5 minutes pour dissiper la chaleur une fois la cuisson terminée. Il s'arrêtera automatiquement une fois le verre refroidi.