PHÖNIX Germany

Instruction manual

INDUCTION COOKER

MODEL: PI 02

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 3200W

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
Control Panel

EN

Plug the induction hob into the mains socket. the unit will beep once and the display will indicate " 88:88"
The induction hob will enter standby mode. the display will indicate (----).
Place the pan with food on the hob.
Press the ON/OFF button [ON/OFF] . The fan will start running.
The Induction hob will start cooking by default.
The temperature [Temp] /heating [Heating] can be changed up or down as desired by pressing – or + Sensor touch control. Or by sliding touch .
The setting can be changed by pressing the "Function" .
To turn off the hob press the on/off switch.
The fan will run automatically for a minute to cool the hob. Do not switch off at the mains or attempt any cleaning during this process or it may damage the glass surface.

Timer

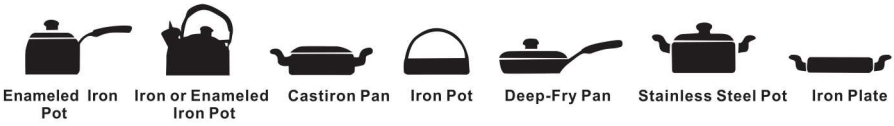
When the induction hob is switched on with a pan in place, the timer can be set. Press the Timer [Timer] Button, this will display the time. The time can be increased by pressing the + button, or – button to reduce the time.
When the required time is displayed on the display, this will automatically start the timing down process. The Induction hob will continue cooking for this set time. The display will alternate between the time left and the temperature.
When the time has reached zero the unit will beep once and go into standby mode displaying (----).

Attention:

1. Please use the pot which suits for this product
2. Please press the timer after choosing the cooking functions.

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, 3200 Watt

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.

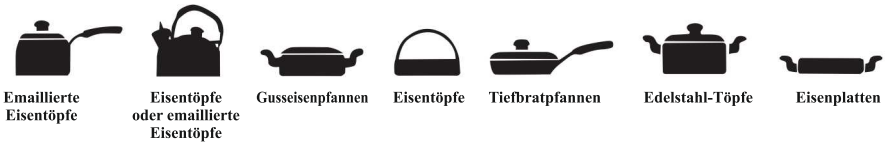
III. Gebrauchsanleitung

DE

Stecken Sie das Netzkabel der Induktionskochplatte in die Steckdose. Das Gerät piept einmal und das Display zeigt "88:88"
Die Induktionskochplatte funktioniert in den Standby-Modus. Das Display zeigt (----).
Stellen Sie den Topf mit dem Essen auf das Kochfeld.
Drücken Sie die Taste ON / OFF [ON/OFF]. Der Lüfter beginnt zu funktionieren.
Das Induktionskochfeld beginnt standardmäßig zu funktionieren.
Die Temperatur [Temp] /Aufwärmen [Heating] kann beliebig nach oben oder nach unten eingestellt werden, indem Sie auf – oder + Sensorkontrolltaste drücken oder auch durch eine gleitende Bewegung.
Die Einstellungen können durch Drücken der "Funktion" geändert werden.
Die Kochplatte kann ausgeschaltet werden, indem Sie auf den die Ein-/Aus Knopf drücken. Der Ventilator läuft für eine Minute automatisch, um den Herd abzukühlen. Schalten Sie das Gerät nicht aus dem Stromnetz und versuchen Sie es nicht, das Gerät während dieses Prozesses zu reinigen, um die Glasoberfläche nicht zu beschädigen.
Timer
Wenn die Induktionskochplatte mit einem Topf oder einer Pfanne darauf eingeschaltet ist, kann der Timer eingestellt werden. Drücken Sie die Timer-Taste [Timer] und die Zeit wird angezeigt. Die Zeit kann durch Drücken auf die Taste + verlängert und durch Drücken auf die Taste – entsprechend gekürzt werden. Wenn die erforderliche Zeit wird auf dem Display angezeigt wird, wird diese automatisch den Timing-Prozess starten. Die Induktionskochplatte wird während dieser Zeit funktionieren. Die Anzeige wird die verbleibende Zeit und die Temperatur anzeigen.
Wenn die angegebene Zeit Null erreicht hat, piept das Gerät einmal und wechselt zu Standby-Modus, wobei dieses Zeichen (----) angezeigt wird.
Wichtig:
1. Bitte benutzen Sie die Töpfe und Pfannen, der für dieses Produkt geeignet sind.
2. Drücken Sie bitte auf den Timer nach der Auswahl der Kochfunktionen.

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