



# Bedienungsanleitung Instruction Manual



## Induktionskochplatte Induction Cooker

EIP-2000.2

**Vielen Dank für den Kauf dieser Induktionskochplatte.  
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch durch  
und bewahren Sie sie für künftiges Nachschlagen sicher auf.**

## **Sicherheitshinweise**

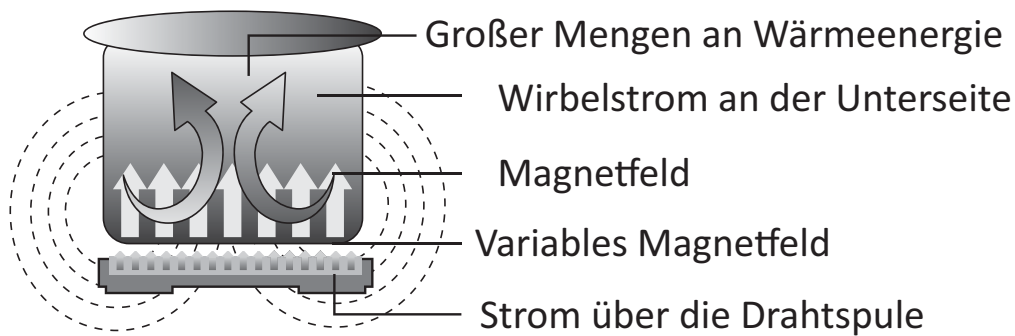
**Bitte vor der Verwendung der Induktionskochplatte folgende  
Sicherheitsanweisungen lesen:**

1. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
2. Schließen Sie dieses Gerät an keine Steckdose an, über die bereits andere Geräte betrieben werden.
3. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn das Versorgungskabel beschädigt ist.
4. Teileaustausch oder Gerätereparaturen dürfen nicht selbstständig unternommen werden.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter oder nasser Umgebung.
6. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und es keinesfalls bedienen.
7. Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund.
8. Das Gerät nicht bewegen, wenn ein Topf oder eine Pfanne darauf steht.
9. Ein leerer Topf darf nicht erhitzt werden. Dies würde zur Sicherheitsabschaltung führen.
10. Auf das Kristallglas der Induktionskochplatte dürfen keine metallischen Utensilien, wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen oder Aluminiumfolie, gelegt werden.
11. Stellen Sie während der Geräteverwendung eine ausreichende Belüftung sicher.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht auf Teppichen, Tischdecken (Vinyl) oder anderen kaum hitzebeständigen Oberflächen.
13. Legen Sie keinesfalls Papier zwischen das Gerät und den

Topf- bzw. Pfannenboden.

14. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Kristallglas gebrochen ist oder einen Sprung aufweist.
15. Die Luftschlitze dürfen nicht blockiert werden.
16. Die Platte aus Kristallglas darf nach dem Herunternehmen von Topf oder Pfanne nicht berührt werden; sie ist sehr heiß.
17. Gegenstände wie Radio- oder Fernsehgeräte, Bankkarten und Kassettenbänder dürfen nicht in die Nähe des Geräts gelegt werden; der Magnetstrom würde diese beschädigen.
18. Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
19. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
20. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
21. Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
22. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
23. Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch eine qualifizierte Person auszutauschen, um eine Gefährdung zu vermeiden.

## Prinzip einer Induktionskochplatte



Die Induktionskochplatte baut hauptsächlich auf dem Prinzip der elektromagnetischen Induktionstechnologie auf. Der Strom wird nach der Passage der Drahtspule durch das variable Magnetfeld erzeugt. Der Wirbelstrom wird am Topfboden erzeugt, wenn das Magnetfeld den Eisentopf auf der Kochplatte induziert. Die produzierte Wärmeenergie ist so groß, dass Topfboden und Speisen schnell und mit einer Wärmeeffizienz von bis zu 94.36% erhitzt werden.

## Teilenamen



# Funktionsdiagramm



## Bedienschritte

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Platte.
2. Schließen Sie den Stecker an eine Steckdose mit 230V. Das Display zeigt "----" an. Tippen Sie zum Einschalten auf ON/OFF und anschließend für die Auswahl unterschiedlicher Kochfunktionen, Einstellungen und Anpassungen auf die Funktionstasten.
3. Tippen Sie zum Ausschalten erneut auf ON/OFF und ziehen Sie zum Trennen von der Stromversorgung den Netzstecker aus der Steckdose.

## Automatische Funktionen

Die automatischen Funktionen dieses Produkts umfassen: Reis, Suppe, Milch, Wasser.

Alle automatischen Funktionen werden mithilfe der dynamischen Fuzzy-Regelung über das intelligente MCU gesteuert. Die Hitze wird je nach Speisemenge automatisch gesteuert und Sie müssen keine Anpassungen vornehmen.

### Achtung:

1. Für die automatischen Funktionen eignen sich nur zusammengesetzte Induktionspfannen. Dünnere Töpfe können nicht verwendet werden.
2. Bei automatischen Funktionen können Leistung und Timer nicht angepasst werden.
3. Automatische Funktionen sind bestimmten Speisemengen

zugeordnet. Daher eignen sie sich nicht für zu geringe Speisemengen.

## Einstellbare Funktionen

Die einstellbaren Funktionen dieses Produkts umfassen: Braten, Auflauf, Timer, Programme.

Je nach Funktion können Hitze und Timer auf die individuellen Kochanforderungen eingestellt werden.

## Achtung:

1. Bitte verwenden Sie einen für dieses Produkt passenden Topf.
2. Das Produkt zur Vermeidung von Verletzungen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
3. Zuerst die Kochfunktion auswählen und anschließend auf Timer oder Programm drücken.

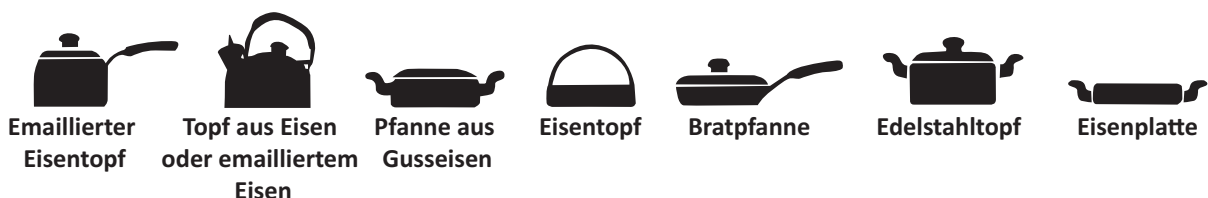
## Bitte beachten

1. Überhitzungsschutz: Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Werden Topf oder Pfanne zu heiß, schaltet das Gerät automatisch ab und ein Signalton ertönt. Lassen Sie das Gerät nun einige Minuten abkühlen. Danach können Sie das Gerät wie üblich verwenden.
2. Dieses Gerät wird während des Gebrauchs heiß.

## Geeignete und ungeeignete Utensilien

### 1. Geeignete

Pfannen Pfannen/Töpfe aus Stahl, Gusseisen, emailliertem Eisen und Edelstahl mit einem flachen Boden und einem Durchmesser von 12 - 26 cm.



2. Gefäße aus hitzebeständigem Glas, Keramikgefäße und Pfannen/Töpfe aus Kupfer oder Aluminium sind nicht geeignet. Pfannen/Töpfe mit gewölbtem Boden und einem Durchmesser unter 12 cm sind nicht geeignet.



Töpfe mit  
gewölbtem  
Boden



Töpfe aus  
Aluminium  
oder Kupfer



Bodendurchmesser  
unter 12cm



Töpfe auf  
Ständern



Keramikgefäße



Gefäße aus  
hitzebeständigem  
Glas

## Reinigung

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Die Reinigung wird nach jedem Gebrauch empfohlen.
2. Werden Töpfe/Pfannen in verschmutztem Zustand verwendet, könnten Verfärbungen und Flecken entstehen.
3. Benzin, Verdünner, Scheuerbürsten oder Poliermittel dürfen zur Reinigung der Induktionskochplatte nicht verwendet werden.
4. Mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
5. Verschmutzungen in den Luftschlitzen können mit einem Staubsauger entfernt werden.
6. Lassen Sie keinesfalls Wasser über das Gerät laufen. (Das Eindringen von Wasser könnte zu Fehlfunktionen führen.)

## Fehlerbehebung

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Lösung
E0	Auf der Induktionskochplatte steht kein Topf oder keine Pfanne bzw. Pfanne oder Topf sind ungeeignet.	Verwenden Sie geeignete Töpfe/Pfannen oder wenden Sie sich an das Servicecenter.
E1	Die Versorgungsspannung ist zu niedrig (unter 85 V).	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normalisiert ist.
E2	Die Versorgungsspannung ist zu hoch. (über 275 V).	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normalisiert ist.
E3	Der Temperatursensor der Plattenoberfläche ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder kurzgeschlossen. Nach einer Minute überprüfen.	Wenden Sie sich bitte an den Vertriebshändler oder gehen Sie zu einem qualifizierten Servicecenter.
E4	Das Gerät ist nicht ordnungsgemäß angeschlossen oder kurzgeschlossen.	Wenden Sie sich bitte an den Vertriebshändler oder gehen Sie zu einem qualifizierten Servicecenter.
E5	Die Temperatur der Plattenoberfläche ist zu hoch (über 280 °C).	Warten Sie bitte ein paar Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist. Überprüfen Sie bitte Topf/Pfanne.
E6	Der Temperatursensor der Strahlungstemperatur ist überhitzt (über 105 °C).	Überprüfen Sie, ob die Luftschlitze blockiert sind oder das Gebläse klemmt.

## Technische Daten

Modellnummer: EIP-2000.2

Stromversorgung: 230 V ~ 50 Hz

Leistungsbereich: 2000 W

Temperaturregelung: 80 °C - 270 °C

Timer/Voreinstellung: 3/24 Stunden





## Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

**Thank you for purchasing EIP-2000.2 induction cooker. Please read this instruction manual carefully before using and keep it cautiously for your future reference.**

## **Safety Instructions**

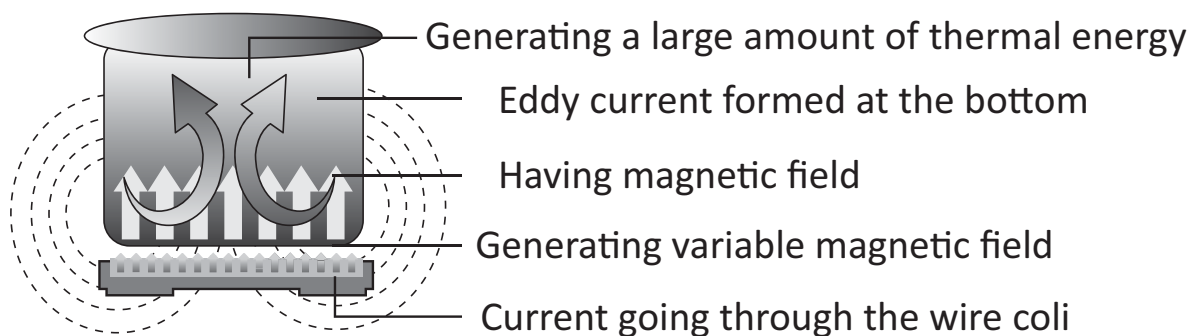
**Please read the following safety instructions before using the induction cooker:**

1. Do not touch the plug with wet hands.
2. Do not plug into a socket where it is shared with other appliances.
3. Do not use if the power cord is damaged.
4. Do not modify the parts or repair the unit by yourself.
5. Do not use the unit near a flame or wet places.
6. Do not let a child meddle or operate the unit.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not move the unit with the pot or pan on it.
9. Do not heat an empty pot as it will be overheated and trip the safety device.
10. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foil on the crystal plate of the induction cooker.
11. Ensure that there is sufficient amount of ventilation when using the unit.
12. Do not use the unit on carpet, tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant surface.
13. Do not place any paper between the pot or pan and the unit.
14. Do not use the unit when the crystal plate is cracked or broken.
15. Do not block the air intake holes or exhaust vent.
16. Do not touch the crystal plate after removing the pot or pan as it is very hot.
17. Do not place items such as radios, televisions, ATM cards and cassette tapes close to the unit as will be affected by its

magnetic current.

18. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
19. Children shall not play with the appliance.
20. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
21. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## Induction cooker working principle



Induction cooker is mainly based on the principle of electromagnetic Induction Technology. Current generates through the variable magnetic field after running through the wire coil. Eddy current is generated at the bottom of the pot when amount of thermal energy produced can heat the bottom quickly, thus heating up the food very fast, with thermal efficiency up to 94.36%.

## Parts Name



## Function Diagram



## Operation step

1. Place suitable cooking utensils in the center of the top plate.
2. Insert the plug into 230V Special jack, screen flash " 00:00", touch Power to switch on, then touch function buttons to select different cooking functions, settings and adjustments.
3. To switch off, touch Power again then plug out to shut off power supply.

## Auto functions

Automatic functions of this product include: Rice, Soup, Milk, W those functions

All automatic functions controlled by intelligent MCU completely, and using intelligent dynamic fuzzy control technology. According to cook food quantity automatically adjust the firepower, do not need to adjust when it is working.

### **Attention:**

1. Automatic functions must cook with compound pan, the thinner pot can not use in automatic functions.
2. After entry into the automatic function, the power and timer can not adjust.
3. Automatic functions developed by the amount of food. so it is not suitable for little food.

### **Adjustable functions**

Adjustable functions of this product include: Fry, Hot pot, Timer, Preset those functions

According to the different functions, Users can adjust the heat and timer by their individualized cooking requirements.

### **Attention:**

1. Please use the pot which suits for this product
2. To avoid getting hurt, please do not leave when it is working.
3. Please press the timer and preset after choosing the cooking functions.

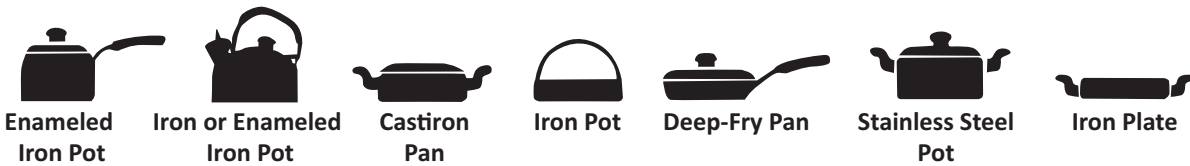
### **Notice**

1. Overheat Protection: The unit is equipped with overheat protection. If the pot or pan gets too hot, the unit will switch off automatically, and the Buzzer can give out an alarm, should this happen, wait for some minutes and cool it down. After that, the unit will work without problem.
2. This appliance is liable to get hot during using.

## Usable and non-usable utensils

### 1. Usable pans

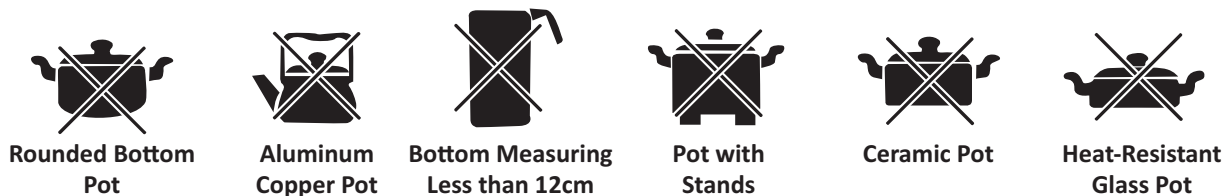
Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to 26 cm.



### 2. Non-usable Pans

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots.

Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.



## How to Clean

1. Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
2. If the pot/pan is 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).

## Trouble Shooting

Trouble Code	Possible Reasons	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 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 °C)	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 °C)	Check for air exhaust block or fan stuck.

## Specification

Model Number: EIP-2000.2

Power Supply: 230V ~ 50Hz

Power Range : 2000W

Temperature Adjustment: 80 °C - 270 °C

TIMER/Preset timer: 3/24Hours



## Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive(2012/19/EU) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.