PHÖNIX Germany

Instruction manual

INDUCTION COOKER

MODEL: PI 01

ENGLISH
DEUTSCH

The designs in the figures are purely indicative. The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as many be considered necessary or useful.

Before using please read this instruction carefully

I.Specification EN

220-240V 50/60Hz 2000W Temperature:80°C -270°C

II. Importance

Pleasure read carefully the following instructions before using the induction cookers.

1) Do not plug with wet hands.
2) Do not plug into a socket where several other appliances are
3) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
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 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) Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left article. 12) Do not use the unit on carpet or tablecloth(vinyl) or any other low-heat- resistant article.
13) Do not place a sheet of paper between the pot or pan and the unit. The paper may get burnt. 14) If the surface is cracked, please switch off and take to the service center immediately.
15) Do not block the air intake or exhaust vent.
16) Do not touch the top plate right after removing the pot or pan, as the top plate will still be very hot.
17) Do not place the unit close to the objects which are affected by magnet, such as radios, televisions, automatic-banking cards and cassette tapes.
18) Do not operate this appliance in the immediate vicinity of a bath or swimming pool
19) Do not locate this appliance immediately below a socket outlet
20) Do not unplug this appliance from the wall socket by pulling on the supply cord
21) This appliance only to be used for its intended purpose or you stand the risk off danger to yourself or the appliance
22) 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.
23) Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

III. Usage

1. Plug the device into the sockect.
2. When the power indicator light turns on, place a suitable vessel on the top-plate.
3. Touch the "ON/OFF" label to start the unit.
4. Select a Function according to your need.
5. Touch the "Up" and "Down" labels to adjust the power.
6. To reset, just touch the "ON/OFF" label.
7. After use, reset the unit and unplug the device from the socket

IV. Usage

EN

1.**Hot Pot**
1.When power on, enter the hot pot condition, the "Hot pot" light is on, and the screen displays 1300W.
2. Please press the "Up or Down" key, you can change the settings at anytime in a range from 200W-2000W.

2. Fry
1.When power on, select the function of "Fry" , the according light is on, and the digital screen displays 270° C(tempreture).
2.Please press the "Up or Down" key, you can change the settings at anytime in a range from 80° C..270° C(tempreture).

3. BBQ
1.When power on, select the function of "BBQ" , the according light is on,and the digital screen displays 180° C(tempreture).
2.Please press the "Up or Down" key, you can change the settings at any time in a range from 80° C-270° C.

4. Milk
1.When power on, select the function of "Milk" , the according light is on, and the digital screen displays 800W.
2.Under this condition, the power can not be adjusted.

5. Water
l.When power on, select the function of "Water" the according light is on, and the digital screen displays 2000W.
2.Under this condition, the power can not be adjusted.

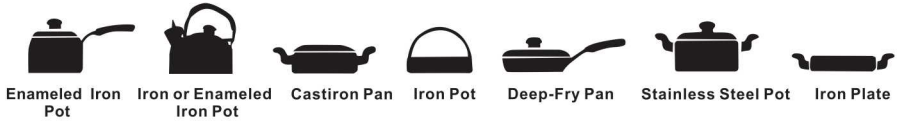
6. Elec. /Volt.
1.Under the working condition, press "Elec. /Volt." button one time, the screen displays "P0.00" Kw/H then to calculate the power consumption. when the cooker working several minutes, the number will change.
2.If you want to check the electricity, press the "Elec. /Volt." once again, the power electricity will show at the same time.

7. Timer/Pre.
Select the function , Under the waiting condition, press "Timer/Pre." button, the light is on and the digital screen displays the set timer and the time can be revised via "Up" and "Down", then after the set time, it will function accordingly.
2. Under function "Hot pot" , "Fry" "BBQ" timer can be adjusted. Press the "Up" button, the
time increase one minute, and long press can speed the increasing. Press the button "Down", the time decrease one minutes and long press can seed the decreasing.

3 . Under function "Water" , "Milk" , preset can be adjusted. Press the "Up" button, the time increase one minute, and long press can speed the increasing. Press the button "Down" , the time increase one hour , and long press can seed the increase •
Under the timing condition, no instruction within 5 seconds will change the condition back to the original state.

V.Usable and Non-usable Utensils

1) Usable Pans: Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to 26cm.



1).Non-usable Pans: Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.

VI. How to Clean

1) Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
2) If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
3) Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
4) Wipe using dish washing agent and damp cloth.
5) Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
6) Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

VII. Warning

1) Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids not be placed on the hotplate since they can get hot.
2) State that the surfaces are liable to get hot during use.
3) State that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
4) WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
5) The instructions shall include the substance of the following:
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

6) state that:
the appliance is not to be used 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 children being supervised not to play with the appliance

TROUBLE CODE	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
E0	There is no pot/pan or unsuitable pot/pan on induction cooker	Change the suitable pot/pan, or contact the qualified service center
E1	Supply voltage is too low (less than 85V)	Check power supply. Power on after power supply is back to normal.
E2	Supply voltage is too high (more than 275V)	Check power supply. Power on after power supply is back to normal.
E3	Plate surface temperature sensor is not connected well, or short-circuited.	Please check it after one minute Please contact the supplier or a qualified service center.
E4	The Heat sensor of radiator(IGBT) is not connected well, or short-circuited.	Please check it after one minute Please contact the supplier or qualified service center.
E5	The temperature of plate surface is too high (more than 280°)	Please wait for some minutes until the unit cools down. Please check pot/pan.
E6	The heat sensor of radiator temperature is over heat (more than 105°)	Check for air exhaust block or fan stuck.

DE

I. Technische Daten

Leistung: 220-240 V, 50-60 Hz, 2000 Watt. Temperaturstufen: von 80 °C bis 270 ° C

II. Wichtige Hinweise

Bitte lesen Sie sorgfältig die folgenden Anweisungen, bevor Sie die Induktionskochplatte verwenden.

1) Verwenden Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
2) Stecken Sie den Stecker nicht in eine Steckdose, wo mehrere andere Geräte eingesteckt sind.
3) Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Handelsvertreter oder eine desbetreffend qualifizierte Person repariert oder ersetzt werden, um eine mögliche Gefahr zu vermeiden.
4) Modifizieren Sie die Komponente oder Teile des Geräts nicht und versuchen Sie das Gerät nicht selbst zu reparieren.
5) Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Feuer, Flammen oder an feuchten Orten.
6) Verwenden Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Kindern. Erlauben Sie den Kindern nicht, das Gerät selbst zu verwenden.
7) Stellen Sie das Gerät nicht auf unstabile Flächen.
8) Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn sich ein Topf oder ein Pfanne auf dem Kochfeld befinden.
9) Erhitzen Sie den Topf oder die Pfanne nicht, wenn sie leer sind. Überhitzen Sie den Topf oder die Pfanne nicht.
10) Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Aluminiumfolien auf der Induktionskochplatte.
11) Wenn Sie die Kochplatte verwenden, lassen Sie ausreichend Platz um sie herum. Halten Sie vorne, rechts oder links des Geräts keine Gegenständen.
12) Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Teppich oder einer Tischdecke (aus Vinyl) oder auf anderen Artikeln, die nicht hitzebeständig sind.
13) Legen Sie keine Papierblätter zwischen dem Topf oder der Pfanne und der Kochplatte. Das Papier kann eine Verbrennungsgefahr verursachen.
14) Wenn die Oberfläche der Kochplatte gebrochen ist, schalten Sie das Gerät sofort aus und bringen Sie es zum Servicezentrum.
15) Blockieren Sie den Lufteinlass oder –auslass nicht.
16) Berühren Sie die Kochplatte nicht direkt nach dem Entfernen des Topfes oder der Pfanne, da die obere Platte noch sehr heiß sein wird.
17) Legen Sie das Gerät nicht nah an Objekten mit einem Magneteinfluss, wie Radios, Fernseher, automatische Bankkarten oder Kassetten.
18) Verwenden Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von einer Badewanne oder einem Schwimmbad.
19) Stellen Sie die Kochplatte nicht direkt unter einer Steckdose.
20) Ziehen Sie das Netzkabel beim Ausschalten des Geräts nicht aus der Steckdose.
21) Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden, anders laufen Sie die Gefahr, sich selbst oder dem Gerät mögliche Schäden zu verursachen.
22) Diese Induktionskochplatte ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, ausgenommen den Fällen, wenn diesen eine angemessene Aufsicht oder eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person zur Verfügung gestellt wird.
23) Das Kabel darf nicht über die Tischkanten oder der Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.

III. Gebrauchsanleitung DE

1. Schließen Sie das Gerät in die Steckdose an.
2. Wenn die Netzkontrolllampe zu leuchten beginnt, legen Sie einen geeigneten Topf oder eine geeignete Pfanne auf die Kochplatte.
3. Berühren Sie die "ON/OFF" Knöpfe, um das Gerät einzuschalten.
4. Wählen Sie dann die gewünschte Funktion.
5. Berühren Sie die "Oben" und "Unten" Zeichen, um die gewünschte Leistung einzustellen.
6. Zum Rücksetzen nur das Zeichen "AN/AUS" berühren.
7. Nach Gebrauch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Kabel aus der Steckdose.

IV. Usage

1. HotPot (Kochen)

(1) Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wählen Sie die Funktion "HotPot". Das "HotPot" Licht leuchtet und der Bildschirm zeigt 1300Watt.
(2) Drücken Sie das Zeichen "Up oder Down/Oben oder Unten". Sie können die Einstellungen jederzeit in einem Bereich von 200 Watt bis 2000 Watt ändern.

2. Fry (Braten)

(1) Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wählen Sie die Funktion "Fry", das entsprechende Licht leuchtet und das digitale Display zeigt 270° C (Temperatur).
(2) Drücken Sie den "Up oder Down/Oben oder Unten" Knopf. Sie können die Einstellungen jederzeit in einem Bereich von 80° C bis 270° C (Temperatur) ändern.

3. BBQ (Grillen und Barbecue)

(1) Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wählen Sie die Funktion "Grill", das entsprechende Licht leuchtet und das digitale Display zeigt 180° C (Temperatur).
(2) Drücken Sie den "Up oder Down/Oben oder Unten" Knopf. Sie können die Einstellungen jederzeit in einem Bereich von 80° C bis 270° C ändern.

4. Milk (Milch)

(1) Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wählen Sie die Funktion "Milch". Das entsprechende Licht leuchtet und das digitale Display zeigt 800 Watt.
(2) In diesem Fall kann die Leistung des Geräts nicht eingestellt werden.

5. Water (Wasser)

(1) Wenn das Gerät eingeschaltet ist, wählen Sie die Funktion "Wasser". Das entsprechende Licht leuchtet und das digitale Display zeigt 2000 Watt.
(2) In diesem Fall kann die Leistung des Geräts nicht eingestellt werden.

6. Elec. /Volt. (Strom/Spannung)

(1). Unter dem Arbeitszustand drücken Sie den Knopf "Strom/Spannung" einmal. Das Display zeigt "P0.00" Kw/H. Diese Angabe wird sich ändern, nachdem die Kochplatte einige Minuten funktioniert hat. Auf diese Weise wird der Stromverbrauch berechnet.
(2). Wenn Sie den Strom bzw. die Spannung überprüfen möchten, drücken Sie den Knopf "Strom/Spannung" wieder einmal und die Stromleistung wird zur gleichen Zeit gezeigt.

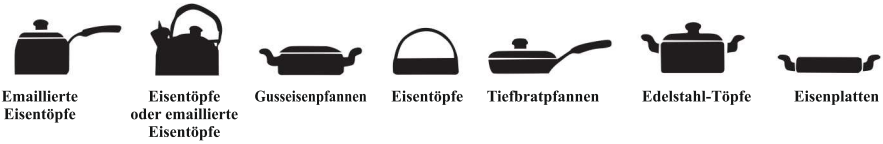
7. Timer/Pre.

(1) Wählen Sie die Funktion und dann drücken Sie die Taste "Timer/Pre". Das Licht wird leuchten und die Digitalanzeige zeigt den eingestellten Timer. Die Zeit kann über "Up" und "Down" eingestellt werden. Nachdem die Zeit eingestellt wird, funktioniert der Timer entsprechend.
(2) Unter Funktion "Hot Pot", "Fry", "BBQ" kann der Timer eingestellt werden. Drücken Sie die Taste "Up", um die Zeit um eine Minute zu erhöhen. Ein langes Drücken kann die Geschwindigkeit erhöhen. Drücken Sie die Taste "Down", um die Zeit um eine Minute zu reduzieren. Wenn Sie länger auf die Taste drücken, geht es schneller.

(3) Mit der Funktion "Wasser", "Milk" können Sie die Voreinstellungen machen. Drücken Sie die Taste "Up", um die Zeit um eine Minute zu erhöhen. Ein längeres Drücken kann die Geschwindigkeit erhöhen. Drücken Sie die Taste "Down", um die Zeit um eine Stunde zu erhöhen. Wenn Sie länger auf die Taste drücken, geht es schneller.
(4) Während der Aktivierung des Timers wird keine Anweisung innerhalb von 5 Sekunden den Zustand wieder zu dem ursprünglichen Zustand ändern.

V. Einsetzbare und nicht verwendbare Pfannen und Töpfe

1) Verwendbare Pfannen: Stahl, Gusseisen, emailliertes Eisen, Edelstahl, Flachbodenpfannen und -töpfen mit einem Durchmesser von 12 bis 26 cm.



2) Nicht verwendbare Töpfe und Pfannen: Pfannen und Töpfen aus hitzebeständigem Glas, Keramik, Kupfer und Aluminium. Pfannen und Töpfe mit abgerundetem Boden mit Boden von weniger als 12 cm.

VI. Reinigung

1) Ziehen Sie den Kabel aus dem Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Anwendung.
2) Wenn Sie schmutzige oder nicht gut gereinigte Töpfe oder Pfannen verwenden, können Verfärbungen oder Flecken entstehen.
3) Verwenden Sie kein Benzin, keinen Verdünner, keine Scheuerbürste und kein Poliermittel, um die Induktionskochplatte zu reinigen.
4) Um das Gerät zu reinigen, verwenden Sie Geschirrspülmittel und ein feuchtes Tuch, womit Sie die Induktionskochplatte abwischen.
5) Verwenden Sie Staubsauger, um den Lufteinlass und Abluftöffnung vom Schmutz zu reinigen.
6) Gießen Sie niemals Wasser über die Induktionskochplatte, weil das Wasser zu Schäden kann führen.

VII. Wichtige Hinweise

1) Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Induktionskochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.
2) Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche der Kochplatte während des Gebrauchs heiß wird.
3) Das Geräte kann nicht durch einen externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
4) ACHTUNG: Ist die Oberfläche beschädigt, schalten Sie das Gerät asu, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

5) Die Betriebsanleitung umfasst die folgenden Punkte:
Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushältern und ähnlichen Umgebungen zu verwenden, wie z.B.:
- Küchen für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe;
- durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast Wohnumgebungen
6) Beachten Sie das Folgende:
- Die Induktionskochplatte darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie bei der Verwendung nicht beaufsichtigt oder angeleitet werden.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Fehler Code	Mögliche Ursache	Lösung
E0	Es gibt keinen Topf bzw. keine Pfanne auf der Kochplatte oder der Topf bzw. die Pfanne sind nicht zum Gebrauch geeignet	Verwenden Sie einen geeigneten Topf bzw. eine geeignete Pfanne oder kontaktieren Sie ein qualifiziertes Servicezentrum.
E1	Die Netzwerkspannung ist zu niedrig (weniger als 85 V)	Stromversorgung überprüfen. Einschalten nach Stromversorgung wieder normal.
E2	Die Versorgungsspannung ist zu hoch (über 275V)	Stromversorgung überprüfen. Einschalten, nachdem die Stromversorgung wieder normal ist.
E3	Der Temperatursensor der Kochplattenoberfläche ist nicht richtig angeschlossen oder kurzgeschlossen ist. Bitte überprüfen Sie ihn nach einer Minute.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller oder ein qualifiziertes Servicezentrum
E4	Dder Wärmesensor des Kühlers (IGBT) ist nicht richtig angeschlossen oder kurzgeschlossen. Bitte überprüfen Sie ihn nach einer Minute.	Bitte kontaktieren Sie den Hersteller oder ein qualifiziertes Servicezentrum
E5	Die Temperatur der Kochplattenoberflöche ist zu hoch (höher als 280°)	Bitte warten Sie einige Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. Bitte überprüfen den Topf oder die Pfanne.
E6	Die Temperatur des Wärmesensors des Kühlers ist zu hoch (höher als 105°)	Überprüfen Sie den Abluftblock oder den Entlüfter bzw. Ventilator.

www.phoenix-handels.de

Phönix Handels GmbH
Germany, 13055 Berlin Freienwalder Str. 16,
Tel.: +49 30 98331775
e-mail: info@phoenix-handels.de