



INSTRUCTION MANUAL

CIRCULAR INDUCTION COOKER




MODEL 300009INN

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung eines Elektrogerätes sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie vor der Anwendung alle Anweisungen.
2. Erlauben Sie Kindern unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen nicht, dieses Gerät zu benutzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder sind über den sicheren Gebrauch instruiert worden und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und stehen unter Aufsicht.
3. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
5. Denken Sie daran, dass die Temperatur der zugänglichen Oberflächen während des Betriebs des Geräts hoch sein kann.
6. **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
7. Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Heizplatte, da sie sich erhitzen können.

8. Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen bestimmt.
9. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen.
10. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um sich vor dem Risiko eines Stromschlags zu schützen.
11. Das Gerät ist nur für den im Benutzerhandbuch beschriebenen Zweck bestimmt. Verwenden Sie das Gerät oder einen Teil des Geräts nur für den vorgesehenen Zweck, um Risiken zu vermeiden.
12. Die Verwendung von Anbaugeräten, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft werden, kann zu Verletzungsgefahr für Personen führen.
13.  Vorsicht, heiße Oberfläche. Heiße Oberflächen nicht berühren. Griffe oder Knöpfe verwenden.
14. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
15. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht mehr funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Einstellung in die nächste autorisierte Kundendienststelle.
16. Lassen Sie die Schnur nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

17. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
18. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie einen beliebigen Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
19. Kochen Sie nicht auf einer zerbrochenen Kochplatte. Reinigungslösungen und verschüttete Flüssigkeiten können eine zerbrochene Kochplatte durchdringen und einen elektrischen Schlag verursachen.
20. Reinigen Sie die Kochplatte mit Vorsicht. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch verwendet wird, um verschüttete Flüssigkeiten auf einer heißen Kochstelle abzuwischen, achten Sie darauf, Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können schädliche Dämpfe erzeugen, wenn sie auf einer heißen Oberfläche verwendet werden.
21. Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um die Risiken zu verringern, die sich aus der Verwicklung in oder dem Stolpern über ein längeres Kabel ergeben. Längere Verlängerungskabel sind erhältlich und können bei entsprechender Vorsicht verwendet werden. Wenn ein langes Verlängerungskabel verwendet wird:
 - 1) Der markierte elektrische Nennwert des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie der elektrische Nennwert des Geräts;
 - 2) Die längere Schnur sollte so angeordnet werden, dass sie nicht über die Theke oder die Tischplatte hängt, wo sie von Kindern angezogen oder unbeabsichtigt über sie

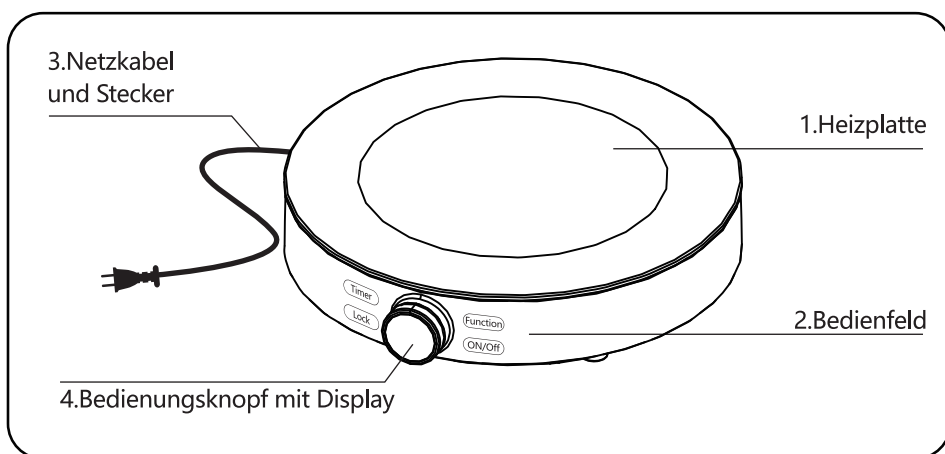
- gestolpert werden kann.
22. Verwenden Sie eine einzelne Steckdose mit einem Nennstrom von über 10A.
 23. Verwenden Sie 220 V Wechselstrom, um Brände und Stromschläge zu vermeiden.
 24. Stellen Sie sicher, dass die Wärmequelle mehr als 30 cm entfernt ist.
 25. Von elektromagnetischen Störungen fernhalten.
 26. Bei der Verwendung des Topfes mit Metallgriff beachten Sie bitte die Verbrühungsgefahr.
 27. Die Geräte können nicht durch einen externen Controller oder ein separates Fernsteuerungssystem bedient werden.
 28. Vergewissern Sie sich vor dem Erhitzen des Kochgeschirrs, dass sich Essen oder Wasser in der Pfanne befindet, da eine leere Pfanne austrocknen wird.
 29. Stellen Sie das Produkt nicht direkt auf einen Metalltisch, da es sich dabei erwärmen könnte.
 30. Da die Hitze zu Schäden an Wänden und Möbeln, Verfärbungen und Verformungen führt, sollten Sie das Produkt mehr als 10 cm von Wänden und Möbeln entfernt aufstellen.
 31. Verwenden Sie kein nicht-professionelles Kochgeschirr, um die Heizleistung nicht zu beeinträchtigen und Risiken zu vermeiden. Wenn Sie einen anderen Topf verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass er Eisen enthält und der Boden flach ist und einen Durchmesser von nicht weniger als 12 cm und nicht grösser als die Heizzone hat.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell Nr.	300009INN
Stromversorgung	220-240V ~ 50-60Hz
Leistungsaufnahme	2000W
Abmessungen	L280*W266*H65mm

Spezifikationen und Design können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

PRODUKTÜBERSICHT



GEEIGNETE BEHÄLTER FÜR EINE INDUKTIONSHERD

- Pfanne/Topf mit flachem Boden und einem Bodendurchmesser zwischen 12 cm und 26 cm aus Stahl, Gusseisen, emailliertem Eisen und/oder Edelstahl. Versuchen Sie nicht, andere Töpfe, insbesondere Drucksensorgefäße, zu verwenden.

1. Topf aus rostfreiem Stahl 	2. Eisenpfanne 	3. Magnetische Pfanne aus Edelstahl 	4. Magnetische rostfreie Eisenpfanne 	5. Flache Pfanne
---	---------------------------	--	---	-----------------------------

- Separat gekaufte Pfannen/Töpfe sollten einzeln ausprobiert werden, um zu beobachten, ob ungewöhnliche Phänomene auftreten.
- Separat gekaufte Pfannen/Töpfe sollten flach sein und einen Deckel mit Dampfventil haben.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

1. tellen Sie nur geeignete Gefäße auf die Kochzone; verwenden Sie niemals leere Gefäße, da dies zu Gefahren führen kann.
2. Nach dem Anschluss an die Stromversorgung hören Sie ein Summen und sehen ein "C" auf dem Bildschirm erscheinen.
3. **EIN/AUS-Taste:** Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen: Auf dem Bildschirm erscheint "EIN". Um den Induktionsherd auszuschalten, berühren Sie erneut die EIN/AUS-Taste.
4. **Funktionstaste:** Berühren Sie im Bereitschaftsmodus einmal die Funktionstaste und der Induktionsherd beginnt zu arbeiten. Sie können den Knopf gegen den Uhrzeigersinn (Abnahme) oder im Uhrzeigersinn (Zunahme) drehen, um die Leistung einzustellen (P1-P9; die Standardeinstellung ist P6). Durch erneutes Drücken der Funktionstaste können Sie mit dem Drehknopf die Temperatur (C1-C9; die Standardeinstellung ist C9) auf die gleiche Weise einstellen.

Hinweis: Sie können nur die Leistung oder die Temperatur einstellen; sie können nicht gleichzeitig arbeiten. Ihre Einstellung wird auf dem Display angezeigt.

Leistungsanzeige	Leistung(W)	Temp. Anzeige	Temperatur (°C)
P1	200	C1	60
P2	400	C2	80
P3	600	C3	100
P4	1000	C4	120
P5	1200	C5	140
P6	1400	C6	160
P7	1600	C7	180
P8	1800	C8	200
P9	2000	C9	220

5. Timer-Taste:

- Berühren Sie im Arbeitsmodus die Timer-Taste, um die Garzeit von 1 bis 99 Minuten einzustellen. Die Timer-Anzeigelampe leuchtet auf. Wenn die Standardeinstellung auf der Anzeige (10 Minuten) blinkt, können Sie den Knopf im Uhrzeigersinn (Erhöhung) oder gegen den Uhrzeigersinn (Verringerung) drehen, um den Timer in Schritten von 1 Minute einzustellen.
 - Berühren Sie die Timer-Taste erneut, um Ihre Einstellung zu bestätigen (die Anzeigen hören auf zu blinken); dies wird auch nach 5 Sekunden ohne Betrieb bestätigt. Das Display zeigt abwechselnd die Zeit- und Leistungs-/Temperatureinstellungen an. Wenn die gewählte Zeit erreicht ist, schaltet sich der Kocher automatisch ab.
 - Sie können den Timer während des Betriebs auf die gleiche Weise zurücksetzen.
 - Drücken Sie die Timer-Taste lang, um den Timer abzubrechen, und die Timer-Anzeigelampe erlischt.
6. **Schaltfläche Sperren:** Drücken Sie im Arbeitsmodus die Sperrtaste 3 Sekunden lang, um alle Funktionen zu sperren. Auf dem Display wird "LO" angezeigt, und es können keine Funktionen außer der EIN/AUS-Taste aktiviert werden. Drücken Sie die Sperrtaste weitere 3 Sekunden lang, und das Gerät kehrt in den Normalmodus

zurück, oder drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um den Bereitschaftsmodus einzuschalten.

7. Wenn Sie mit dem Kocher fertig sind, drücken Sie die EIN/AUS-Taste und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wegstellen.

FEHLERBEHEBUNG

Sollte während des Betriebs ein Fehler auftreten, überprüfen Sie bitte die folgende Tabelle, bevor Sie den Service anfordern. Häufige Fehler und die durchzuführenden Prüfungen sind unten aufgeführt. Wenn diese Lösungen/Prüfungen das Problem nicht beheben können, trennen Sie das Gerät sofort vom Netz. Um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nicht selbst zerlegen oder reparieren.

Symptome	Kontrollpunkte	Lösung
Nach dem Anschließen der Stromversorgung und Drücken der ON/OFF-Taste schaltet sich das Gerät nicht ein.	Ist der Strom abgeschaltet?	Verwendung nach dem Wiedereinschalten des Stroms.
	Ist die Sicherung durchgebrannt?	Prüfen Sie die Ursachen sorgfältig. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an das Service-Center, um das Gerät überprüfen und reparieren zu lassen.
	Ist der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen?	
Die Heizung wird während des normalen Gebrauchs unterbrochen, und es ertönt ein Piepton.	Wird inkompatibles Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr verwendet?	Durch Kochgeschirr ersetzen, das mit dem Induktionsherd kompatibel ist.
	Wird das Kochgeschirr zu weit von der Mitte der Heizzone entfernt aufgestellt?	Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Mitte der definierten Heizzone.
	Wird das Kochgeschirr erhitzt, aber ständig entfernt?	Stellen Sie das Kochgeschirr in die Heizzone.
Kein Betrieb, während die Heizung in Betrieb ist.	Ist das Kochgeschirr leer oder die Temperatur zu hoch?	Bitte prüfen Sie, ob das Gerät missbräuchlich verwendet wird.
	Ist der Lufteinzug/ die Abluftöffnung verstopft oder hat sich Schmutz angesammelt?	Entfernen Sie das Material, das den Lufteinzug/ die Abluftöffnung verstopft. Betreiben Sie das Gerät nach Abkühlung wieder.
	Arbeitet der Kocher über 2 Stunden ohne jegliche externe Anleitung?	Kochmodi zurücksetzen oder Timer-Funktion verwenden.
Es treten Fehlercodes auf.	E0 Ohne verwendetes Kochgeschirr oder inkompatibles Kochgeschirr E1 IGBT-Sensor offener Stromkreis/Kurzschluss E2 IGBT-Überhitzung E3 Überspannung 270V E4 Unterspannung 90V E5 Oberplattensensor offener/kurzer Stromkreis E6 Überhitzung der oberen Platte	Wenn Sie den Fehlercode E0 oder E5 sehen, überprüfen Sie bitte, ob das Kochgeschirr ungeeignet ist, oder schalten Sie das Gerät wieder ein, nachdem es natürlich abgekühlt ist. Wenn Sie den Fehlercode E1 oder E2-E6 sehen, setzen Sie sich bitte mit dem Service-Center in Verbindung, um es überprüfen und reparieren zu lassen.

WARTUNG UND TÄGLICHE PFLEGE

1. Vergewissern Sie sich vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Reinigen Sie es erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist.
2. Glasplatte, Paneel und Schale:
 - Verwenden Sie bei leichten Flecken ein weiches Tuch.
 - Wischen Sie das Fett mit einem sauberen, feuchten Tuch und neutralem Reinigungsmittel ab.
3. Während der Kühlerventilator arbeitet, bleiben Staub und Schmutz an der Gasentlüftung haften und sollten regelmäßig mit einer Bürste oder einem Wattestäbchen gereinigt werden.
4. Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser, um Schäden zu vermeiden.
5. Um den Induktionsherd zu schützen, stellen Sie sicher, dass der Stecker vor der Verwendung ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.
6. Ziehen Sie das Netzkabel während des Betriebs nicht heraus. Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, drücken Sie zuerst die EIN/AUS-Taste und ziehen Sie dann das Netzkabel heraus.
7. Um die Betriebszeit zu verlängern, bleibt das Gebläse zur Kühlung der Kochplatte eingeschaltet. Warten Sie, bis das Gebläse ausgeht, bevor Sie den Stecker ziehen.
8. Ziehen Sie den Netzstecker und legen Sie das Netzkabel weg, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.
9. Jede andere Wartung sollte von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.

AUFBEWAHRUNG

- Reinigen Sie das Gerät immer und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es lagern.
- Bei längerem Nichtgebrauch empfehlen wir, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern.
- Bewahren Sie das Gerät stets an einem gut belüfteten und trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

VORSICHT: Bitte beachten Sie, dass die Glaskeramikoberfläche durch schwere oder herabfallende Gegenstände beschädigt werden kann.

ENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht zusammen mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um mögliche Schäden an der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, und der dieses Produkt für ein umweltgerechtes Recycling entgegennehmen kann.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE



ITALIA MARKET SRL
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA
P.IVA: IT10502730962



[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)

MADE IN CHINA