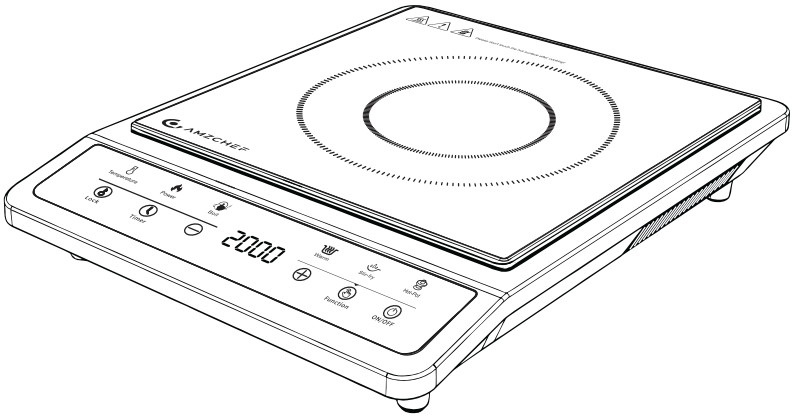


USER MANUAL

Single Induction Cooker

Brand: amzchef
Model: SK-20IHG26
220-240V~ 50/60Hz 2000W

DE	**BENUTZERINFORMATION**	**01**
FR	**NOTICE D'UTILISATION**	**14**
ES	**MANUAL DEL USUARIO**	**26**
IT	**MANUALE D'USO**	**38**
EN	**USER MANUAL**	**50**

AMZCHEF

Welcome to the amzchef Family!

Cheers to you for owning a new amzchef product!

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

We are dedicated to offering exceptional customer service, which is why we provide a 2-year warranty on this product to guarantee your satisfaction for years to come.

If you have questions or need assistance, please get in touch with us via our website: **www.iamzchef.com**, or email: **info@iamzchef.com**. Problem + order number + a photo or a video attached in the email would help us solve the problem better and faster.

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

The amzchef Team

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsvorkehrungen — 1
Induktionskochen — 3
Hinweise und Tipps — 4
Kennenlernen des Geräts — 5
Einstellen des Geräts — 6
Timer — 7
Kindersicherung — 8
Reinigung & Pflege — 8
Fehlerbehebung — 9
Fehlercodes — 10
Technische Spezifikation — 11

⚠Sicherheitsvorkehrungen

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

■ Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch und die häusliche Umgebung bestimmt. Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ohne Unterbrechung beaufsichtigt werden.

■ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen und bis zu einer maximalen Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

■ Verwenden Sie keine Abdeckungen. Diese können Unfälle verursachen, z. B. durch Überhitzung, Brand oder Zersplittern von Materialien. Verwenden Sie keine ungeeigneten Kindersicherungen oder Herdschutzvorrichtungen. Diese können Unfälle verursachen.

■ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

■ Die in diesem Handbuch enthaltenen Warnhinweise und wichtigen Anweisungen sind nicht dazu gedacht, alle möglichen Bedingungen und Situationen abzudecken, die auftreten können. Bei der Installation, der Wartung und dem Betrieb Ihres Geräts müssen Sie mit gesundem Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt vorgehen.

■ Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
– Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
– Bauernhöfe;
– von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
– Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.

Hinweis: Wenn Sie einen Herzschrittmacher oder ein ähnliches medizinisches Gerät tragen, sollten Sie vorsichtig sein, wenn Sie ein Induktionskochfeld benutzen oder sich in dessen Nähe aufhalten, während es in Betrieb ist. Konsultieren Sie Ihren Arzt oder den Hersteller des Geräts bezüglich der Konformität oder möglicher Unverträglichkeiten.



Es besteht Brandgefahr!

■ Heißes Öl und Fett können sich sehr schnell entzünden. Lassen Sie heißes Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Verwenden Sie niemals Wasser, um brennendes Öl oder Fett zu löschen. Schalten Sie die Kochplatte aus. Löschen Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder Ähnlichem.

■ Die Kochplatten werden sehr heiß. Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.

■ Das Gerät wird heiß. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Sprühdosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Es besteht Brandgefahr!

■ Die Kochplatten und die Umgebung (insbesondere die Kochfeldeinfassung, falls vorhanden) werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
■ Die Kochplatte heizt auf, aber das Display funktioniert nicht. Schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.Contact the after-sales service.
■ Metallgegenstände auf dem Kochfeld werden schnell sehr heiß. Legen Sie niemals Metallgegenstände (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf das Kochfeld.
■ Niemals Metallgegenstände mit einem Durchmesser oder einer Länge von weniger als 80 mm auf das Kochfeld legen.

Gefahr eines Stromschlags!

■ Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von geschulten Technikern durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, die zu einem Stromschlag führen können.
■ Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
■ Risse oder Sprünge in der Glaskeramik können zu Stromschlägen führen. Schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
■ Wenn das Gerät nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose. Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr!

■ Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochplatte plötzlich springen. Schalten Sie immer den Sicherungskasten ein. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Schadensursachen

■ Raue Topf- und Pfannenböden zerkratzen die Keramik.
■ Vermeiden Sie es, Töpfe trocken zu kochen. Dies kann zu Schäden führen.
■ Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigefläche oder die Einfassung. Dies kann zu Schäden führen.
■ Es können Schäden entstehen, wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen.
■ Alufolie und Kunststoffbehälter schmelzen auf heißen Herdplatten. Backofenschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

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

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

Induktionskochen

Induktionskochen unterscheidet sich stark von herkömmlichen Kochmethoden, da sich die Hitze durch elektromagnetische Schwingungen direkt im Kochgeschirr entwickelt.

■ Elektromagnetische Felder können elektronische Schaltkreise beeinflussen und tragbare Radios und Telefone stören.

■ Legen Sie keine magnetisch aktiven Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Computerdisketten, Kassetten) auf oder in die Nähe der Glaskeramikoberfläche, während eine oder mehrere Induktionskochzonen in Betrieb sind.

Kochgeschirr

Material für Kochgeschirr

Verwenden Sie keine Töpfe aus dünnem Stahl, Glas, Steingut, Kupfer oder Aluminium.
Verwenden Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr für das Induktionskochen, wie z. B.:

■ Kochgeschirr aus emailliertem Stahl

■ Kochgeschirr aus Gusseisen

■ Spezielles induktionsgeeignetes Kochgeschirr aus rostfreiem Stahl. Kochgeschirr, das als induktionsgeeignet verkauft wird, hat oft ein vom Hersteller auf der Unterseite aufgedrucktes Symbol.






Induktionssymbol

Der Magnet-Test

Um festzustellen, ob ein Kochgeschirr auf Ihrem Induktionskochfeld funktioniert, versuchen Sie, einen Magneten daran zu befestigen.
Wenn der Magnet fest auf dem Boden des Kochgeschirrs haftet, funktioniert es auf Ihrem Induktionskochfeld. Wenn der Magnet schwach oder gar nicht haftet, wird das Kochgeschirr auf Ihrem Induktionskochfeld nicht heiß.



Fehlen eines Topfes oder ungeeignete Größe

Wenn kein Topf auf der Kochplatte steht oder dieser aus ungeeignetem Material oder nicht die richtige Größe hat, wird der Fehlercode „Pot“ im Display angezeigt. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochplatte, damit das Blinken aufhört. Dauert dies länger als eine Minute, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Hinweis: Richtiges Kochgeschirr auf einer in Betrieb befindlichen Induktionskochzone erhitzt sich sehr schnell. Wenn Sie ein leeres Kochgeschirr auf einer in Betrieb befindlichen Induktionskochzone stehen lassen, kann sich das Kochgeschirr durch den schnellen Temperaturwechsel verziehen oder beschädigt werden.

Geräusche



Das Magnetfeld über der Induktionskochzone kann das Kochgeschirr in Schwingung versetzen, wodurch ein Summen oder Brummen entsteht. Möglicherweise hören Sie auch einen Lüfter, der die Elektronik im Inneren des Kochfeldes kühlt. Die folgenden Geräusche sind nicht ungewöhnlich, besonders bei hohen Einstellungen:

- Kochgeschirr, das am Boden nicht ganz eben ist, kann leicht gegen das Kochfeld vibrieren.
- Ein loser Griff kann in seiner Fassung vibrieren.
- Kochgeschirr aus mehreren Materialien kann kleine Vibrationen in seiner Struktur zulassen. (Bei schwerem, hochwertigem Kochgeschirr ist die Wahrscheinlichkeit geringer, dass Geräusche auftreten).

Hinweise und Tipps

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

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

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

Korrekt



Das Kochgeschirr ist korrekt auf der Oberfläche der Kochzone zentriert.



Flacher Pfannenboden und gerade Seiten.



Die Pfannengröße entspricht der empfohlenen Mindestgröße für die Kochzone oder überschreitet sie.



Die Pfanne liegt vollständig auf der Kochfläche auf.



Die Pfanne ist richtig ausgewuchtet.

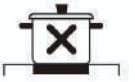
Falsch



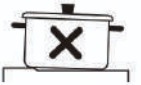
Das Kochgeschirr liegt nicht mittig auf der Oberfläche der Kochzone.



Gewölbte oder verzogene Pfannenböden oder Seiten.



Die Pfanne entspricht nicht der für die verwendete Kochzone erforderlichen Mindestgröße.



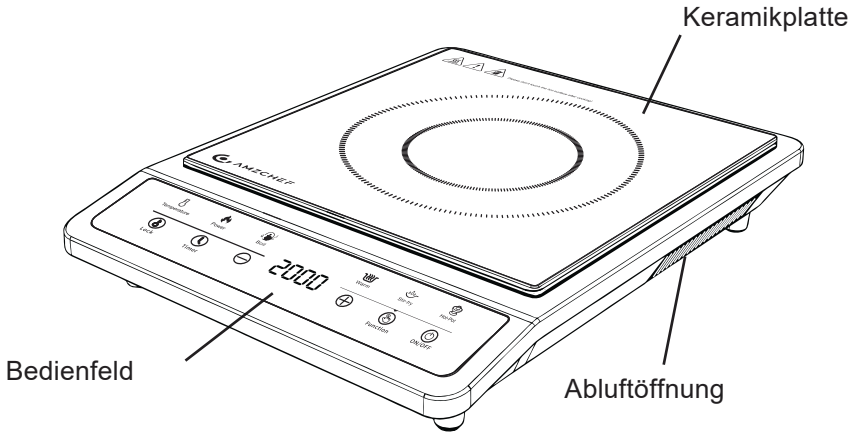
Pfannenboden liegt auf der Kochfeldverkleidung auf oder liegt nicht vollständig auf der Kochfeldoberfläche auf.



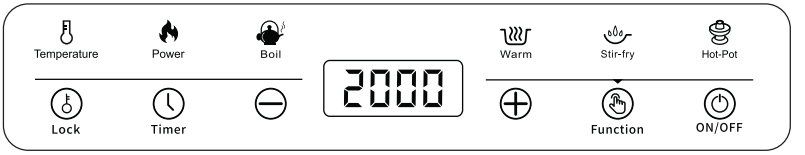
Schwerer Griff kippt die Pfanne.

Kennenlernen des Geräts

Überblick



Bedienfeld



Restwärmeanzeige

Sobald die Oberflächentemperatur 55 °C / 131 °F überschreitet, zeigt das Display „hot“ an. Dies bedeutet, dass die Oberfläche noch zu heiß zum Berühren ist.
Die Heizplatte kann beispielsweise zum Warmhalten einer kleinen Mahlzeit oder zum Schmelzen von Schokolade verwendet werden. Die Anzeige bleibt eingeschaltet, bis die Heizplatte ausreichend abgekühlt ist.

Übertemperaturschutz

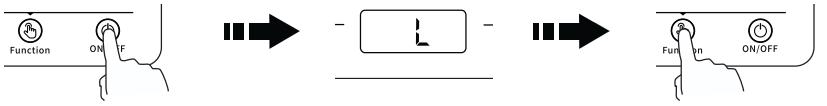
Ausgestattet mit einem Temperatursensor kann das Gerät die Innentemperaturen überwachen und den Betrieb automatisch einstellen, wenn diese sichere Werte überschreiten.

Erkennung kleiner Artikel

Wenn ein ungeeigneter oder nicht magnetischer Topf (z. B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Induktionskochplatte liegen bleibt, wird der Fehlercode „Pot“ angezeigt.
Es ist ein Topf oder eine Pfanne mit einem Bodendurchmesser von mindestens 12 cm erforderlich.

Einstellen des Geräts

Das Gerät eingeschaltet



Eingesteckt und die EIN/AUS-Taste drücken

Beim Einschalten zeigt das Display „L“ an

Drücken Sie die Funktionstaste, um eine Funktion auszuwählen

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
2. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten. Auf dem Display erscheint „L“.
3. Drücken Sie die Funktionstaste, um eine Kochfunktion auszuwählen.

Kochfunktionen

SYMBOL	NAME	FUNKTION
	Temperatur	Passen Sie die Gartemperatur an. Bereich: 50 °C bis 240 °C
	Leistung	Passen Sie die Leistung zum Kochen an. Bereich: 100 W – 2000 W
	Kochen	Schnellmenü zum Kochen von Wasser Die Dauer kann auf maximal 3 Stunden eingestellt werden
	Warm	Ein Schnellmenü zum Warmhalten Die Dauer kann auf maximal 3 Stunden eingestellt werden
	Pfannenrühren	Ein Schnellmenü zum Pfannenrühren Die Leistung kann auf maximal 2000 W eingestellt werden.
	Heißer Topf	Ein Schnellmenü zur Zubereitung von Hot Pot Die Leistung kann auf maximal 2000 W eingestellt werden

■ Nach Auswahl der Garfunktion können Sie mit ⊕ und ⊖ die Dauer, Temperatur oder Leistung einstellen.

■ Wenn keine bestimmte Kochtemperatur erforderlich ist, empfehlen wir die Verwendung des Power-Modus.

■ Zum Erhitzen von Milch, Kochen von Soßen und anderen Dingen empfehlen wir die Verwendung der Temperaturfunktion.

■ Um einen Topf Wasser schnell zum Kochen zu bringen, verwenden Sie die Kochfunktion.

Hinweis: Wenn Sie innerhalb von 30 Sekunden keine Kochfunktion auswählen, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Wenn der Fehlercode „Pot“ auf dem Kochzonendisplay erscheint

D as Gerät verfügt über eine automatische Erkennung für geeignetes Kochgeschirr. Wird auf der Kochzone kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr erkannt, wird dies durch die Anzeige „Pot“ im Display angezeigt.

- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht induktionsgeeignet.
- Das Kochgeschirr wurde nicht auf die gewählte Kochzone gestellt.
- Das Kochgeschirr wurde nicht mittig auf die Kochzone gestellt.
- Das Kochgeschirr ist zu klein.

Informationen zur Auswahl von induktionsgeeignetem Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Kochen mit Induktion“.

Gerät ausgeschaltet

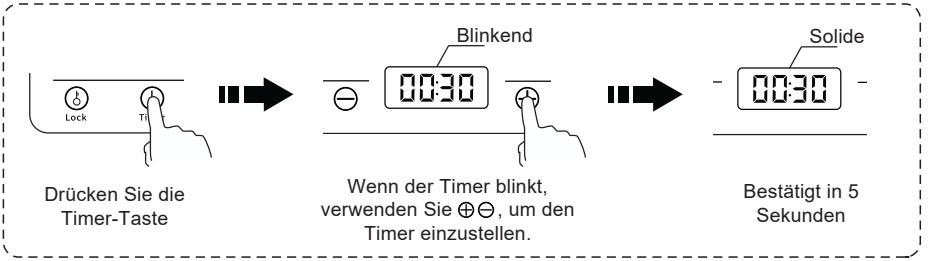
Nach dem Kochen drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten.
Die Restwärmeanzeige „hot“ erscheint, wenn die Oberfläche zu heiß ist.

Timer

Verwenden Sie den Timer, um die Garzeit einzustellen. Zeitbereich: 3 Stunden

Einstellen des Timers

Beim Einschalten und Auswählen einer Kochfunktion (außer Koch- und Warmhaltefunktion):



1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine Kochfunktion, bevor Sie den Timer verwenden. Der Timer kann nicht mit der Koch- und Warmhaltefunktion verwendet werden.
2. Drücken Sie die Timer-Taste, um den Timer-Modus zu aktivieren. Das Display zeigt die eingestellte Zeit an.
3. Stellen Sie den Timer mit ⊕⊖ ein. Die maximale Dauer beträgt 3 Stunden. Halten Sie die Taste gedrückt, um schnell zu scrollen.
4. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die eingestellte Zeit übernommen. Während der Countdown beginnt, zeigt das Timer-Display abwechselnd die verbleibende Zeit und den Kochmodus an.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochplatte wird ausgeschaltet. Der Code „hot“ erscheint, wenn die Oberfläche zu heiß ist.

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

Abbrechen des Timers

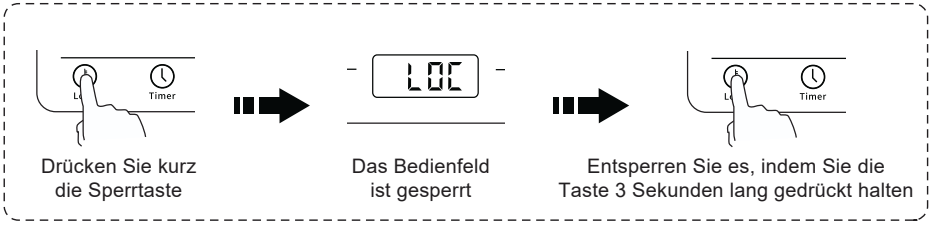
Um den Timer abzubrechen, drücken Sie die Timer-Taste erneut.
Sie können den Timer auch abbrechen, indem Sie eine andere Kochfunktion auswählen.

Hinweis: Denken Sie daran, das Gerät auszuschalten, wenn Sie es nicht mehr verwenden.

Kindersicherung

Um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern (z. B. durch versehentliches Einschalten der Kochplatte durch Kinder), können Sie das Bedienfeld sperren.

Sperren und Entsperren des Bedienfelds



Drücken Sie kurz die Sperrtaste

Das Bedienfeld ist gesperrt

Entsperren Sie es, indem Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten

So sperren Sie die Bedienelemente:
Drücken Sie nach dem Einschalten kurz die Sperrtaste. Der Summer piept einmal. Im Display erscheint „LOC“ und die Funktion ist aktiviert.
So entsperren Sie die Bedienelemente:
Halten Sie die Sperrtaste 3 Sekunden lang gedrückt. Der Summer piept einmal und die Anzeige „LOC“ im Display verschwindet. Die Funktion ist deaktiviert.

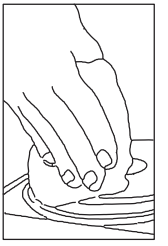
Hinweis:
- Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die EIN/AUS-Taste aktiv. So können Sie das Gerät im Notfall jederzeit ausschalten.
- Wenn Sie das Gerät sperren und ausschalten, denken Sie daran, es vor der Inbetriebnahme wieder zu entsperren.

Reinigung & Pflege

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

Hinweis: Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und die Oberfläche abgekühlt ist.

Täglicher Gebrauch



■ Fingerabdrücke und Speisereste mit einem Glaskeramikreiniger entfernen. Gründlich abspülen und trockenwischen.
■ Verschüttetes auf der Glasoberfläche mit einem geeigneten Utensil entfernen. Vorsicht vor der heißen Kochzone. Mit einem Tuch oder Papiertuch nachwischen.
■ Sollten noch Verschmutzungen vorhanden sein, diese vorsichtig mit einem Metallschaber (Rasierklinge) abkratzen. Den Schaber dabei in einem 30-Grad-Winkel zur Oberfläche halten. Gelösten Schmutz mit Kochfeldreiniger entfernen und die Oberfläche polieren.

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

Schäden durch verschütteten Zucker und geschmolzenes Plastik

■ Seien Sie beim Entfernen heißer Substanzen besonders vorsichtig, um dauerhafte Schäden an der Glasoberfläche zu vermeiden.
■ Übergelaufene Zucker (z. B. Gelees, Karamellbonbons, Süßigkeiten und Sirup) oder geschmolzener Kunststoff können zu Lochfraß auf der Oberfläche Ihres Geräts führen (dies ist nicht von der Garantie abgedeckt), sofern die verschüttete Flüssigkeit nicht im heißen Zustand entfernt wird. Seien Sie beim Entfernen heißer Substanzen besonders vorsichtig.

⑦ Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienung ist schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bedienbereich trocken ist und verwenden Sie zum Berühren der Bedienelemente das Fingerpad.
Die Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Kindersicherung“.
Das Glas wird zerkratzt.	Es wird Kochgeschirr mit rauen Kanten oder ungeeigneten Scheuer- oder Reinigungsmitteln verwendet.	Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Heben Sie Kochgeschirr immer von der Oberfläche, anstatt es zu verschieben. Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt Reinigung & Pflege.
Manche Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche. anders).	Dies kann an der Konstruktion Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten verschiedener Metalle vibrieren	Dies ist bei Kochgeschirr normal und stellt keinen Fehler dar.
Bei hoher Hitzeeinstellung erzeugt das Gerät ein leises Summen.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun
Lüftergeräusche kommen aus dem Inneren.	Ein in Ihr Gerät integrierter Lüfter hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er läuft möglicherweise auch nach dem Ausschalten weiter.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung nicht aus, während der Lüfter läuft.
Topf wird nicht heiß und im Display erscheint der Fehlercode „Pot“.	Der Topf ist aus ungeeignetem Material, hat die falsche Größe, ist zu klein oder steht nicht richtig mittig auf der Kochplatte.	Stellen Sie die Pfanne mittig ein. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Kochen mit Induktion“.

Fehlercodes

Wenn eine Anomalie auftritt, wechselt das Gerät automatisch in den Schutzzustand und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Code	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
L	Standby-Modus	Drücken Sie die Funktionstaste und beginnen Sie mit dem Kochen.
Pot	Das Material, die Größe oder die Position des Topfes entsprechen nicht den Heizanforderungen	Platzieren Sie die richtige Pfanne. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Induktionskochen“.
hot	Die Oberfläche ist zu heiß	Warten Sie, bis es abgekühlt ist.
LOC	Die Kindersicherung ist aktiviert	Halten Sie die Kindersicherungstaste 3 Sekunden lang gedrückt, um sie aufzuheben.
E1	Unterbrechung/Kurzschluss des IGBT-Sensors	Starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E3	Überspannung	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
E4	Unterspannung	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
E5	Kochplattensensor Unterbrechung/Kurzschluss	Starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E8	Interner Kommunikations-fehler	Starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Oben genanntes dient der Beurteilung und Überprüfung häufiger Fehler.
Bitte versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um mögliche Gefahren oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

Technische Spezifikation

Modell	SK-20IHG26
Stromspannung	220-240V~ 50/60Hz
Leistung	2000W
Abmessungen (LxBxH)	348x278x58 mm 13.7x11.0x2.3 Zoll

Design und Spezifikationen können sich im Rahmen der Produktverbesserung jederzeit ohne vorherige Ankündigung ändern.
Die Abbildungen dienen lediglich als Referenz. Das tatsächliche Produkt ist maßgebend.

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.



Problem + Bestellnummer +Foto/Video → Kontaktieren Sie uns → Innerhalb von 24 Stunden → Wir werden auf jeden Fall eine Lösung für Sie finden

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