



INSTRUCTION MANUAL

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUEL D'INSTRUCTIONS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUALE DI ISTRUZIONI



CONTACT GRILL

Model:LS-GC02C-H

AC 220-240V~ 50-60Hz 2000W

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

EN CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.....	01
TECHNICAL DATA.....	02
PRODUCT OVERVIEW.....	02
BEFORE FIRST USE.....	03
OPERATION	03
CLEANING AND CARE	05
ERROR CODE	06
WARRANTY	06

DE INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	07
TECHNISCHE DATEN	08
PRODUKTÜBERSICHT	09
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	09
BETRIEB	10
REINIGUNG UND PFLEGE	13
FEHLERCODE	13
GARANTIE	13

FR TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	14
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	15
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	16
FUNCTIONNEMENT	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	19
CODE D'ERREUR	19
GARANTIE	20

ES CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	20
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	21
IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES	22
ANTES DEL PRIMER USO.....	23
FUNCIONAMIENTO	23
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	26
CÓDIGO DE ERROR	26
GARANTÍA	26

IT CONTENUTO

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA	27
SPECIFICHE TECNICHE	28
PANORAMICA DEL PRODOTTO	28
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	29
FUNZIONAMENTO	30
PULIZIA E MANUTENZIONE	32
CODICE DI ERRORE	32
GARANZIA	33

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

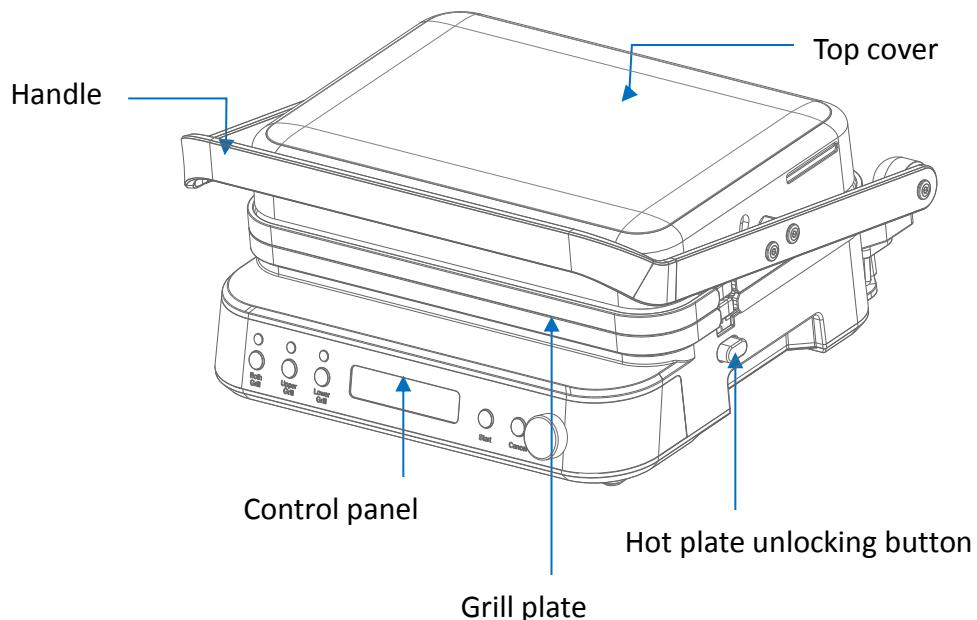
When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following.

1. Ensure that the voltage indicated on the rating plate matches your domestic power supply.
2. If the power cable is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer or its maintenance department or similar professionals.
3. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or machine in water or any other liquids.
4. Do not touch the hot surface of the grill during or after operation.
5. Use a silicone food tong to take out the food.
6. When the grill machine is not in use, the plug should be pulled out of the socket to avoid electric shock, leakage and fire caused by aging insulation.
7. The matching grill accessories should be used correctly to avoid fire or injury.
8. The grill should be placed in a dry environment and should not be used outdoors.
9. While the grill is in use, maintain a distance of 20 cm from it at all times.
10. Place the grill on a stable surface when you use it. Do not approach flammable items.
11. When the grill is in operation, be careful when moving the food tray or other accessories to avoid being scalded by hot oil or high-temperature liquids.
12. Do not place any items on the grill. Do not cover it, or block the heat dissipation position.
13. Grill can consume food only, do not put large pieces of food or metal items on the grill as they may cause a fire.
14. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning its safe use and understand the hazards involved. This appliance may not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Ensure children are kept supervised while it is operating and do not play with the appliance.
15. Children may not clean the grill or carry out any user maintenance on it.
16. This appliance is intended for household and similar use, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other
 - working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential-type environments;
 - bed-and-breakfast-type environments.

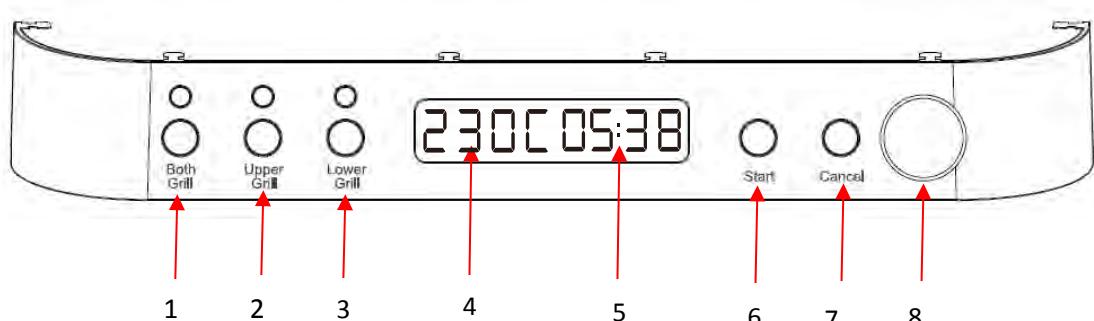
TECHNICAL DATA

Model	LS-GC02C-H
Power supply	220-240V~ 50-60Hz
Power Consumption	2000W

PRODUCT OVERVIEW



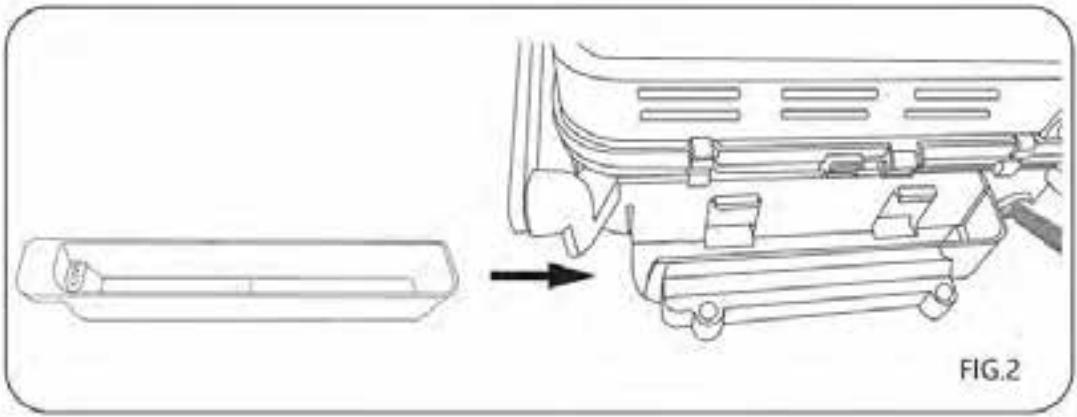
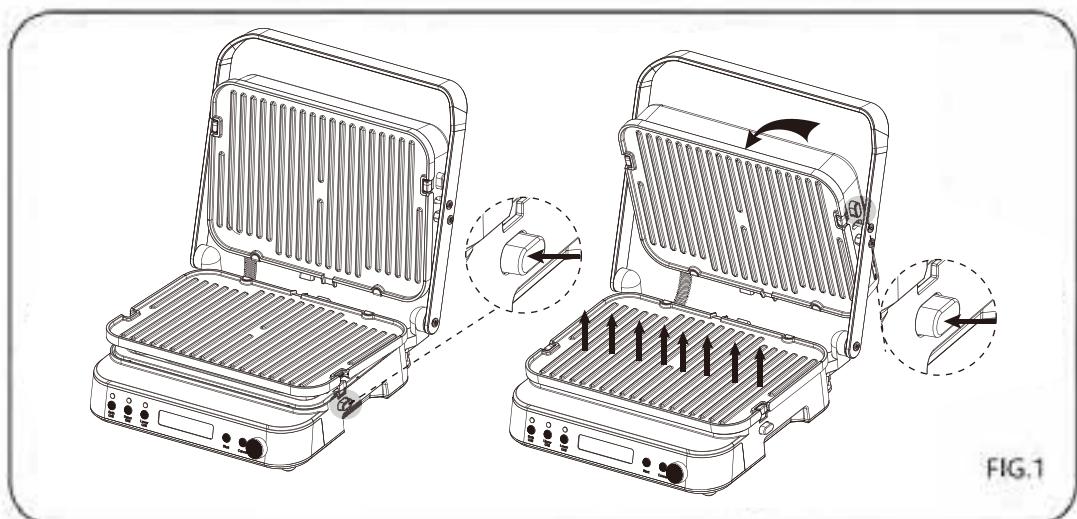
Control panel



- 1. Both grill plate heating together
- 2. Only upper plate heating
- 3. Only lower plate heating.
- 4. Temperature display
- 5. Time display
- 6. Start cooking
- 7. Cancel cooking
- 8. Rotating knob to select time and temperature

BEFORE FIRST USE

- 1.Take the appliance out of the package and remove all the packaging material.Check the appliance to ensure all necessary parts are present.
- 2.Remove the grill plate by pressing the "Unlock" button and taking it out.(FIG.1)
- 3.Before using it for the first time, clean the grill plate (or the waffle plate, if included) with warm water and a mild cleaning agent, then thoroughly dry the parts.
- 4.Select the desired cooking surface and insert the grill plate (or the waffle plate, if included) , making sure it is properly in place.
- 5.Ensure that the drip tray is inserted correctly at the back of appliance.(FIG.2)



OPERATION

1. Plug in the appliance and you will hear a beep sound. All the indication lights turn on and off, and the display shows "OFF".
- 2.Select the required cooking function - Both Grill\Upper Grill\Lower Grill- by pressing the corresponding button.

3.Turn the knob to adjust temperature; After setting temperature, press the knob and time flash, turn the knob to adjust the time.

4.Press the "Start" button to start preheating. When the unit starts preheating, the display shows "PRE" and the setting temperature. When the preheating process is complete, the unit beeps 5 times, the temperature and time flash on display to remind preheating finished;

5.For better results, add a little cooking oil or a small quantity of the ingredients to the plate.Put the food on the grill plate and press the "Start" button. The unit starts counting down .(If you do not press the "Start" button within 30 minutes, the unit will go into standby mode "OFF").

6.When the countdown is over, the unit beeps five times, the display shows "done".

7. Press button "Cancel" to go into standby mode "OFF".

8.Use the handle to lift the lid. Remove the food with a heat-resistant plastic spatula.

Never use sharp metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the grill plates.

Suggestions for using the waffle plate (if included)

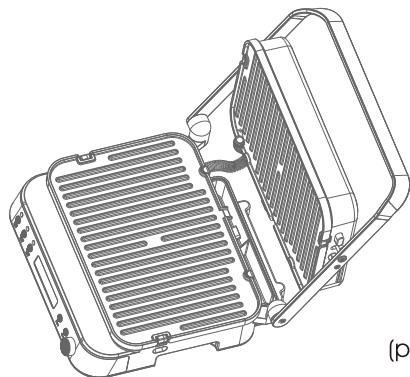
1.Suggested temperature and time: 150°C, 5 minutes

2.Suggested capacity for each chamber(totally 4 chambers): 80ml/chamber

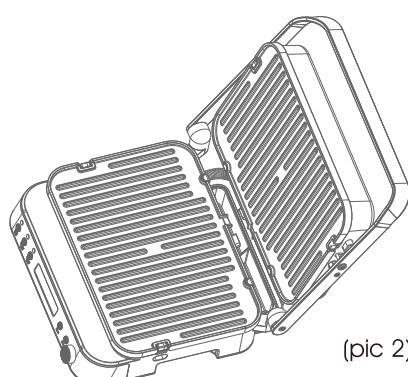
How to use flat grill mode:

1.When preheating finishes, use the handle to move the top cover to open position(like pic1), wearing the oven mitt, press the top cover to level with the handle(like pic2), then press the handle & top cover to flat position(like pic3);

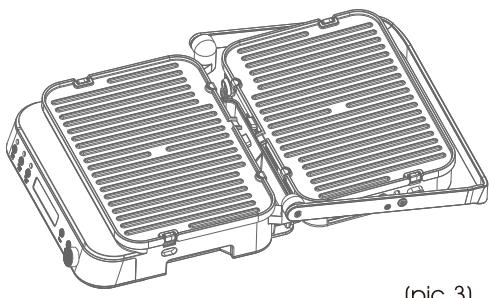
Please take care when opening the top cover to flat position, as it's hot after preheating.



(pic 1)



(pic 2)



(pic 3)

Remark:

1. During cooking, you can press the "Cancel" button to exit the current mode and select the desired function.
2. During cooking, you can turn the knob to adjust time/temperature, the unit will start cooking at the new time/temperature within 3 seconds.
3. The unit could memory last setting temperature and time; When turn on the unit and select desired function, setting temperature and time of last use will appear on display.

Time and temperature range:

Function	Default display	Temperature range	Time range
Both grill	230C° 05:00	80-230C°(5C°/step)	30S-60MIN(30s/step)
Upper grill	200C° 10:00	80-220C°(5C°/step)	30S-60MIN(30s/step)
Lower grill	200C° 10:00	80-220C°(5C°/ step)	30S-60MIN(30s/step)

Helpful tips:

1. For satisfactory result, add a little cooking oil or cooking spray to the plates.
2. To reduce the preheating time, close the grill plates during preheating.
3. Only using the handle to open or close the top cover.

CLEANING AND CARE

Disconnect the plug from the socket when the appliance is not in use, as well as before cleaning the unit and/or individual parts.

1.Allow the appliance to cool down completely .Caution: The grill is still very hot. It takes a while to cool down.

2.Press the "Unlock" button to remove the plate from the grill.

3.After removing the grill plate, you can clean it in warm soapy water or in the dishwasher.

4.Wear gloves to remove the drip tray at the back of the appliance. Empty the drip tray into a heat-resistant pan, rinse it in warm, soapy water and dry it thoroughly later.

Note: Before removing the drip tray, make sure that the temperature of the oil or oil residue is less than 40°C, otherwise it can burn.

ERROR CODE

Code	Description	Solution
E1	Open circuit of upper thermostat	Pls. contact after-sales service
E2	Short circuit of upper thermostat	
E3	Open circuit of lower thermostat	
E4	Short circuit of lower thermostat	

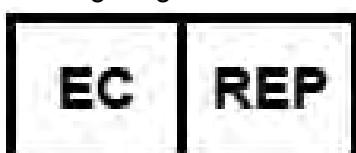


The device meets the requirements of Regulation 2014/30/EU as well as the applicable standards EN55014-1:2017,EN 55014-2:2015,EN IEC 61000-3-2:2019,EN61000-3-3:2013+A1

Manufacturer:

Foshan Linshine Technology Co.,Ltd

Add.:No.5-2-4, Fuan Jiyue Industrial Park, Fuyu Village, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, P.R. China



Name: APEX CE SPECIALISTS LIMITED

Add.:UNIT 3D NORTH POINT HOUSE,NORTH POINT

BUSINESS PARK,NEW MALLOW ROAD,CORK,T23 AT2P,IRELAND

logistic01@iamzchef.com

LUCID-Reg.-Nr.DE5033664182143



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.

WARRANTY

Dear Customer,

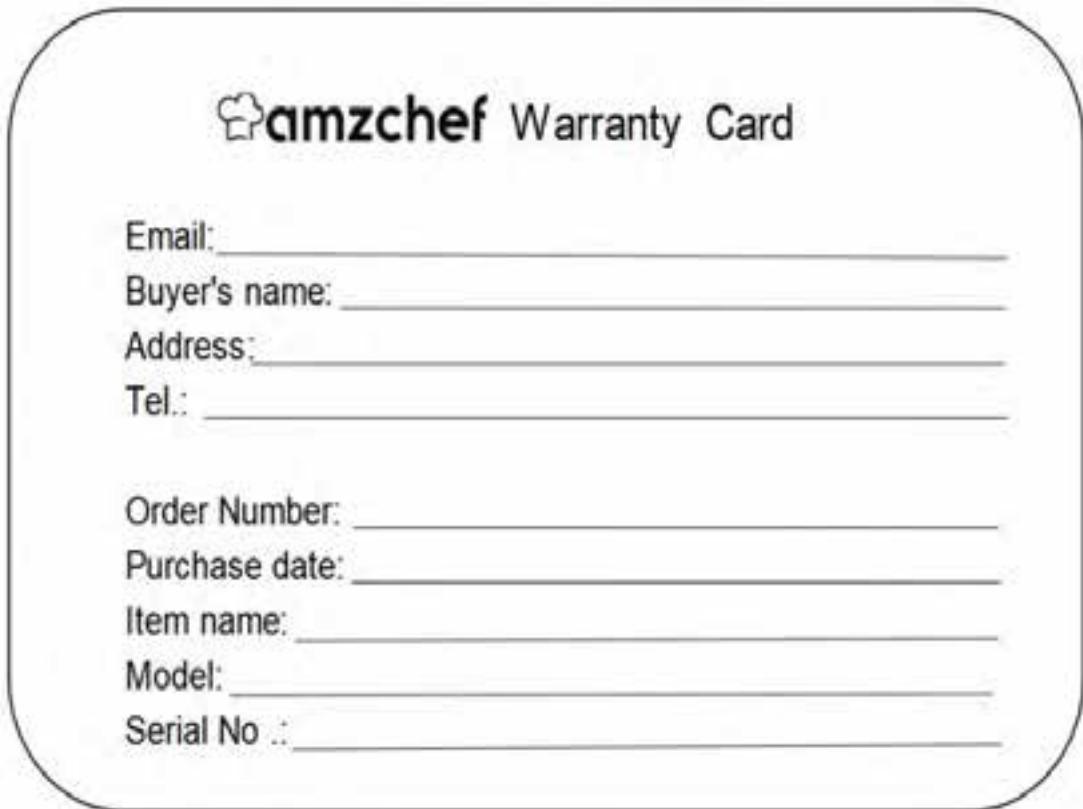
Thank you for choosing AMZCHEF product. We sincerely hope that you are satisfied with it.

The manufacturer's warranty covers the product for a period of 24 months from the date of purchase against manufacturing faults. All warranties are automatically kept track of in our system, so there is no need to register your product.

For an extra 1 year's free warranty, please register at our official website www.iamzchef.com or fill in following Warranty Card, take picture and send to info@iamzchef.com.

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

Any help or questions during use, please contact us via info@iamzchef.com, we will service you within 24 hours. We suggest to provide a warranty card, a photo or a video if there's broken spare part or not working machine sothat we can be much more clear about your problems and offer you the best solution.



The form is titled "amzchef Warranty Card" with a small chef's hat icon before "amzchef". It contains fields for personal information and purchase details, all enclosed in a rounded rectangular border.

Email:	<hr/>
Buyer's name:	<hr/>
Address:	<hr/>
Tel.:	<hr/>
Order Number:	<hr/>
Purchase date:	<hr/>
Item name:	<hr/>
Model:	<hr/>
Serial No.:	<hr/>

Kindly send back the warranty card to us after filling in the information. Thanks for your effort!

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

1. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Hausstromversorgung übereinstimmt.
2. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den Hersteller oder dessen Wartungsabteilung oder ähnliche Fachleute ersetzt werden.
3. Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Grills während oder nach dem Betrieb.
5. Verwenden Sie eine Lebensmittelzange aus Silikon, um die Lebensmittel herauszunehmen.
6. Wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, sollte der Stecker aus der Steckdose gezogen werden, um Stromschlag, Leckagen und Brände durch alternde Isolierung zu vermeiden.
7. Das passende Grillzubehör sollte korrekt verwendet werden, um Feuer oder Verletzungen zu vermeiden.

8.Der Grill sollte in einer trockenen Umgebung aufgestellt werden und nicht im Freien verwendet werden.

9.Halten Sie während des Betriebs des Grills stets einen Abstand von 20 cm zu diesem ein.

10.Stellen Sie den Grill auf eine stabile Fläche, wenn Sie ihn benutzen. Nähern Sie sich nichtbrennbaren Gegenständen.

11.Wenn der Grill in Betrieb ist, seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Lebensmittelschale oder anderes Zubehör bewegen, um Verbrühungen durch heißes Öl oder Hochtemperatur Flüssigkeiten zu vermeiden.

12.Stellen Sie keine Gegenstände auf den Grill. Decken Sie ihn nicht ab und blockieren Sie nicht die Wärmeabgabe Position.

13.Der Grill kann nur für Lebensmittel verwendet werden. Legen Sie keine groben Lebensmittel Stücke oder Metallgegenstände auf den Grill, da diese einen Brand verursachen können.

14.Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Stellen Sie sicher, dass Kinder während des Betriebs beaufsichtigt werden und nicht mit dem Gerät spielen.

15.Kinder dürfen den Grill nicht reinigen oder eine Benutzerwartung daran durchführen.

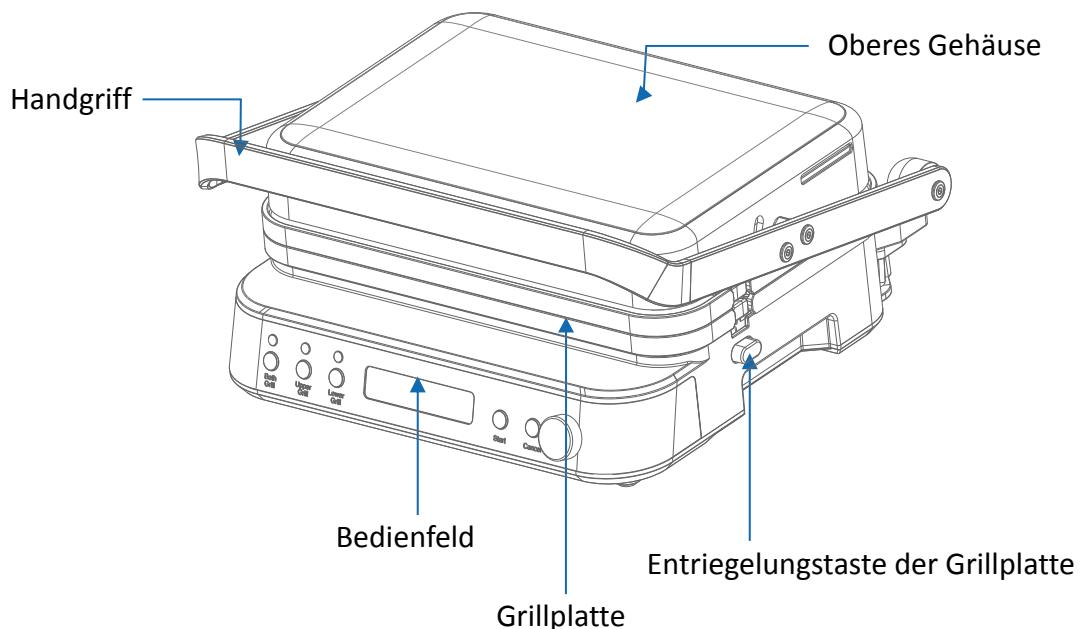
16.Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke bestimmt, wie z. B.:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsgleichen Umgebungen;
- Bed-and-breakfast artige Umgebungen.

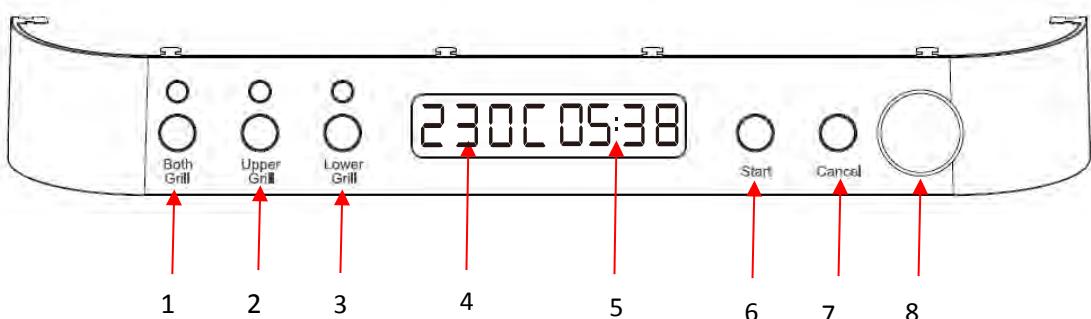
TECHNISCHE DATEN

Modell	LS-GC02C-H
Spannungsversorgung	220-240V 50-60Hz
Leistungsaufnahme	2000W

PRODUKTÜBERSICHT



BEDIENFELD



1. Beide Grillplatten heizen zusammen
2. Oberer Grill: Nur obere Grillplatte heizt
3. Unterer Grill :nur untere Grillplatte heizt
4. Temperaturanzeige
5. Zeitanzeige
6. Start (das Kochen starten)
7. Cancel (das Kochen abbrechen)
8. Drehknopf zur Auswahl von Zeit und Temperatur

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie das Gerät, um sicherzustellen, dass alle erforderlichen Teile vorhanden sind.

2. Entfernen Sie die Grillplatte, indem Sie die Taste . "Entriegeln" drücken und sie herausnehmen.(FIG.1)

3. Reinigen Sie die Grillplatte (oder die Waffelplatte, falls vorhanden) mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden, und trocknen Sie die Teile anschließend gründlich ab.

4. Wählen Sie die gewünschte Kochfläche aus und setzen Sie die Grillplatte (oder die Waffelplatte, falls vorhanden) ein. Achten Sie dabei darauf, dass sie richtig sitzt.

5. Achten Sie darauf, dass die Tropfschale an der Rückseite des Geräts richtig eingesetzt ist.(FIG.2)

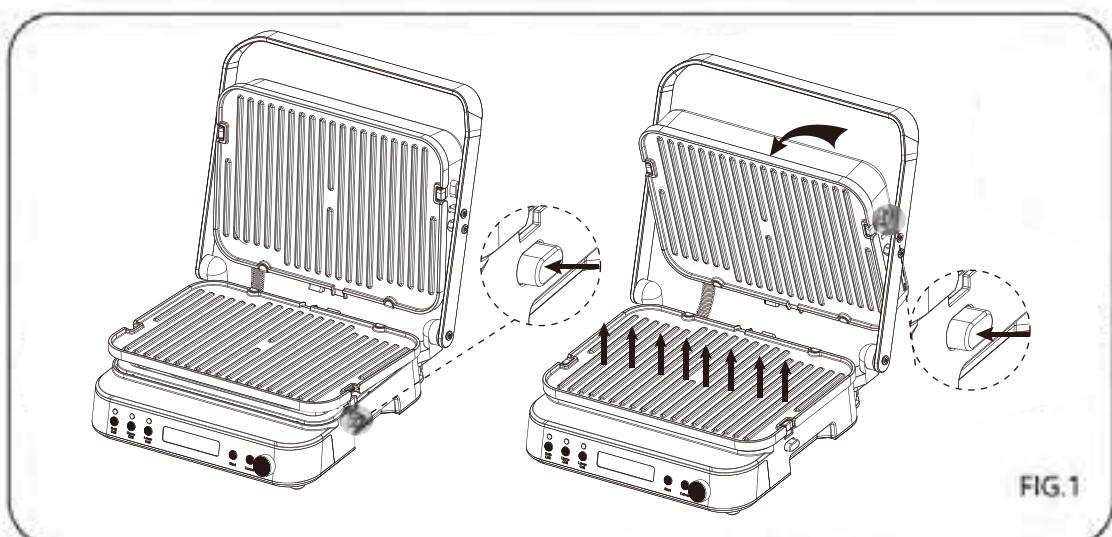


FIG.1

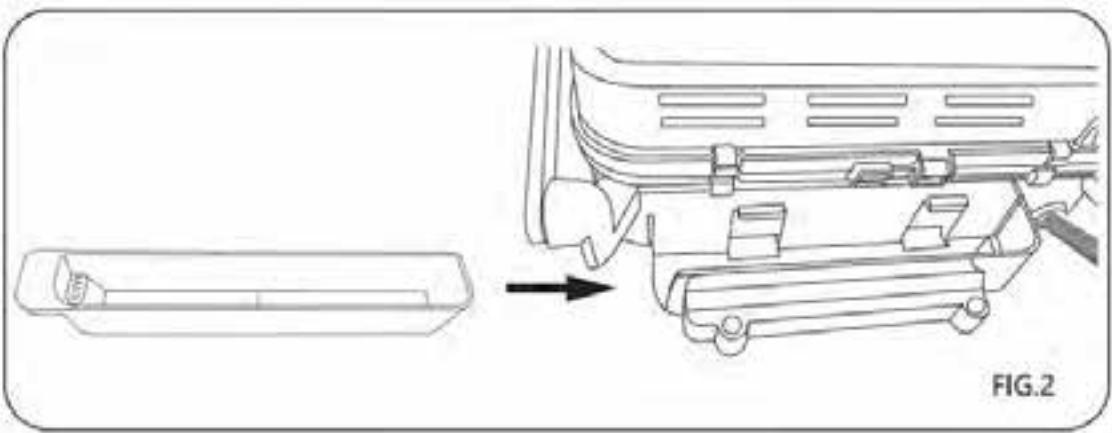


FIG.2

BETRIEB

1. Stecken Sie das Gerät ein, und Sie hören einen Signalton. Alle Anzeigeleuchten schalten sich ein und aus, und im Display wird "OFF" angezeigt.

2. Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion - Beide Grill \ Oberer Grill \ Unterer Grill - durch Drücken der entsprechenden Taste.

3.Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie nach dem Einstellen der Temperatur den Knopf und den Zeitblitz. Drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzustellen.

4.Drücken Sie die Taste "Start", um das Vorheizen zu starten. Wenn das Gerät mit dem Vorheizen beginnt, wird im Display "PRE" angezeigt und die eingestellte Temperatur an.Wenn der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät 5 mal, Die Anzeige von Temperatur und Zeit blinkt, um daran zu erinnern, dass das Vorheizen beendet ist.

5. Für bessere Ergebnisse geben Sie ein wenig Speiseöl oder eine kleine Menge der Zutaten auf die platte. Legen Sie die Lebensmittel auf die Grillplatte und drücken Sie die Taste "Start". Das Gerät beginnt herunterzählen.(Wenn Sie die „Start“ -Taste nicht innerhalb von 30 Minuten drücken, geht das Gerät in den Standby-Modus "OFF").

6.Wenn der Countdown abgelaufen ist, piept das Gerät fünfmal und auf dem Display wird „donE“ angezeigt.

7. Drücken Sie die Taste „Abbrechen“, und das Display zeigt „OFF“ an.

8. Verwenden Sie den Griff, um den Deckel anzuheben. Nehmen Sie das Grillgut mit einem hitzebeständigen Kunststoffspatel heraus. Verwenden Sie niemals eine scharfe Metallzange oder ein Messer, da diese die Antihhaftbeschichtung der Grillplatten beschädigen können.

Vorschläge zur Verwendung der Waffelplatte (falls enthalten)

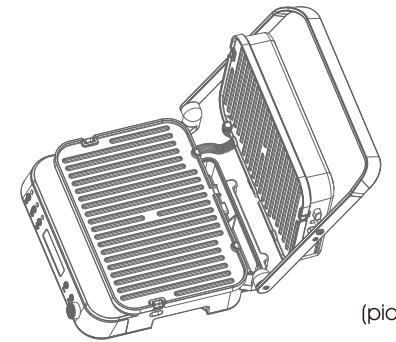
1. Empfohlene Temperatur und Zeit: 150 °C / 340 °F, 5 Minuten

2. Empfohlene Kapazität für jede Kammer (insgesamt 4 Kammern): 80 ml / Kammer

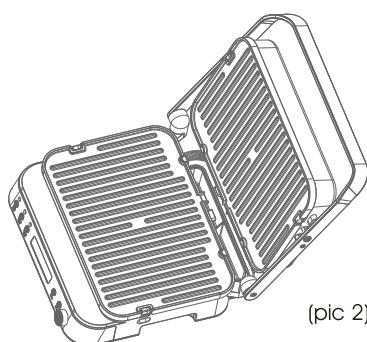
So verwenden Sie den Flachgrillmodus:

1.Wenn das Vorheizen beendet ist, bewegen Sie die obere Abdeckung mit dem Griff in die geöffnete Position (wie in Bild 1), tragen Sie den Ofenhandschuh, drücken Sie die obere Abdeckung auf Höhe des Griffes (wie in Bild 2) und drücken Sie dann den Griff und die obere Abdeckung in die flache Position (wie Bild 3);

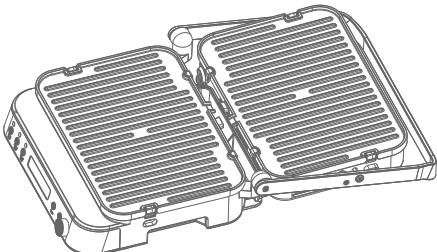
Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie die obere Abdeckung in eine flache Position öffnen, da es nach dem Vorheizen heiß ist.



(pic 1)



(pic 2)



(pic 3)

Hinweis

1. Während des Garens können Sie die Taste „Abbrechen“ drücken, um den aktuellen Modus zu verlassen und die gewünschte Funktion zu wählen.
2. Während des Kochens können Sie den Knopf drehen, um Zeit / Temperatur einzustellen. Das Gerät startet den Garvorgang mit der neuenzeit/Temperatur innerhalb von 3 Sekunden.
3. Das Gerät kann die zuletzt eingestellte Temperatur und Zeit speichern. Wenn Sie das Gerät einschalten und die gewünschte Funktion auswählen, werden die eingestellte Temperatur und der Zeitpunkt der letzten Verwendung angezeigt.

Zeit- und Temperaturbereich:

Funktion	Standardanzeige	Temperaturbereich	Zeitsbereich
Beide grillen	230°C 05:00	80-230°C (5°C/Schritt)	30S-60MIN(30s/ Schritt)
Oberer Grill	200°C 10:00	80-220°C (5°C/Schritt)	30S-60MIN(30s/ Schritt)
Grill absenken	200°C 10:00	80-220°C (5°C/Schritt)	30S-60MIN(30s/ Schritt)

Hilfreiche Tipps:

1. Für ein zufriedenstellendes Ergebnis etwas Speiseöl oder Kochspray auf die Teller geben.
2. Um die Vorheizzeit zu verkürzen, schließen Sie die Grillplatten während des Vorheizens.
3. Verwenden Sie den Griff nur zum Öffnen oder Schließen der oberen Abdeckung.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, sowie vor der Reinigung des Gerätes und/oder einzelner Teile.

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Vorsicht! Der Grill ist noch sehr heiß. Es dauert eine Weile, bis er abgekühlt ist.

2. Drücken Sie die Taste „Entriegeln“, um die Platte vom Grill zu entfernen.

3. Nach dem Entfernen der Grillplatte können Sie diese in warmem Seifenlauge oder in der Spülmaschine reinigen.

4. Tragen Sie Handschuhe, um die Tropfschale auf der Rückseite des Geräts zu entfernen. Entleeren Sie die Tropfschale in eine hitzebeständige Schale, spülen Sie sie in warmem Seifenwasser aus und trocknen Sie sie später gründlich.

Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Entfernen der Auffangschale, dass die Temperatur des Öls oder der Ölreste weniger als 40 ° C beträgt, da es sonst zu Verbrennungen kommen kann.

FEHLERCODE

Code	Beschreibung	Lösung
E1	Unterbrechung des oberen Thermostats	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
E2	Kurzschluss des oberen Thermostats	
E3	Unterbrechung des unteren Thermostats	
E4	Kurzschluss des unteren Thermostats	

GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Produkt AMZCHEF entschieden haben. Wir hoffen aufrichtig, dass Sie damit zufrieden sind.

Die Herstellergarantie deckt das Produkt für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum gegen Herstellungsfehler ab. Alle Garantien werden in unserem System automatisch nachverfolgt, sodass Sie Ihr Produkt nicht registrieren müssen.

Für eine zusätzliche kostenlose Garantie von 1 Jahr registrieren Sie sich bitte auf unserer offiziellen Website www.iamzchef.com oder füllen Sie die folgende Garantiekarte aus, machen Sie ein Foto und senden Sie sie an info@iamzchef.com.

Agent / Distributor ist herzlich eingeladen, uns zu kontaktieren. E-Mail: info@iamzchef.com.

Hilfe oder Fragen während des Gebrauchs, Schnellkontakt: info@iamzchef.com, wir werden Sie innerhalb von 24 Stunden bedienen. Wir empfehlen, eine Garantiekarte, ein Foto oder ein Video zur Verfügung zu stellen, wenn ein Ersatzteil defekt ist oder die Maschine nicht funktioniert, damit wir Ihre

Probleme klarer erkennen und Ihnen die beste Lösung anbieten können.



GARANTIEKARTE

Email: _____

Name des Käufers: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Bestellnummer: _____

Kaufdatum: _____

Artikelname: _____

Modell: _____

Seriennummer.: _____

Bitte senden Sie uns die Garantiekarte nach dem Ausfüllen der Informationen zurück. Danke für Ihre Bemühungen!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de votre appareil, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes.

1. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à votre alimentation électrique domestique.

2. Si le câble d'alimentation est endommagé, afin d'éviter tout danger, il doit être remplacé par le fabricant, son service de maintenance ou un professionnel similaire.

3. Pour vous protéger contre tout risque d' électrocution, ne plongez pas le câble , la prise ou l' appareil dans Peau ou tout autre liquide.

4. Ne touchez pas la surface chaude du aril pendant ou après le fonctionnement.

5. Utilisez une pince alimentaire en silicone pour retirer les aliments.

6. Lorsque le gril n'est pas utilisé, il doit être débranché pour éviter les chocs électriques, les fuites et les incendies causés par le vieillissement de l'isolation.

7. Les accessoires correspondants doivent être utilisés correctement pour éviter les incendies ou les blessures.

8. Le gril doit être placé dans un environnement sec et ne doit pas être utilisé en extérieur.

9. Pendant que le gril est en cours d'utilisation, maintenez-vous a tout moment a une distance d' au moins 20 cm.

10. Placez le gril sur une surface stable lorsque vous l'utilisez. Ne l'approchez pas d'objets inflammables.

11. Lorsque le gril est en marche, faites attention lorsque vous déplacez le plateau à aliments ou d'autres accessoires pour éviter d'être brûlé par de l'huile chaude ou des liquides à haute température.

12. Ne placez aucun objet sur le gril. Ne le couvrez pas et ne bloquez pas la sortie de dissipation thermique.

13. Le gril ne peut traiter que de la nourriture. Ne placez pas de gros morceaux de nourriture ou d'objets en métal sur le gril car ils pourraient provoquer un incendie.

14. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Assurez-vous que les enfants sont surveillés pendant son fonctionnement et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

15. Les enfants ne doivent pas nettoyer le gril ni effectuer de maintenance sur celui-ci.

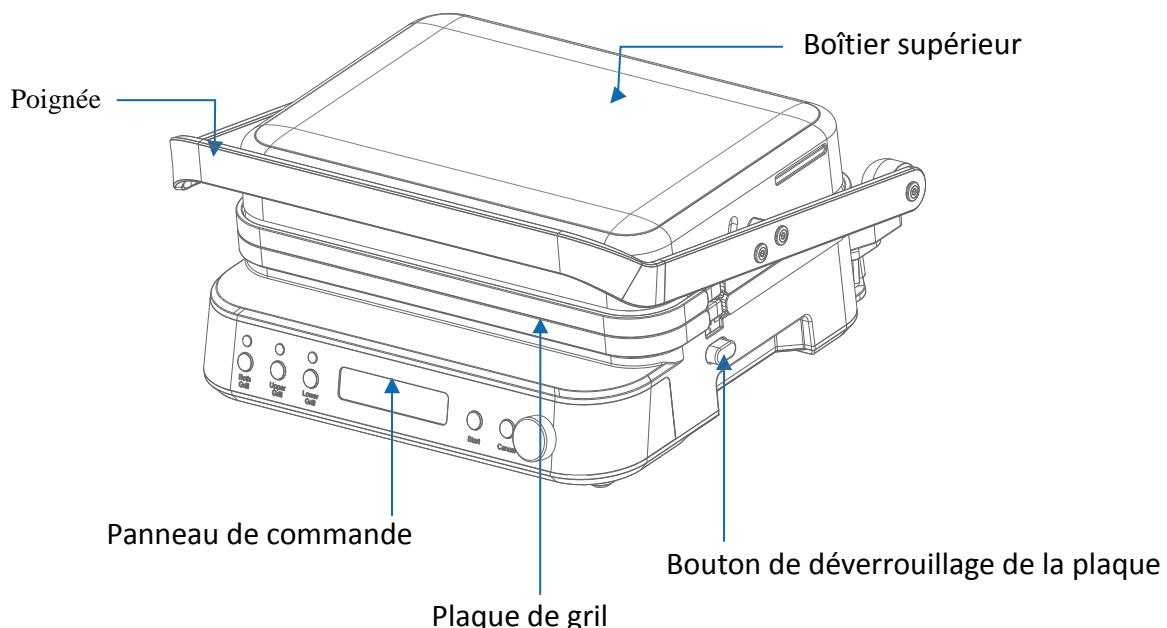
16. Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques ou similaires telles que:

- Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- Par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de types résidentiels.

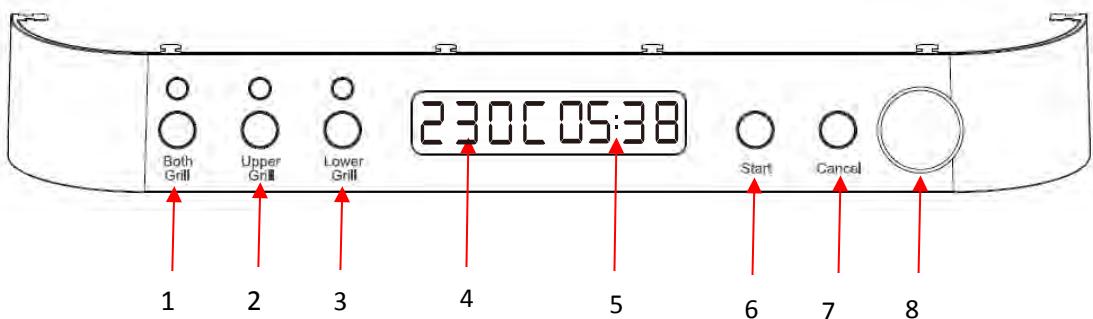
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle n°	LS-GC02C-H
Alimentation	220-240V 50-60Hz
Puissance	2000W

SCHÉMA DE L' APPAREIL



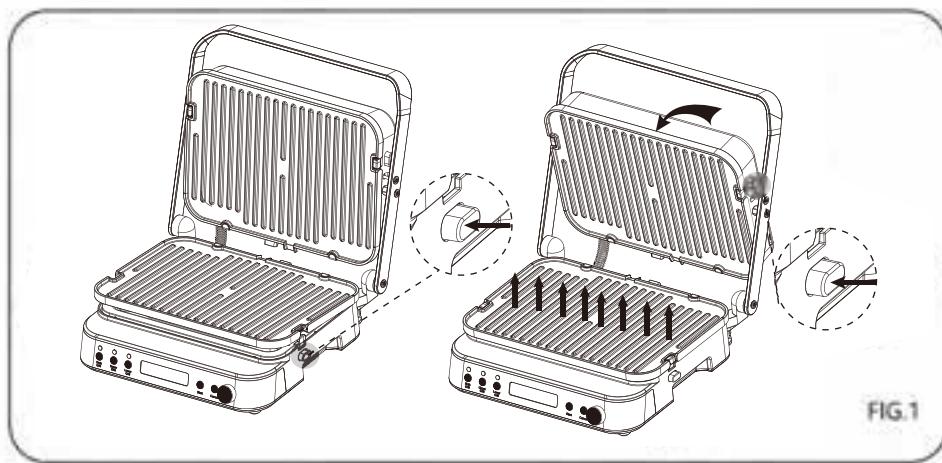
Panneau de commande



1. Les deux plaques de gril chauffent ensemble
2. Gril supérieure(uniquement pour chauffer la plaque supérieure)
3. Gril inferieur (uniquement pour chauffer la plaque mferieure)
4. Affichage de la température
5. Affichage du temps
6. Demarrer (demarrer à cuisiner)
7. Annuler (annuler demarrer à cuisiner)
8. Bouton rotatif pour sélectionner l'heure et la température

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1.Sortez l'appareil de son emballage et retirez tout le matériel d'emballage. Vérifiez l'appareil pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont présentes.
- 2.Retirez la plaque de cuisson en appuyant sur le bouton «Unlock» et en la retirant.(FIG.1)
- 3.Avant de L'utiliser pour la premiere fois, nettoyer la plaque gril (ou l'assiette à gaufres, si incluse) avec de l'eau tieude et un produit de nettoyage doux puis sechez soigneusement les pieces.
- 4.Selectionnez la surface de cuisson desiree et inserez la plaque de cuisson(ou l'assiette à gaufres, si incluse) en vous assurant qu'elle est bien en place.
- 5.Assurez-vous que le bac collecteur est correctement insere a l'arriere de l'ap pareil,(FIG.2)



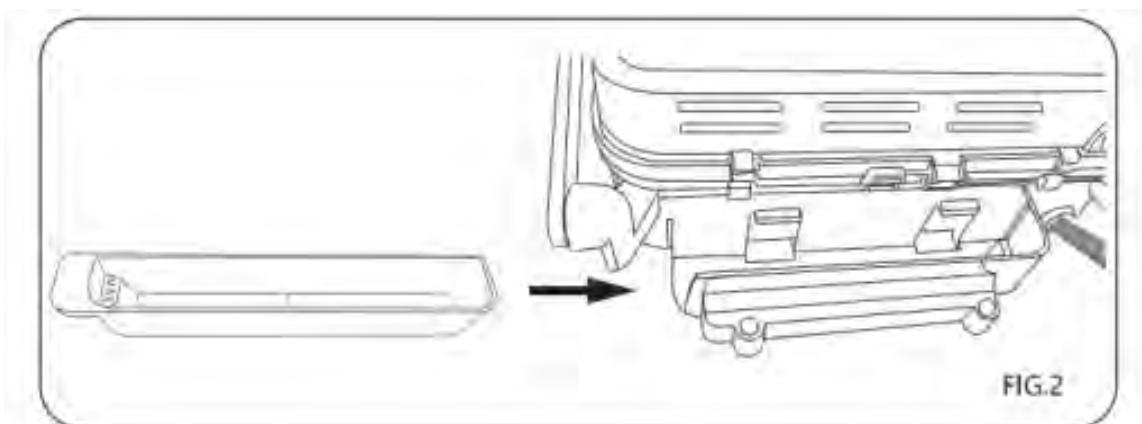


FIG.2

FUNCTIONNEMENT

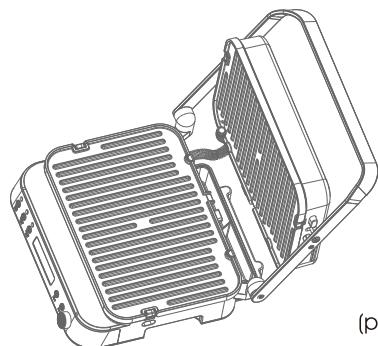
- 1.Branchez l'appareil et vous entendrez un bip. Tous les voyants lumineux s'allument et s'eteignent et l'écran affiche «OFF».
 - 2.Selectionnez la fonction de cuisson souhaitée: Les deux gril \ gril supérieur \ gril inférieur en appuyant sur le bouton correspondant.\
 - 3.Tournez le bouton pour régler la température; Après avoir réglé la température, appuyez sur le bouton et l'heure clignote, tournez le bouton pour régler l'heure.
 - 4.Appuyez sur le bouton «Demarrer » pour démarrer le préchauffage.Lorsque l'appareil commence le préchauffage, l'écran affiche «PRE» et la température de réglage.Lorsque le processus de préchauffage est terminé, l'appareil émet 5 bips,la température et l'heure clignotent sur l'affichage pour rappeler que le préchauffage est terminé.
 - 5.Pour de meilleurs résultats, ajoutez un peu d'huile de cuisson ou une petite quantité d'ingrédients sur la plaque. Placez les aliments sur la plaque de cuisson et appuyez sur le bouton «Demarrer ». L'appareil commence le compte à rebours. (Si vous n'appuyez pas sur le bouton «Demarrer »dans les 30 minutes, l'appareil passera en mode veille «OFF»).
 - 6.Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émet cinq bips sonores, l'écran affiche «donE».
 - 7.Appuyez sur le bouton «Annuler»et l'écran affiche «OFF».
 - 8.Utilisez la poignée pour soulever le couvercle. Retirez les aliments avec une spatule en plastique résistante à la chaleur. N'utilisez jamais de pinces en métal tranchantes ou de couteau car ceux-ci peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Suggestions d'utilisation de l'assiette à gaufres (si incluse)
1. température et temps suggérés: 150 °C, 5 minutes
 2. capacité suggérée pour chaque chambre (au total 4 chambres): 80 ml / chambre

Comment utiliser le mode gril plat:

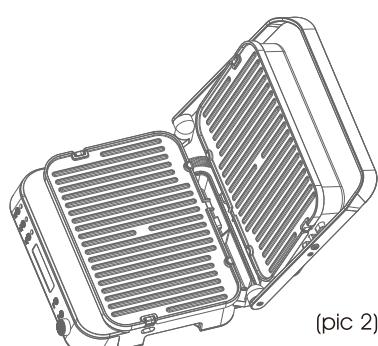
- 1.Lorsque le préchauffage se termine, utilisez la poignée pour déplacer le couvercle supérieur en position ouverte (comme sur la photo 1), en portant le gant de four, appuyez sur le couvercle

supérieur pour mettre au niveau de la poignée (comme sur la photo 2), puis appuyez sur la poignée et le couvercle supérieur en position plate (comme pic3);

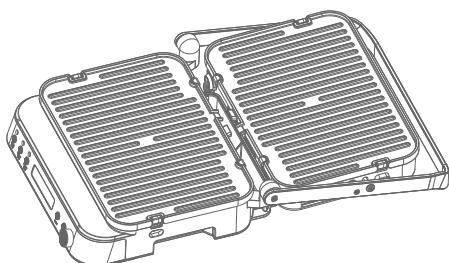
Veuillez faire attention lorsque vous ouvrez le couvercle supérieur en position plate, car il est chaud après le préchauffage.



(pic 1)



(pic 2)



(pic 3)

Remarques:

- 1.Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton «Annuler» pour quitter le mode actuel et selectionner la fonction souhaitee.
- 2.Pendant la cuisson, vous pouvez tourner le bouton pour régler le temps / la température, L'appareil commencera a cuire a la nouvelle duree / temperature dans les 3 secondes.
3. L'unité peut mémoriser la dernière température et l'heure de réglage; Lors de la mise sous tension de l'appareil et de la sélection de la fonction souhaitée, le réglage de la température et de l'heure de la dernière utilisation apparaîtra à l'écran.

Plage de temps et de température

Fonctions	Affichage par default	Plage de temperature	Plage de temps
Les deux grill	230°C 05:00	80-230°C (par etapes de 5°C)	30S-60MIN (par etapes de 30s)
Grille supérieure	200°C 10:00	80-220°C (par etapes de 5°C)	30S-60MIN (par etapes de 30s)
Grille inférieure	200°C 10:00	80-220°C (par etapes de 5°C)	30S-60MIN (par etapes de 30s)

Conseils utiles:

- 1.Pour un résultat satisfaisant, ajoutez un peu d'huile de cuisson ou un aérosol de cuisson dans les assiettes.
- 2.Pour réduire le temps de préchauffage, fermez les plaques du gril pendant le préchauffage.
Utilisez uniquement la poignée pour ouvrir ou fermer le capot supérieur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Debranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer lui ou ses pièces détachées.

1. Laissez l'appareil refroidir complètement. Attention: le gril est encore très chaud un certain moment. Il faut un certain temps pour qu'il refroidisse.

2. Appuyez sur le bouton «Unlock» pour retirer la plaque du gril.

3. Après avoir retiré la plaque, vous pouvez la nettoyer à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.(FIG.3)

4. Portez des gants pour retirer le bac collecteur à l'arrière de l'appareil. Videz le bac dans un récipient résistant à la chaleur puis rincez-le à l'eau tiède savonneuse et séchez-le plus tard soigneusement.

Remarque: Avant de retirer le bac, assurez-vous que la température de l'huile ou des résidus d'huile est inférieure à 40 °C. Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler.

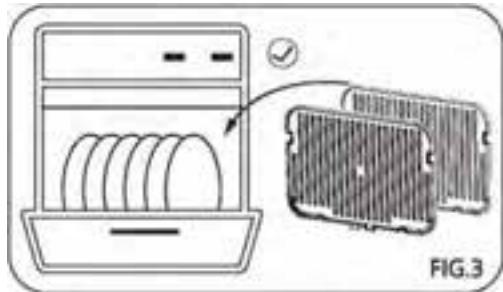


FIG.3

CODE D'ERREUR

Code	Description	Solution
E1	Circuit ouvert du thermostat supérieur	Veuillez contacter le service après-vente
E2	Court-circuit du thermostat supérieur	
E3	Circuit ouvert du thermostat inférieur	
E4	Court-circuit du thermostat inférieur	

GARANTIE

Cher client,

Merci d'avoir choisi le produit AMZCHEF. Nous espérons sincèrement que vous en êtes satisfait.

La garantie du fabricant couvre le produit pendant une période de 24 mois à compter de la date d'achat

contre les défauts de fabrication. Toutes les garanties sont automatiquement conservées dans notre système, il n'est donc pas nécessaire d'enregistrer votre produit.

Pour une garantie gratuite supplémentaire d'un an, veuillez vous inscrire sur notre site officiel www.iamzchef.com ou remplir la carte de garantie suivante, prendre une photo et l'envoyer à info@iamzchef.com.

L'agent / distributeur est invité à nous contacter. Courriel : info@iamzchef.com.

Toute aide ou question pendant l'utilisation, Contact rapide: info@iamzchef.com, nous vous répondrons dans les 24 heures. Nous vous suggérons de fournir une carte de garantie, une photo ou une vidéo s'il y a une pièce de rechange cassée ou une machine qui ne fonctionne pas afin que nous puissions être beaucoup plus clairs sur vos problèmes et vous offrir la meilleure solution.

iamzchef Carte de garantie

Email: _____

Nom de l'acheteur: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Numéro de commande: _____

Date d'achat: _____

Nom de l'article: _____

Modèle: _____

Numéro de série : _____

Veuillez nous renvoyer la carte de garantie après avoir rempli les informations. Merci pour votre effort!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

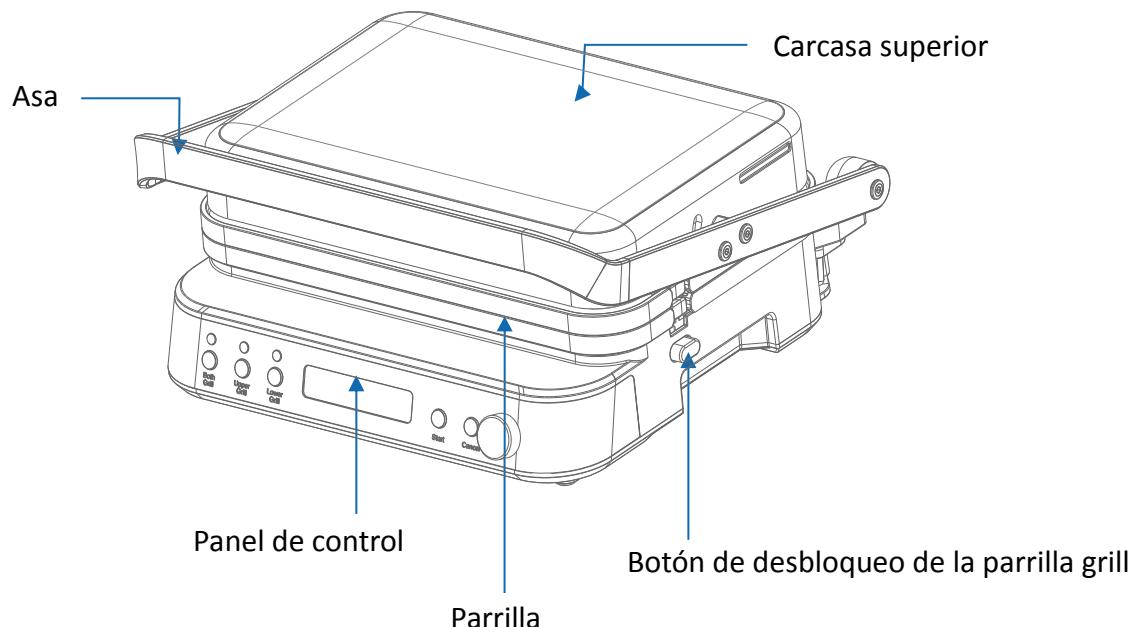
- 1.Asegurese de que la tensión corresponda con la tensión indicada en la etiqueta del aparato.
- 2.Si el cable electrico esta dañado o no funciona correctamente, envíeselo al fabricante, al servicio de reparaciones, o a un electricista profesional.
- 3.Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
- 4.No toque las superficies calientes del aparato durante el funcionamiento ni después de utilizarlo.
- 5.Utilice pinzas de parrilla de silicona para sacar los alimentos.
- 6.Cuando no vaya a utilizar el aparato y antes de lavarlo, asegúrese de que este desenchufado de la toma de corriente para evitar descargas eléctricas, fugas o incendios producidos por la degradación del aislante.
- 7.Utilice los accesorios de la parrilla compatibles siguiendo las indicaciones para evitar incendios o lesiones.

- 8.El aparato debe colocarse en un entorno seco y no debe utilizarse al aire libre.
- 9.Cuando la parrilla esté en uso, mantengase a una distancia de 20 cm del aparato en todo momento.
- 10.Coloque la parrilla sobre una superficie estable cuando la utilice. Mantenga el aparato alejado de objetos inflamables.
- 11 .Cuando utilice el aparato, extreme la precaución al mover la bandeja u otros accesorios para evitar quemarse con el aceite caliente o con líquidos a altas temperaturas.
- 12.No coloque ningún objeto sobre la parrilla. No cubra el aparato ni lo bloquee de manera que se impida la disipación térmica.
- 13.La parrilla debe utilizarse únicamente con alimentos. No coloque trozos grandes de comida ni objetos metálicos sobre la parrilla, ya que podrían producirse un incendio.
- 14.Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable. Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Vigile que los niños no jueguen con el aparato mientras esté en funcionamiento.
- 15.Los niños no deben llevar a cabo tareas de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- 16.Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente

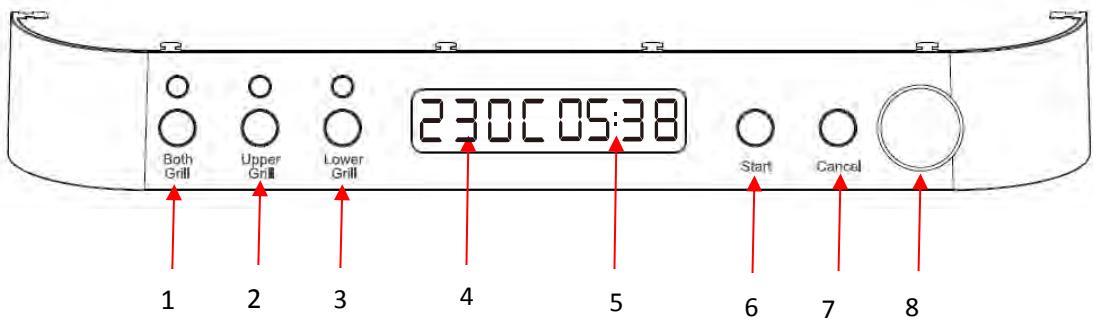
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo nº	LS-GC02C-H
Alimentación	220-240V 50-60Hz
Consumo eléctrico	2000W

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



PANEL DE CONTROL



1. Ambas placas de parrilla se calientan juntas
2. Placa parrilla inferior (solo calienta la placa inferior)
3. Placa parrilla siperior(solo calienta la placa superior)
4. Visualizacion de la temperatura
5. Visualizacion del tiempo
6. Iniciar el trabajo
7. Cancelar el trabajo
8. Perilla giratoria para seleccionar tiempo y temperatura

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el a para to del paquete y retire todo el material de embalaje. Verifique que el aparato contenga todas las piezas y accesorios.
2. Retire la placa grill presionando el boton "desbloquear".(FIG.1)
3. Antes de utilizar el aparato por primera vez ,lave la placa grill (o el plato de gofres, si está incluido)con agua caliente y un detergente suave, y seque minuciosamente todas las piezas.
4. Coloque el aparato sobre una superficie adaptada e inserte la placa grill (o el plato de gofres, si está incluido), asegurandose de que este adecuadamente instalada.
5. Introduzca correctamente la bandeja de aceite en el aparato.(FIG.2)

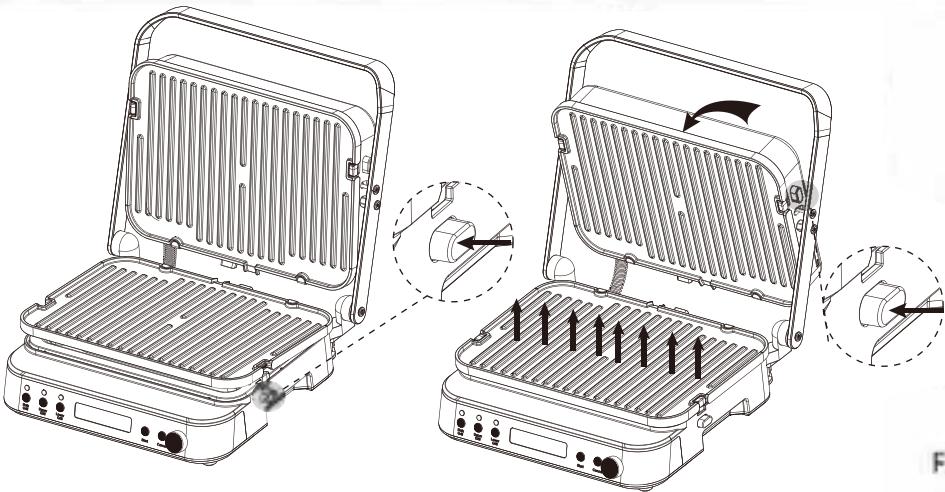


FIG.1

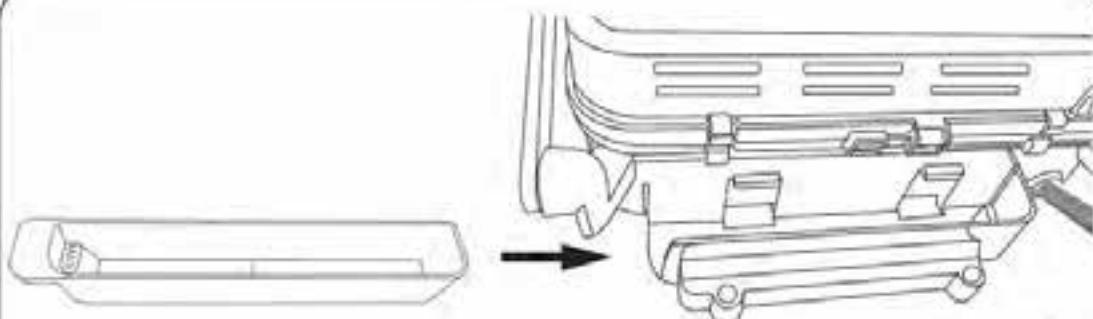


FIG.2

FUNCIONAMIENTO

1. Enchufe el aparato a la corriente eléctrica. Oirá un "bip". Todos los indicadores luminosos se encenderán y se apagaran y en la pantalla se visualizara "OFF".
2. Seleccione la función deseada - Both Grill\Upper Grill\Lower Grill- presionando el botón correspondiente
3. Gire la perilla para ajustar la temperatura; Después de configurar la temperatura, presione la perilla y el tiempo parpadeará, gire la perilla para ajustar la hora.
4. Pulse el botón "Start" para empezar a precalentar el aparato. Cuando el aparato comience a precalentarse, en la pantalla se visualizara "PRE" y la temperatura de ajuste. Cuando el calentamiento se haya completado, emitira 5 "bips", la temperatura y el tiempo parpadean en la pantalla para recordar que el precalentamiento ha terminado;
5. Para mejores resultados, agregue un poco de aceite de cocina o una pequeña cantidad de los ingredientes al plato. Coloque los alimentos sobre la parrilla y pulse el botón "Start". Comenzará una cuenta atrás. (Si no pulsa el botón "Start" en los siguientes 30 minutos, la unidad entrará en modo "OFF").

6.Cuando haya terminado la cuenta atrás, la unidad emite cinco "bips" y en la pantalla se visualizara "donE".

7.Al pulsar el botón"Cancel" en la pantalla se visualizara "OFF".

8.Use el asa para levantar la tapa. Retire los alimentos con una espátula o unas pinzas de parrilla de plástico resistente al calor. Nunca utilice pinzas de metal, tenedores o cuchillos, ya que podrían dañar la capa antiadherente de la placa grill.

Sugerencias para usar el plato de gofres (si se incluye)

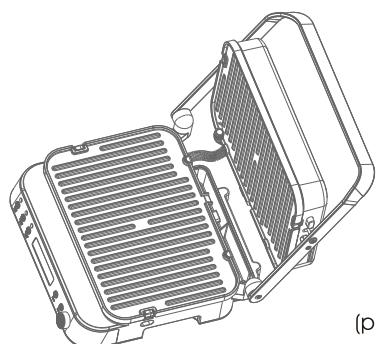
1.Temperatura y tiempo sugeridos: 150 °C, 5 minutos

2.Capacidad sugerida para cada cámara (en total 4 cámaras): 80 ml / cámara

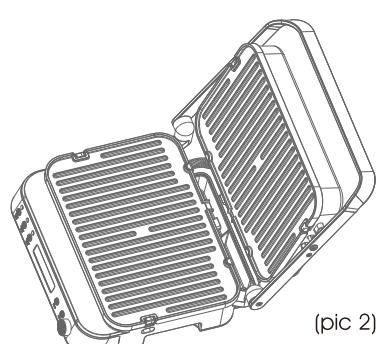
Cómo utilizar el modo de parrilla plana:

1.Cuando termine el precalentamiento, use el mango para mover la cubierta superior a la posición abierta (como en la imagen 1), usando el guante de cocina, presione la cubierta superior para nivelar con el mango (como en la imagen 2), luego presione el mango y la cubierta superior a la posición plana (como pic3);

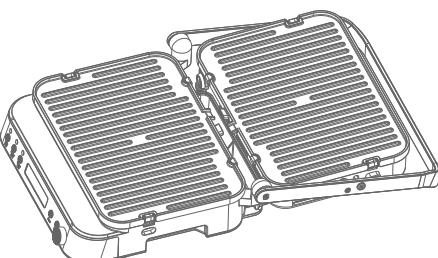
Tenga cuidado al abrir la cubierta superior a una posición plana, ya que hace calor después del precalentamiento.



(pic 1)



(pic 2)



(pic 3)

Nota:

Durante el cocinado, puede pulsar el botón "Cancel" para salir del modo actual y seleccionar la función deseada.

Durante el cocinado, puede girar la perilla para ajustar el tiempo y temperatura. La unidad comenzará a cocinar con el tiempo y la temperatura seleccionados en 3 segundos.

3. La unidad puede memorizar la última configuración de temperatura y hora; Cuando encienda la unidad y seleccione la función deseada, la temperatura de ajuste y la hora del último uso aparecerán en la pantalla.

Rango de tiempo y temperatura:

Función	Ajustes por Defecto	Rango de temperatura	Rango de tiempo
Ambos grill	230°C 05:00	80-230°C (5°C/step)	30S-60MIN(30s/step)
Parrilla superior	200°C 10:00	80-220°C (5°C/step)	30S-60MIN(30s/step)
Parrilla inferior	200°C 10:00	80-220°C (5°C/step)	30S-60MIN(30s/step)

Consejos útiles:

- 1.Para un resultado satisfactorio, agregue un poco de aceite de cocina o aceite en aerosol a las placas.
2. Para reducir el tiempo de precalentamiento, cierre las placas de la parrilla durante el precalentamiento.
3. Utilice únicamente el asa para abrir o cerrar la cubierta superior.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo y antes de lavar la unidad o alguna pieza.

1.Deje que el aparato se enfrie completamente. Atención:

Después del uso la parrilla está muy caliente. Tarda un tiempo en enfriarse, no la toque.

2.Pulse el botón "Desbloqueo" para retirar la placa del aparato.

3.Cuando haya retirado la placa, puede lavarla con agua caliente con jabón.(FIG.3)

4.Utilice guantes para retirar la bandeja de aceite situada en la parte trasera de la unidad. Vacíe la bandeja de aceite en un recipiente resistente al calor y lávela con agua caliente con jabón. Seque la minuciosamente.

Nota: Antes de retirar la bandeja de aceite, asegúrese de que la temperatura del aceite o de los residuos no supere los 40°C, de lo contrario podría quemarse.

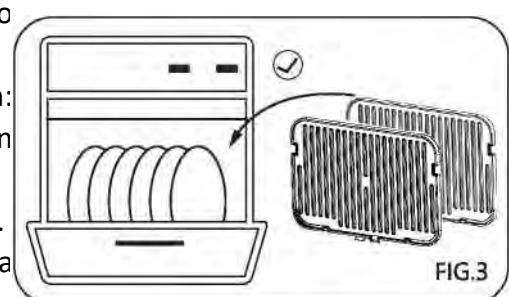


FIG.3

CÓDIGO DE ERROR

Código	Descripción	Solución
E1	Circuito abierto del termostato superior	Póngase en contacto con el servicio posventa
E2	Cortocircuito del termostato superior	
E3	Circuito abierto del termostato inferior	
E4	Cortocircuito del termostato inferior	

GARANTÍA

Apreciado Cliente,

Gracias por elegir productos AMZCHEF. Esperamos sinceramente que pueda estar satisfecho con el producto.

La garantía del fabricante incluye 24 meses para el producto a partir de la fecha de compra contra todos los defectos de fabricación. Todas las garantías se guardarán automáticamente en nuestro sistema, por lo que no hace falta registrar su producto.

Si quiere obtener un año adicional de garantía, registre en nuestro sitio web oficial www.iamzchef.com o complete la siguiente Tarjeta de Garantía, tome foto y envíe a info@iamzchef.com.

Para cualquier ayuda o problema durante el uso, póngase en contacto rápido a info@iamzchef.com, le atenderemos en 24 horas. Se le sugiere proporcionar una tarjeta de garantía, una foto o un video si hay alguna pieza dañada o el aparato no funciona, así podemos conocer más claro sobre sus problemas y ofrecerle la mejor solución.

amzchef Tarjeta de garantía

Correo electrónico: _____
Nombre del comprador: _____
Dirección: _____
Tel.: _____
Número de orden: _____
Fecha de compra: _____
Nombre del artículo: _____
Modelo: _____
Número de serie: _____

Tenga la gentileza de enviarnos la tarjeta de garantía después de completar la información. ¡Gracias por su soporte!

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- 1.Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dei dati corrisponda alla rete elettrica domestica.
- 2.Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore o dal suo reparto di manutenzione o da professionisti qualificati.
- 3.Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o la macchina in acqua o altri liquidi.
- 4.Non toccare la superficie calda del grill durante o dopo il funzionamento.
- 5.Utilizzare una pinza in silicone per alimenti per maneggiare ed estrarre il cibo.
- 6.Quando la griglia non è in uso, la spina deve essere estratta dalla presa per evitare scosse elettriche, perdite e incendi causati dall'invecchiamento della guarnizione.
- 7.Gli accessori della griglia devono essere utilizzati correttamente per evitare incendi o lesioni.
- 8.La griglia deve essere collocata in un ambiente asciutto e non deve essere utilizzata all'aperto.
- 9.Mentre la griglia è in uso, mantenere sempre una distanza di 20 cm da essa.
- 10.Posizionare la griglia su una superficie stabile quando la si utilizza. Non posizionarla vicino a oggetti infiammabili.
- 11.Quando la griglia è in funzione, fare attenzione quando si sposta il vassoio del cibo o altri accessori per evitare di essere scottati da olio caldo o liquidi ad alta temperatura.
- 12.Non posizionare alcun oggetto sulla griglia. Non coprirlo o bloccare le prese d'aria.
- 13.La griglia può essere utilizzata solo per cuocere cibo di piccole o medie dimensioni, non mettere grandi pezzi di cibo o oggetti di metallo sul grill poiché potrebbero causare un incendio.
- 14.Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o prive di esperienza e conoscenza solo se sono state supervisionate o istruite riguardo al suo uso sicuro e ne comprendono i pericoli. Questo apparecchio non può essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. Assicurarsi che i bambini siano sorvegliati mentre la griglia è in funzione e che non giochino con l'apparecchio.
- 15.I bambini non possono pulire la griglia o eseguire operazioni di manutenzione.
- 16.Questo apparecchio è destinato ad uso domestico e simili, come:
 - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo bed & breakfast

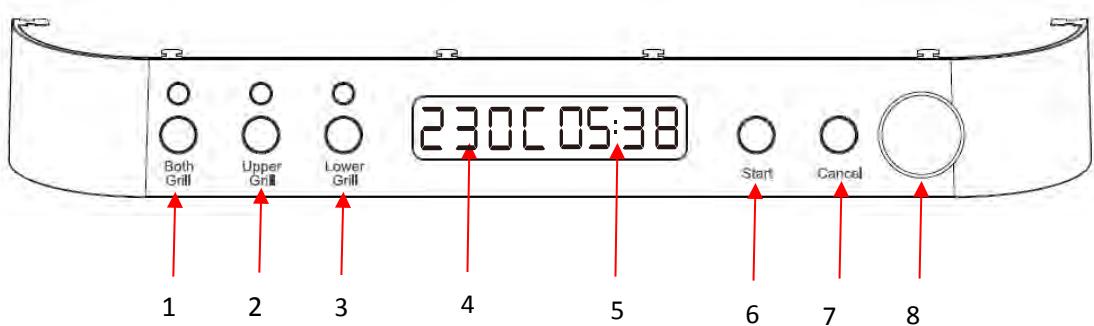
SPECIFICHE TECNICHE

N. Modello	LS-GC02C-H
Alimentazione	220-240V 50-60Hz
Consumo	2000W

PANORAMICA DEL PRODOTTO



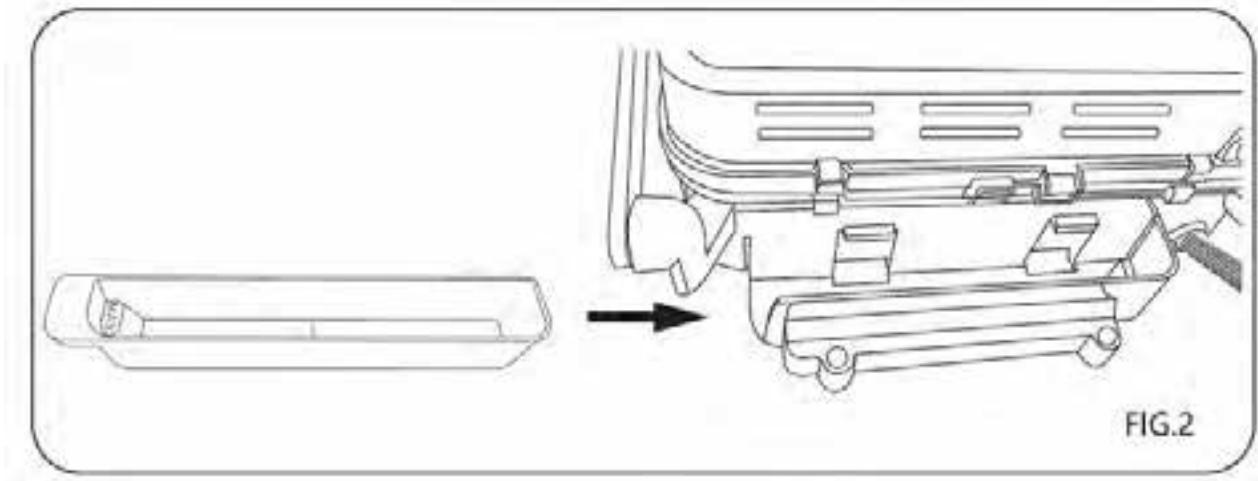
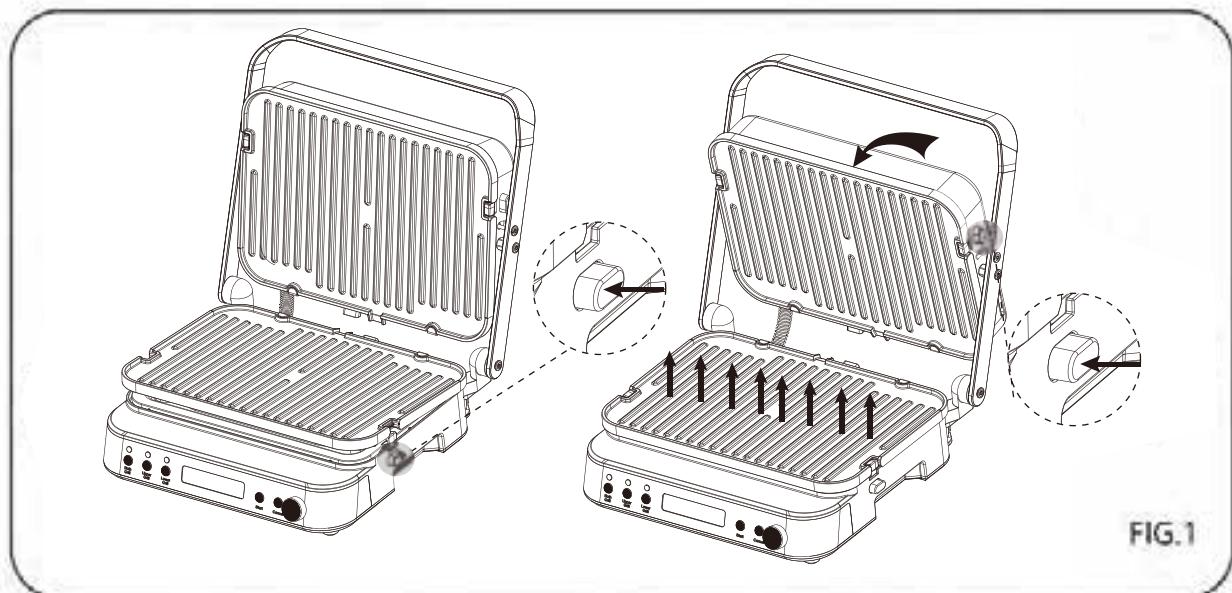
Pannello di controllo



1. Entrambe le piastre grill si riscaldano insieme
2. Griglia inferiore (riscalda sola la griglia inferiore)
3. Griglia superiore(riscalda sola la griglia superiore)
4. Temperatura
5. Tempo di cottura
6. Avvia cottura
7. Annulla cottura
8. Manopola rotante per selezionare ora e temperatura

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1.Estrarre l'apparecchio dalla confezione e rimuovere tutto il materiale di imballaggio. Controllare l'apparecchiatura per assicurarsi che tutte le parti necessarie siano presenti e non risultino danneggiate.
- 2.Estrarre la griglia tirandola mentre si preme la leva di sblocco.(FIG.1)
- 3.Prima di usare questo prodotto per la prima volta, pulire la piastra(o la piastra per waffle, se inclusa) con acqua calda e un detergente delicato, quindi asciugare accuratamente.
- 4.Selezionare la superficie di cottura desiderata e inserire la griglia(o la piastra per waffle, se inclusa), assicurandosi che sia correttamente in posizione.
- 5.Verificare che la vaschetta raccogli olio sia inserita correttamente sul retro dell'apparecchio.(FIG.2)



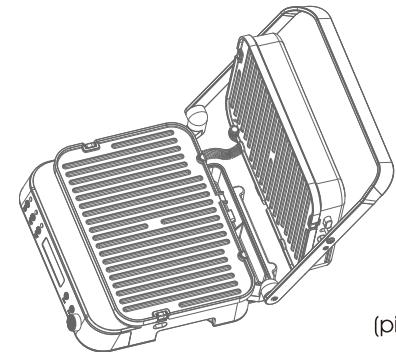
FUNZIONAMENTO

- 1.Congiungere prima di tutto V apparecchio alla corrente; si sentira un segnale acustico. Tutte le spie si accenderanno e si spegneranno e il display mostrera "OFF".
 - 2.Selezionare una funzione di cottura-Both Grill\Upper Grill\Lower Grill-premendo il pulsante corrispondente.
 - 3.Ruotare la manopola per regolare la temperatura; Dopo aver impostato la temperatura, premere la manopola e l'ora lampeggia, ruotare la manopola per regolare l'ora.
 - 4.Premere il pulsante "Awia" per avviare il preriscaldamento. Quando l'unità inizia a preriscaldarsi, il display mostra "PRE" e la temperatura impostata. Quando il processo di preriscaldamento è completo, l'unità emette 5 segnali acustici, la temperatura e l'ora lampeggiano sul display per ricordare che il preriscaldamento è terminato;
 - 5.Per ottenere risultati migliori, aggiungere un po' di olio da cucina o una piccola quantità di ingredienti sulla griglia. Mettere il cibo sulla griglia e premere il pulsante "Awia". L'unità inizia il conto alla rovescia. (Se non si preme il pulsante "Awia" entro 30 minuti, l'unità si spegnerà).
 - 6.Al termine del conto alla rovescia, l'unità emette cinque segnali acustici, il display mostra "donE" (terminato).
 - 7.Premere il pulsante "Annulla", il display mostra "OFF".
 - 8.Utilizzare la maniglia per sollevare il coperchio. Rimuovere il ci bo con una spatola di plastica resistente al calore. Non usare mai pinze in metallo o strumenti affilati poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle griglie.
- Suggerimenti per l'utilizzo della piastra per waffle (se inclusa)
- 1.Temperatura e tempo suggeriti: 150 °C / 340 °F, 5 minuti
 - 2.Capacità suggerita per ogni camera (totalmente 4 camere): 80 ml / camera

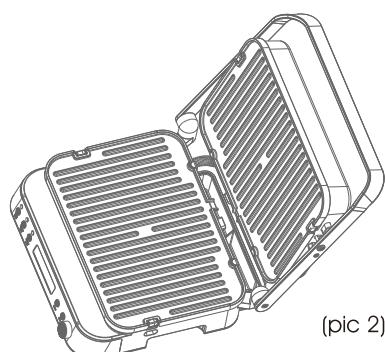
Come utilizzare la modalità grill piatto:

Una volta terminato il preriscaldamento, utilizzare la maniglia per spostare il coperchio superiore in posizione di apertura (come in foto1), indossare il guanto da forno, premere il coperchio superiore al livello della maniglia (come in foto2), quindi premere la maniglia e il coperchio superiore in posizione piatta (come la foto 3);

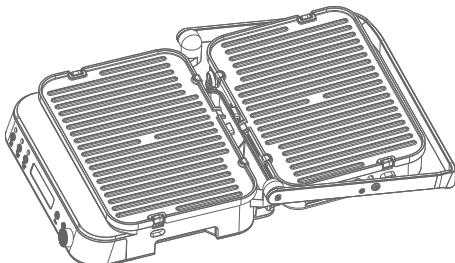
Si prega di fare attenzione quando si apre il coperchio superiore in posizione piatta, poiché è caldo dopo il preriscaldamento.



(pic 1)



(pic 2)



(pic 3)

Note:

- Durante la cottura, è possibile premere il pulsante "Annulla" per uscire dalla modalità corrente e selezionare nuovamente una funzione.
- Durante la cottura è possibile ruotare la manopola per regolare tempo / temperatura, L'unità aggiornerà la cottura secondo le nuove impostazioni entro 3 secondi.
- L'unità potrebbe memorizzare l'ultima temperatura e ora di impostazione; Quando si accende l'unità e si seleziona la funzione desiderata, sul display verranno visualizzati l'impostazione della temperatura e l'ora dell'ultimo utilizzo.

Tempo e temperatura:

Funzione	Parametri predefiniti	Variazione temperatura	Variazione tempo di cottura
Entrambi grill	230°C 05:00	80-230°C (5°C/ step)	30S-60MIN(30s/ step)
Grigio superiore	200°C 10:00	80-220°C (5°C/step)	30S-60MIN(30s/ step)
Griglia inferiore	200°C 10:00	80-220°C (5°C/ step)	30S-60MIN(30s/ step)

Consigli utili:

1. Per un risultato soddisfacente, aggiungere un po 'di olio da cucina o spray da cucina sui piatti.
2. Per ridurre il tempo di preriscaldamento, chiudere le piastre del grill durante il preriscaldamento.
3. Utilizzare solo la maniglia per aprire o chiudere il coperchio superiore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulire l'unità e/o singole parti.

- 1 .Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Attenzione: la griglia potrebbe rimanere molto calda anche se il resto delle superfici si sono raffreddate.

Premere la leva di sblocco per rimuovere la griglia.

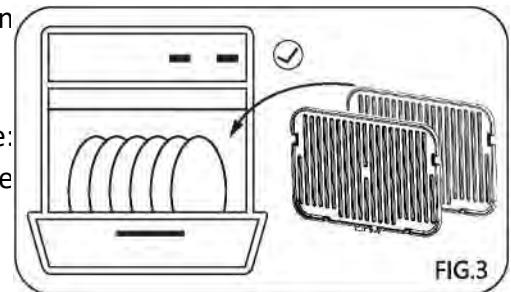


FIG.3

Una volta rimossa, è possibile pulire la griglia con acqua calda e sapone o in lavastoviglie,(FIG.3)

4. Indossare guanti per rimuovere la vaschetta raccogli olio sul retro dell'apparecchio. Svuotarla in una padella resistente al calore, sciacquarla con acqua tiepida e sapone e asciugarla accuratamente.

Nota: Prima di rimuovere la vaschetta raccogli olio, assicurarsi che la temperatura dell'olio o dei residui di olio sia inferiore a 40°C, altrimenti si possono subire lesioni da bruciatura.

CODICE DI ERRORE

Codice	Descrizione	Soluzione
E1	Circuito aperto del termostato superiore	Si prega di contattare il servizio post-vendita
E2	Cortocircuito del termostato superiore	
E3	Circuito aperto del termostato inferiore	
E4	Cortocircuito del termostato inferiore	

GARANZIA

Caro cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto AMZCHEF. Ci auguriamo sinceramente che tu ne sia soddisfatto. La garanzia del produttore copre il prodotto per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto contro i difetti di fabbricazione. Tutte le garanzie vengono registrate automaticamente nel nostro sistema, quindi non è necessario registrare il prodotto.

Per un ulteriore anno di garanzia gratuita, registrati sul nostro sito web ufficiale www.iamzchef.com o compila la seguente scheda di garanzia, scatta una foto e inviala a info@iamzchef.com.

L'agente / distributore è invitato a contattarci. E-mail : info@iamzchef.com.

Qualsiasi aiuto o domanda durante l'uso, contatto rapido: info@iamzchef.com, ti forniremo assistenza entro 24 ore. Suggeriamo di fornire una scheda di garanzia, una foto o un video se c'è un pezzo di ricambio rotto o la macchina non funziona in modo da poter essere molto più chiari sui tuoi problemi e offrirti la soluzione migliore.

amzchef Scheda di garanzia

Email: _____

Nome dell'acquirente: _____

Indirizzo: _____

Tel.: _____

Numero d'ordine: _____

Data di acquisto: _____

Nome dell'articolo: _____

Modello: _____

Numero di serie: _____

Si prega di rispedirci la scheda di garanzia dopo aver inserito le informazioni. Grazie per i tuoi sforzi!

