

Miji

Design
Germany

BEDIENUNGSANLEITUNG

Miji Gourmet EITP 2800 FI

Miji Gourmet EITI 2800 FI



Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf eines Miji Induktionsgerätes haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, mit dem Sie lange Freude haben werden.

Miji Induktionsgeräte werden unter Verwendung hochwertiger, in Deutschland entwickelter Komponenten, hergestellt.

Der Name Miji steht dabei für Qualität, Leistungsfähigkeit und Sicherheit.

Damit Sie auch beim mobilen Kochen auf die gewohnte Leistungsfähigkeit zurückgreifen können, werden in Miji Induktionsgeräten ausschließlich Technologien eingesetzt, die auch in Haushaltseinbaugeräten Verwendung finden. Eine lange Lebensdauer und hohe Dauerleistungsfähigkeit kann so gewährleistet werden. Zudem werden dabei neueste EMC- und EMV-Richtlinien eingehalten.

Viel Spaß beim Kochen

INHALT

DE

1	Induktionskochen	2
1.1	Funktionsweise und Vorteile des Induktionskochens.....	2
1.2	Hinweise zum Kochgeschirr	2
2	Sicherheitshinweise.....	4
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	4
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4
2.3	Gefahrenquellen	6
3	Inbetriebnahme.....	9
3.1	Lieferumfang	9
3.2	Aufstellung	10
4	Bedienung.....	11
4.1	Bedienelemente	11
4.2	Betrieb des Gerätes.....	11
5	Reinigung und Pflege.....	16
6	Betriebsstörungen	17
6.1	Störungsbehebung.....	17
6.2	Betriebsgeräusche	18
7	Technische Daten.....	19
8	Umweltschutz	20
8.1	Entsorgung der Verpackung.....	20
8.2	Entsorgung des Altgerätes	20
8.3	Tipps zum Energiesparen.....	21
9	Garantie und Service	22

Sicherheitshinweis

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Gerätes sorgfältig durch.

Beachten Sie insbesondere die in Kapitel 2 aufgeführten Sicherheitshinweise.

Bewahren Sie das Handbuch gut auf und fügen Sie es hinzu, falls Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben.

Prüfen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Transportschäden. Sollte das Gerät Schaden genommen haben, schließen Sie es nicht an und kontaktieren Sie den Kundenservice.

Sorgsame, sachgerechte Bedienung und Pflege tragen zu einer langen Lebensdauer des Gerätes bei.

1 Induktionskochen

1.1 Funktionsweise und Vorteile des Induktionskochens

Das Kochen mit Induktion unterscheidet sich grundlegend von herkömmlichen Aufheizmethoden. Während bei herkömmlichen Methoden die Hitze von der Glaskeramik an den Topfboden weitergegeben wird, entsteht die Hitze beim Induktionskochen direkt im Kochgefäß.

Diese Methode hat mehrere Vorteile:

- Energieeinsparung durch direkte Energieübertragung auf das Kochgefäß.
- Zeitersparnis durch direktes und damit schnelles Erhitzen des Kochgefäßes.
- Bessere Kontrolle durch elektronische Steuerung und integrierte Temperatursensoren, die eine feinstufige Energieregulierung ermöglichen.
- Erhöhte Sicherheit durch automatische Unterbrechung der Energiezufuhr, sobald das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird.
- Vereinfachte Pflege und Reinigung, da übergelaufenes Gargut nicht festbrennt.

1.2 Hinweise zum Kochgeschirr

Für das Kochen mit Induktion sind ausschließlich ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die über eine plane Bodenfläche verfügen. Vergewissern Sie sich vor der Nutzung deshalb, ob das verwendete Gefäß induktionsgeeignet ist.

Nachfolgende Auflistung soll Ihnen einen Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgefäßes geben:

1.2.1 Geeignet

- Emaillierte Stahlgefäße
- Induktionsgeeignete Edelstahlkochgefäße
- Gefäße aus Gusseisen

1.2.2 Ungeeignet

- Gefäße aus normalem Edelstahl
- Gefäße aus Keramik, Glas, Ton, Kupfer und Aluminium
- Gefäße ohne magnetischen Kern oder ebene Auflagefläche
- Gefäße, die einen Bodendurchmesser kleiner 12 cm oder größer 26 cm besitzen

1.2.3 Verwendung ungeeigneter Kochgefäße

Wird ein ungeeignetes Kochgefäß auf der ausgewählten Kochstelle verwendet, erscheint ein U im Display. Die Kochstelle schaltet sich in diesem Fall nach 10 Minuten automatisch aus.

1.2.4 Verwendung leerer Kochgefäße

Das Gerät ist mit einer Ausschaltautomatik ausgestattet, die das Gerät vor Überhitzung schützen soll. Das Erhitzen eines leeren Kochgefäßes kann jedoch dazu führen, dass dieser Sicherheitsmechanismus nicht rechtzeitig greift und so sehr hohe Temperaturen erreicht werden. Dies kann zum Schmelzen des Kochgefäßbodens führen und damit gleichzeitig eine Schädigung der Glaskeramik hervorrufen. Schalten Sie in einem solchen Fall das Kochgerät unverzüglich ab und berühren Sie das Kochgefäß nicht. Setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung, sofern die Kochstelle nach Abkühlen nicht wieder in Betrieb genommen werden kann.

2 Sicherheitshinweise

Das Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Trotzdem können von diesem Gerät ausgehende Gefahren nicht ausgeschlossen werden. Nachfolgende Sicherheitshinweise tragen dazu bei, Gefahren für Personen und Sachen zu minimieren, können diese aufgrund bestehender Restrisiken jedoch nicht gänzlich ausschließen.

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen. Nehmen Sie sich deshalb vor dem Gebrauch Zeit, sich mit den Sicherheitshinweisen Vertraut zu machen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt zum Zwecke der Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Es ist ausschließlich in geschlossenen Räumen unter Verwendung induktionsgeeigneter Kochgefäße zu benutzen. Jede anders gartete Verwendung ist als nicht bestimmungsgemäß anzusehen. Von einer nicht bestimmungsgemäßen Benutzung können Gefahren ausgehen. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden, die aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes resultieren, sind ausgeschlossen. Das Risiko ist vom Benutzer zu tragen.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät müssen nachfolgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Kontrollieren Sie das Gerät und das Anschlusskabel vor Inbetriebnahme auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Beschädigungen erkennbar sind.
- Beschädigte Anschlusskabel müssen ausgetauscht werden. Der Austausch ist ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal vorzunehmen.

- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Funktionsstörungen am Gerät auftreten. Setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Kontakt.
- Das Kochgerät darf nur an geeigneten Steckdosen betrieben werden.
- Das Kochgerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Platzieren Sie das Kochgefäß nur auf der Kochzone und keinesfalls auf dem Bedienfeld.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus. Warten Sie nicht, bis sich das Gerät selbst ausschaltet.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem und durch den Hersteller autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Ziehen Sie das Anschlusskabel ab, sobald Sie das Gerät nicht mehr verwenden.

WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr

Das mit dem Gerät erhitzte Kochgut, das verwendete Kochgeschirr sowie die Geräteoberfläche können sehr heiß werden. Schützen Sie sich daher vor Verbrennungen.

- Heiße Kochstellen nicht berühren. Während des Betriebes gibt das Kochgefäß Hitze ab, die die Kochstelle erwärmt.
- Kinder vom Kochfeld fernhalten.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel, Deckel etc. auf dem Kochfeld ablegen. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können diese sehr stark erhitzen.

2.3.2 Brandgefahr

Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

- Niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld stellen.
- Übermäßig langes Erhitzen von Öl und Fett kann dazu führen, dass sich dieses entzündet.
- Keine leeren Gefäße auf dem Kochfeld erhitzen.
- Sollte es zu einem Brand kommen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und versuchen Sie die Flammen zu ersticken. Versuchen Sie keinesfalls mit Wasser zu löschen.

2.3.3 Explosionsgefahr

Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr.

- Erhitzen Sie niemals geschlossene Behälter wie bspw. Konservendosen. Es kann ein Überdruck entstehen, der den Behälter zum Platzen bringen könnte.

2.3.4 Stromschlaggefahr

Vermeiden Sie den Kontakt zu unter Spannung stehenden Leitungen und Bauteilen. Es besteht Lebensgefahr!

- Weist die Kochfeld-Oberfläche Beschädigungen (Sprünge, Risse etc.) auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Ist die Anschlussleitung oder der Netzstecker beschädigt, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb. Defekte Anschlussleitungen bzw. Stecker müssen durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Wurde das Gerät in irgendeiner Form beschädigt (Bruch, Sturz etc.) oder arbeitet es nicht ordnungsgemäß, betreiben Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich in einem Garantiefall an den Kundenservice.
- Das Gerät darf nur durch autorisiertes Fachpersonal geöffnet und repariert werden. Das Berühren spannungsführender Teile birgt Stromschlaggefahr.
- Netzstecker und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- Führen Sie niemals Gegenstände in Öffnungen des Gerätes ein. Das Berühren spannungsführender Teile birgt Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

2.3.5 Gefahr durch elektromagnetische Felder

Das Gerät entspricht den aktuellen Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Die beim Betrieb des Gerätes entstehenden elektromagnetischen Felder können jedoch Beeinträchtigungen hervorrufen:

- Personen mit Herzschrittmacher, Hörgeräten oder anderen medizinischen Geräten sollten die Unbedenklichkeit der Nutzung des Induktionskochgerätes mit Ihrem Arzt abklären.
- Kochgeschirr stets mittig auf der Kochstelle platzieren. So kann das elektromagnetische Feld weitestgehend abgeschirmt werden.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen am Induktionskochgerät.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände, wie z.B. Kreditkarten in der Nähe des Gerätes platzieren.

3 Inbetriebnahme

Beachten Sie die in diesem Kapitel enthaltenen Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Diese helfen Ihnen Beschädigungen und Gefahren zu vermeiden.

3.1 Lieferumfang

- Induktionskochgerät
- Bedienungsanleitung
- Garantiekarte

Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und sichtbare Beschädigungen. Lassen Sie sich Transportschäden unverzüglich vom Spediteur bestätigen. Im Falle einer Beanstandung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

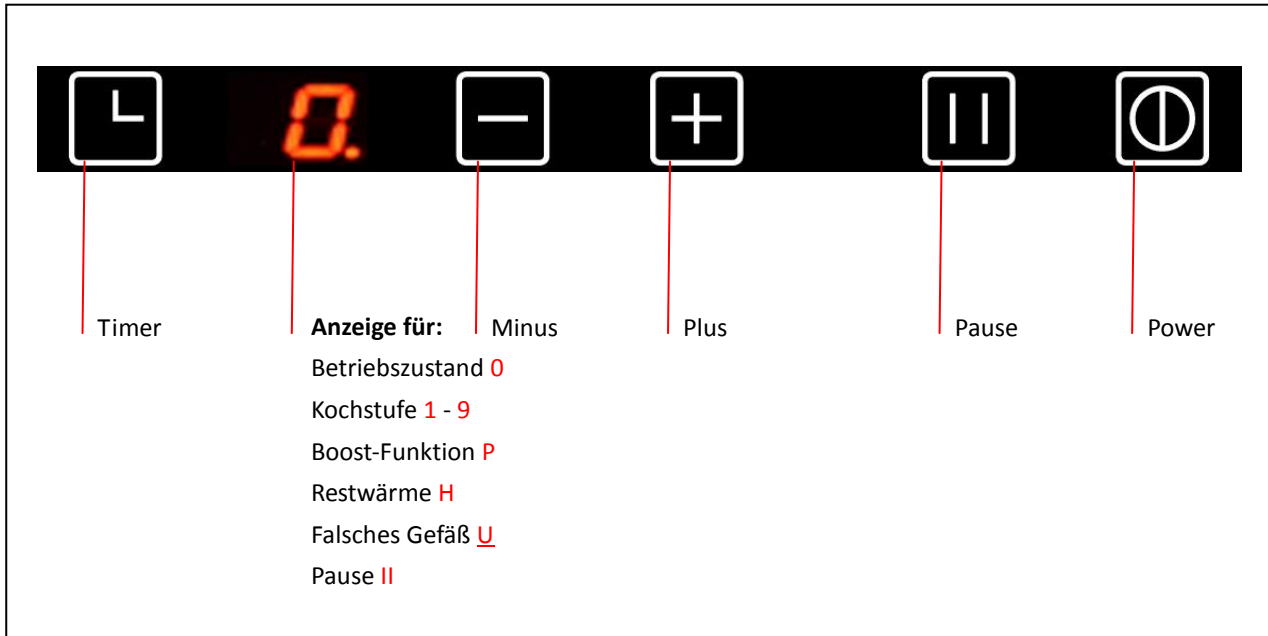
3.2 Aufstellung

Folgende Anforderungen sollte der Aufstellort erfüllen, um einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sicherzustellen:

- Platzieren Sie den Herd auf einer horizontalen und stabilen, hitzebeständigen Arbeitsfläche.
- Halten Sie die Luftzufuhr auf der Unterseite sowie die Entlüftungsöffnungen rund um das Kochgerät frei. Der Mindestabstand zur Wand sollte 80 mm betragen.
- Platzieren Sie keine Gegenstände oder Geräte in unmittelbarer Nähe des Induktionsgerätes, die empfindlich auf magnetische Felder reagieren (z.B. Radio, Fernseher etc.).
- Stellen Sie das Induktionsgerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen oder anderen Wärmequellen auf.
- Brennbare Gegenstände vom Gerät fernhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer nassen oder sehr feuchten Umgebung auf.
- Das Anschlusskabel darf nicht mit scharfen Gegenständen oder Hitze in Berührung kommen.
- Anschlusskabel nicht unter dem Gerät einklemmen.


4 Bedienung

4.1 Bedienelemente





4.2 Betrieb des Gerätes

4.2.1 Einschalten

Zum Einschalten des Gerätes berühren Sie die  Taste. Halten Sie diese für 3 sec gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, zeigt die Kochstufenanzeige 0 an. Wird innerhalb von 10 sec keine weitere Eingabe vorgenommen, schaltet sich das Gerät automatisch ab.



4.2.2 Auswahl Temperaturstufe


Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, können Sie mit den Wahltasten  und  die Kochstelle auf die gewünschte Kochstufe einstellen.

Folgende Kochstufen stehen zur Verfügung:

Miji Gourmet EITI 2800 FI	
Kochstufe	1 - 9
Boost-Funktion	P

Miji Gourmet EITP 2800 FI	
Kochstufe	1 - 9
Boost-Funktion	P

Beginnt man die Einstellung der Leistungsstufen mit der  Taste, startet das Gerät mit Leistungsstufe 4. Hält man nun die  Taste, steigt die Leistung bis auf Stufe 9 an.

Zum Schnellstart kann das Gerät auch nach dem Einschalten durch Berühren der  Taste direkt auf Leistungsstufe 9 geregelt werden.


Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät mit einer Zeit-Limit-Funktion ausgestattet, die das Gerät nach Erreichen der maximalen Kochdauer (Dauer je Kochstufe) automatisch abschaltet.

Kochstufe	Zeitlimit (Min)	Kochstufe	Zeitlimit (Min)	Kochstufe	Zeitlimit (Min)
1	520	4	260	7	139
2	402	5	212	8	113
3	318	6	170	9	90


4.2.3 Boost-Funktion

Die Kochstelle ist mit der Boost-Funktion ausgestattet, was ein noch schnelleres Erhitzen der Lebensmittel erlaubt als Kochstufe 9.

Einschalten

Ist Kochstufe 9 ausgewählt, kann mit erneuter Berührung der  Taste die Boost-Stufe aktiviert werden. Die Aktivierung wird durch ein **P** im Display angezeigt. Die Boost-Leistung steht nun 8 Minuten zur Verfügung. Nach diesen 8 Minuten regelt sich das Gerät selbständig auf Leistungsstufe 9 zurück.




Ausschalten

Durch betätigen der  Taste kann die Boost-Funktion manuell beendet werden. Leistungsstufe 9 wird aktiviert.




4.2.4 Timer-Funktion

Mit Hilfe der Timer-Funktion kann eine Kochstelle nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet werden.



Programmierung


Durch das Berühren der  Taste wird der Timer der Kochstelle aktiviert. Die Aktivierung wird durch die zweistellige Anzeige **00** des Displays angezeigt. Durch Betätigung der  und  Taste kann nun die gewünschte Zeit eingestellt werden. Während der Einstellung blinkt ein Leuchtpunkt über der Anzeige. 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung wechselt der Leuchtpunkt in den permanent „An“-Modus und die Anzeige wechselt zur Leistungsstufen-Anzeige. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die mit der Timer-Funktion betriebene Kochstelle automatisch auf Leistungsstufe 0. Das Kochende wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

4.2.5 Pause

Durch das Berühren der  Taste wird das Gerät in den Pause-Modus geschaltet. Alle Einstellungen, wie Leistungsstufe und Timer-Zeit, werden angehalten. Im Display erscheint **II**. Durch erneutes berühren der  Taste und anschließendes betätigen der  Taste wird das Gerät wieder aktiviert und der Kochvorgang mit den zuvor eingestellten Werten fortgeführt.

4.2.6 Ausschalten

Durch gemeinsames betätigen der  und  Taste kann die Leistung der Kochstelle auf 0 gestellt werden. Im Display erscheint die Anzeige 0. Das Gerät ist immer noch eingeschaltet. Neue Leistungsstufen können weiterhin eingestellt werden.

Durch betätigen der  Taste kann das Gerät auch direkt ausgeschaltet werden. Die Anzeige zeigt nun **H** an und warnt damit vor der Berührung der Glaskeramikplatte. Durch die Rückstrahlung des Kochgefäßes können das Gerät und die Glaskeramikplatte erwärmt sein.

Trennen Sie das Gerät erst dann vom Stromnetz, wenn die Anzeige **H** erloschen ist, damit die interne Kühlung des Gerätes weiterhin funktionsfähig bleibt.

5 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur optimalen Pflege und Reinigung des Induktionsgerätes. Beachten Sie diese Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Die Reinigung sollte erst erfolgen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie Kochrückstände um ein Einbrennen zu verhindern.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder geeignet sind. Verpackungshinweise des Reinigungsherstellers beachten.
- Verwenden Sie keine ätzenden, aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in Geräteöffnungen eindringen kann.

6 Betriebsstörungen

6.1 Störungsbehebung

In den meisten Fällen lassen sich Betriebsstörungen auf kleine Details zurückführen. Nachfolgende Auflistung soll Ihnen Ratschläge und Hinweise zur Fehlerbehebung geben. Sollten Sie den Fehler mit Hilfe der genannten Maßnahmen nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice.

Anzeige	Störung	Maßnahme
keine	Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Stromzufuhr überprüfen (Netzstecker/Sicherung).
Alarmton	Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Bedienfeld trocknen bzw. Gegenstand entfernen.
H	Restwärmeanzeige der Glaskeramikplatte.	Abkühlen lassen.
E2	Überhitzung des Heizelementes. Automatische Sicherheitsabschaltung der Kochstelle.	Gerät abschalten, Netzstecker nicht ziehen. Gerät abkühlen lassen und neu starten.
E3 <u>U</u>	Ungeeignetes Kochgefäß	Geeignetes Kochgefäß verwenden.
E4	Interner Fehler.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
E5, E6	Heizelement defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
E9	Temperatursensor defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.

6.2 Betriebsgeräusche

Beim Betrieb von Induktionskochgeräten werden elektromagnetische Felder erzeugt, um Wärme direkt am Boden des Kochgefäßes entstehen zu lassen. Abhängig von deren Beschaffenheit und Bauform können bei Benutzung induktionsgeeigneter Kochgefäße, Geräusche und Schwingungen entstehen. Diese Geräusche sind normaler Bestandteil des Induktionskochens und nicht als Mangel anzusehen.

7 Technische Daten

Miji Gourmet EITI 2800 FI	
Spannung	AC 220 – 240 V, 50 Hz
Leistung	2800 W (max.)
Stand-By	< 1 W
Kochstelle	Ø 200 mm
Anzahl Kochzonen	1
Regelung	Touch Control
Installation	Portabel
Abmessungen (L x B x H)	350 x 400 x 90 mm
Gewicht	6,2 kg

Miji Gourmet EITP 2800 FI	
Spannung	AC 220 – 240 V, 50 Hz
Leistung	2800 W (max.)
Stand-By	< 1 W
Kochstelle	Ø 200 mm
Anzahl Kochzonen	1
Regelung	Touch Control
Installation	Portabel
Abmessungen (L x B x H)	325 x 400 x 75 mm
Gewicht	5,4 kg

8 Umweltschutz

Nachfolgende Hinweise geben Ihnen Anhaltspunkte, wie Sie zum Umweltschutz beitragen können.

8.1 Entsorgung der Verpackung

Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden nach Gesichtspunkten der Umweltverträglichkeit ausgewählt und sind somit recyclingfähig. Zur Rohstoffeinsparung und Verringerung des Abfallaufkommens sollte dieses Verpackungsmaterial dem Materialkreislauf zugeführt werden. Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial umweltgerecht.

Tipp: Bewahren Sie die Originalverpackung während der Garantiezeit auf, um im Falle einer Einsendung an den Kundenservice einen sicheren Transport gewährleisten zu können.

8.2 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Geräte dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie das Gerät an einem Sammelpunkt für elektrische und elektronische Geräte ab.



8.3 Tipps zum Energiesparen

- Beim Garen passenden Deckel auf dem Kochgefäß verwenden. Garen ohne Deckel vervielfacht den Energieverbrauch.
- Kochgefäße mit ebenen dicken Böden verwenden. Unebene Kochgefäßböden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser des Kochgefäßbodens sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen.
- Verwenden Sie Kochgefäße, die in ihrer Größe der Menge des zubereiteten Garguts entsprechen.
- Niedrigere Kochstufe wählen.

9 Garantie und Service

Unser Kundenservice steht Benutzern für Reparaturen des Gerätes sowie dem Kauf von Zubehör und Ersatzteilen zur Verfügung.

Im Rahmen eines anerkannten Garantiefalles ist die Inanspruchnahme des Kundenservices kostenfrei. Für den Fall, dass kein Garantiefall vorliegt, insbesondere bei unsachgemäßer Bedienung des Gerätes, ist der Reparaturservice kostenpflichtig, auch wenn der Schaden innerhalb der Garantielaufzeit aufgetreten ist.

Zur Geltendmachung eines berechtigten Garantieanspruches wenden Sie sich bitte vor einer Rücksendung an unseren Kundenservice und beachten die Garantiebestimmungen der beiliegenden Garantiekarte.

Kontakt Kundenservice	
Anschrift	Miji GmbH Westerwaldstr. 8 35781 Weilburg Deutschland
Telefon	+49 (0) 6471 / 91249 - 68
Fax	+49 (0) 6471 / 91249 - 69
E-Mail	service@miji.de
Website	www.miji.de

Haftungsbeschränkungen

Ansprüche gegenüber Miji in Anlehnung an die in diesem Handbuch beschriebenen Produkte richten sich ausschließlich nach den Garantiebestimmungen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Miji übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit des Inhalts dieser Bedienungsanleitung.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

Urheberrecht

© 2012 Miji GmbH. Alle Rechte vorbehalten.

Bedienungsanleitungen und Handbücher sind urheberrechtlich geschützt. Das Kopieren, Vervielfältigen, Übersetzen oder Umsetzen in irgendein elektronisches Medium oder maschinell lesbare Form im Ganzen oder in Teilen ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Miji ist nicht gestattet.



Miji

Design
Germany

OPERATING INSTRUCTIONS

Miji Gourmet EITP 2800 FI

Miji Gourmet EITI 2800 FI



Congratulations

By purchasing a Miji induction cooker, you have chosen a quality product that will last a long time.

Miji induction cookers are made with high-quality components developed in Germany.

The Miji name stands for quality, good performance and safety.

In order to provide the same performance level in this portable appliance that you are otherwise accustomed to when cooking, Miji induction cookers use exactly the same technology found in built-in household appliances. A long lifespan and a long-lasting high performance level are therefore guaranteed. In addition, the appliance complies with the latest current EMC guidelines.

Have fun cooking

CONTENTS

EN

1	Cooking with induction	2
1.1	Functioning principle and benefits of cooking with induction	2
1.2	Suitable cookware.....	2
2	Safety information	4
2.1	Intended usage.....	4
2.2	General safety information	4
2.3	Sources of danger	6
3	Start of operation	9
3.1	Delivery contents	9
3.2	Installation	10
4	Operation.....	11
4.1	Control panel.....	11
4.2	Appliance operation.....	11
5	Cleaning and Care.....	16
6	Malfunctions.....	17
6.1	Trouble-shooting.....	17
6.2	Operating sounds.....	18
7	Technical specifications	19
8	Environmental protection	20
8.1	Disposal of packaging.....	20
8.2	Disposal of used appliance.....	20
8.3	Energy-saving tips	21
9	Guarantee and Service	22

Safety information

Read the operating instructions carefully before the first use.

Pay special attention to the safety instructions listed in Chapter 2.

Keep the manual handy, and make it available to any other person that may possibly use the appliance.

Examine the appliance for transport damage prior to switching it on. If the appliance was damaged, do not connect it to the power mains and contact customer service.

Careful, proper operation and care will contribute to the long lifespan of the appliance.

1 Cooking with induction

1.1 Functioning principle and benefits of cooking with induction

Cooking with induction is fundamentally different than cooking with conventional methods. In conventional methods, the heat is transferred from the ceramic stovetop to the base of the pan. In induction cooking, the heat is generated directly in the pan.

This method has several benefits:

- Energy saving through direct energy transfer into the pan.
- Time savings through the direct and therefore fast heating of the pan.
- Better response through electronic controls and integrated temperature sensors that facilitate very sensitive energy regulation.
- Increased safety through automatic interruption of the energy flow as soon as the vessel is removed from the cooking unit.
- Easy-care and easy-clean because spills are not cooked on.

1.2 Suitable cookware

Only ferromagnetic cookware with a flat pan bottom is suitable for cooking with induction. Ensure that the cookware is suitable for induction heat prior to using.

The following list will provide a few guidelines for the selection of appropriate cookware:

1.2.1 Suitable

- Enamelled steel cookware
- Induction-friendly stainless steel cookware
- Cast iron cookware

1.2.2 Unsuitable

- Cookware made of normal stainless steel
- Ceramic, glass, crockery, copper and aluminium cookware
- Cookware without a magnetic core or a flat resting surface
- Cookware with a base diameter of less than 12 cm or larger than 26 cm

1.2.3 The use of unsuitable cookware

If an unsuitable pan is used on the selected cooking unit, a **U** appears in the display panel. The cooking unit turns itself off automatically after 10 minutes.

1.2.4 Using empty cookware

The appliance is equipped with an automatic off switch that protects it against overheating. However, heating up an empty pan can cause the safety mechanism to react too late, which may result in very high temperature. This can cause the base of the pan to melt which would cause damage to the glassceramic stovetop. In this event, turn the hob off immediately and do not touch the pan. Contact customer service if the appliance cannot be used after cooling down.

2 Safety information

The device complies with the safety regulations. Nevertheless, arising hazards of this unit cannot be excluded. Following safety instructions will help to minimize risks to people and property, but cannot totally exclude existing residual risks.

Improper use can result in injury or damage. So take time before use, to familiarize yourself with the safety information.

2.1 Intended usage

This appliance is intended solely for household use for the purpose of preparing food. It is to be used only in closed rooms and with suitable induction-friendly cookware. Any other type of use is to be considered improper usage. Improper usage is dangerous. Any claims made involving damage caused by improper usage are inadmissible. That risk will be undertaken by the user.

2.2 General safety information

To ensure the safe operation of this appliance, the following safety information must be observed:

- Inspect the appliance and the connection cable for visible damage prior to using. Do not use the appliance if damage is evident.
- Damaged power connection cables must be replaced. Their replacement must be carried out by an authorised specialist.
- Do not use the appliance if a functional error occurs. Notify customer service.
- The appliance may only be operated from an appropriate mains connection.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only place the cookware on a cooking zone and never on the control panel.

- Never allow unsupervised operation of the appliance.
- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Switch off the appliance after usage. Do not wait until the appliance switches off itself.
- Repairs may only be carried out by qualified technicians, authorised by the manufacturer.
- Disconnect the power cable as soon as the appliance is no longer in use.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

2.3 Sources of danger

2.3.1 Risk of burns

The appliance heats the cookware; the cookware as well as the cooking zones may therefore become very hot. Protect against burns.

- Do not touch a hot cooking unit. During operation, the heated cookware also heats up the cooking unit.
- Keep children away from the stovetop.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids, etc. on the stovetop. If a cooking unit is switched on, these objects may become very hot.

2.3.2 Fire hazard

Improper use of the appliance is a fire hazard.

- Never place flammable objects on the stovetop.
- Heating oil or grease for an extended time period can cause them to ignite.
- Never heat empty cookware on a cooking unit.
- In the case of fire, switch off the appliance or remove the plug from the socket and try to extinguish the flames. Water should not be used to put out the fire under any circumstances.

2.3.3 Explosion hazard

Improper use of the appliance creates a danger of explosion.

- Never heat a closed container such as a tin of preserves. An excess in pressure may accumulate which may cause the container to be exploded.

2.3.4 Risk of electric shock

Avoid coming into contact with live parts and components. Risk of fatal injury!

- If the stovetop shows obvious signs of damage (breaks, cracks etc.) disconnect the appliance from the power mains. Do not use the appliance and contact the customer service.
- If the power line or plug is damaged, do not use the appliance under any circumstances. Defective power lines or plugs must be replaced by a professional, authorised by the manufacturer.
- If the appliance has been damaged in any way (breakage, fall etc.) or it is not functioning properly, do not use the appliance. Contact customer service in the case of a warranty claim.
- The appliance may only be opened and repaired by an authorised specialist. Touching any live elements involves risk of electric shock.
- Do not touch the appliance and the mains plug with damp or wet hands.
- Never insert objects into openings on the appliance. Touching any live elements involves risk of electric shock.
- Do not submerge the appliance in water or other fluids.

2.3.5 Risks involving electromagnetic fields

The appliance complies with the current safety standards and requirements for electromagnetic compatibility. However, the electromagnetic fields created during operation can have adverse effects:

- Persons with pacemakers, hearing aids or other medical appliances should speak to their physician regarding the risks involved in using the induction cooker.
- Always place the cookware centred on the cooking unit. This shields the electromagnetic field to the greatest extent possible.
- Do not remove any covers on the induction cooker.
- Do not place any magnetised objects such as credit cards near the appliance.

3 Start of operation

Observe the information contained in this chapter regarding the operation of this appliance. It will help you to avoid any damage and dangers.

3.1 Delivery contents

- Induction Cooktop
- Operating Instructions
- Warranty Card

Check the contents of the package for their completeness and any visible damage. Have all transport damage verified immediately by the transport company. In the case of a claim, contact our customer service.

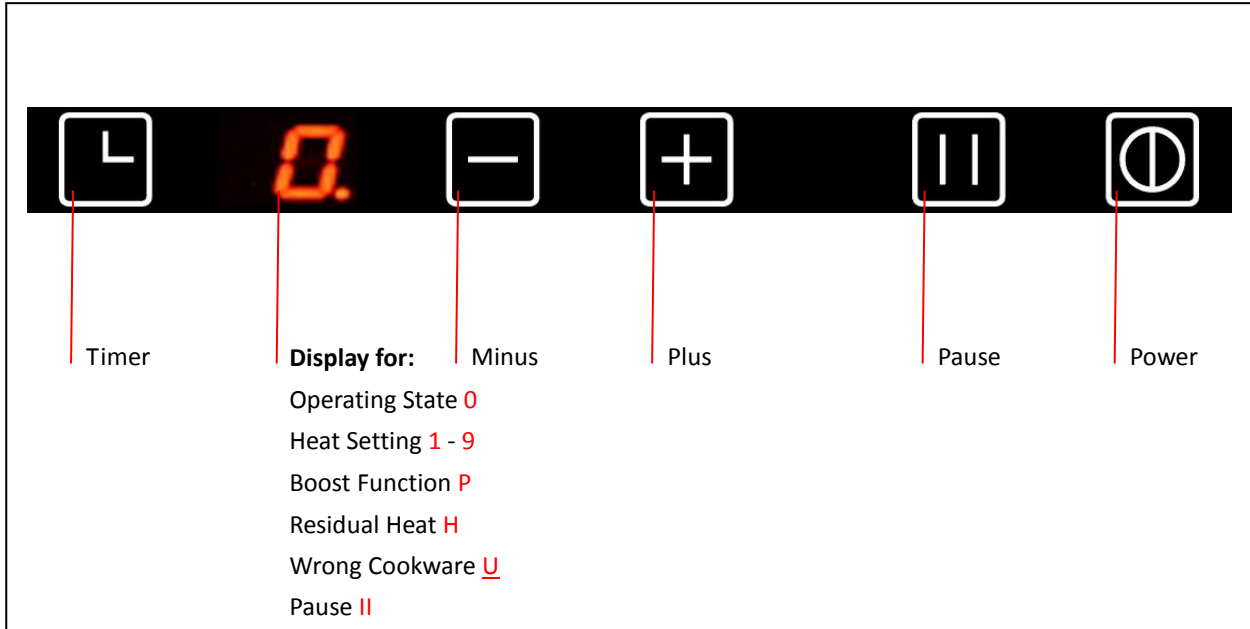
3.2 Installation

To ensure the safe and trouble-free operation of the appliance, the following requirements must be met at the installation site:

- Place the cooker on a horizontal, stable and heat-resistant working surface.
- Ensure free air flow from below as well as at the ventilation openings on the appliance. The appliance should be placed at a distance of least 80 mm from the wall.
- Do not place objects or other appliances sensitive to magnetic fields (radios, televisions, etc.) immediately next to the induction cooker.
- Do not place the induction cooker next to open fire places or other sources of heat.
- Flammable objects must be kept away from the appliance.
- Do not install the appliance in a wet or damp environment.
- The power cord may not be exposed to sharp objects or heat.
- Do not clamp the power cord under the appliance.


4 Operation

4.1 Control panel





4.2 Appliance operation

4.2.1 Switching on

To switch on the appliance, touch the  button. Press it for 3 seconds until an audible signal is heard. If the appliance is switched on, the heat setting indicator displays a **0**. If no other settings are made within the next 10 seconds, the appliance switches off automatically.



4.2.2 Temperature level selection


After switching on the appliance, you can set the cooking unit to the desired heating level using the  and  buttons.

The following heat settings are available:

Miji Gourmet EITI 2800 FI	
Heating Level	1 - 9
Boost Function	P

Miji Gourmet EITP 2800 FI	
Heating Level	1 - 9
Boost Function	P

If heat setting adjustment is done by pressing the  button, the appliance starts at heat level 4. If the  button is held down, the setting advances to heat level 9.

For a quick-start the appliance can be set directly to heat level 9 by touching the  button after switching on.


For safety reasons the appliance has a time limit function which switches off the appliance automatically after reaching the maximum cooking duration (duration per heat setting).

Heat Setting	Time Limit (min)	Heat Setting	Time Limit (min)	Heat Setting	Time Limit (min)
1	520	4	260	7	139
2	402	5	212	8	113
3	318	6	170	9	90


4.2.3 Boost function

The cooking unit has a boost function, which enables food to be heated even faster than heat setting 9.

Switching on

If heat setting 9 has been selected, the boost level can be activated by touching the  button once again. Activation is indicated by a **P** in the display. The boost level is now activated for a period of 8 minutes. After 8 minutes, the appliance switches back automatically to heat level 9.




Switching off

By pressing the  button, the boost function can be switched off manually. Heat setting 9 is activated.




4.2.4 Timer function

By using the timer function, a cooking unit can be programmed to switch off automatically after a pre-selected time interval.



Programming


By pressing the  button, the timer is activated. Its activation is indicated by a two-digit **00** shown in the display. By pressing the  and  buttons, the desired time can be set. During setting, a dot flashes above the display. 10 seconds after the last time the button was pressed, the dot changes to a permanent "on" mode and the display changes back to showing the heat setting. After the set time has elapsed, the cooking unit being run by the timer switches automatically to heat setting 0. This is indicated by an acoustic signal.

4.2.5 Pause

By pressing the  button, the appliance switches to pause mode. All settings, heat settings and the timer are stopped. **||** is shown in the display. By pressing the  button again, followed by pressing the  button, the appliance is reactivated and the cooking process is continued at the previously set levels.

4.2.6 Switching off

By simultaneously pressing the  and  button, the heat setting of the cooking unit can be set to 0. This is indicated by a 0 in the display. The appliance is still switched on. New heat settings can still be selected.

By pressing the  button, the appliance can also be switched off directly. This is indicated by an H in the display and warns that the ceramic stovetop is still hot. Heat reflected from the cookware can make the appliance and the ceramic stovetop warm.

Do not disconnect the appliance from the mains until the H is no longer shown in the display, so that the internal cooling of the appliance remains functional.

5 Cleaning and Care

This chapter contains important information about the optimal care and cleaning of your induction cooker. Observe this information to avoid damage.

- Switch off the appliance prior to cleaning and disconnect the plug from the mains.
- Cleaning should not be attempted before the appliance has cooled down.
- Clean the appliance regularly and remove cooking spills to prevent them from getting cooked on.
- Only use cleaning agents that are appropriate for ceramic stovetops. Read the manufacturer's instructions on the cleaning agent packaging.
- Do not use acidic, aggressive or abrasive cleaning agents.
- Ensure that no liquid can get into the appliance openings.

6 Malfunctions

6.1 Trouble-shooting

In most cases, malfunctions are based on small details. The following list contains tips and information on fixing malfunctions. If the malfunction cannot be solved by any of the measures listed below, contact customer service.

Display	Malfunction	Measure
None	Power supply was interrupted.	Check power supply (plug/ fuse).
Alarm	Control panel is damp or an object has been placed on it.	Dry the control panel or remove the object.
H	Residual warmth display for the cooking unit.	Allow to cool.
E2	The heating element is overheated. Automatic safety off switch for the cooking unit.	Switch off the appliance, do not disconnect the mains plug. Allow the appliance to cool and start again.
E3 <u>U</u>	Unsuitable cookware	Use suitable cookware.
E4	Internal error.	Contact customer service.
E5, E6	Defective heating element.	Contact customer service.
E9	Defective temperature sensor.	Contact customer service.

6.2 Operating sounds

When an induction cooking appliance is in operation, electromagnetic fields are created to create heat directly in the base of the pan. Depending on the characteristics and design of the cookware, sounds and vibrations may be created when using induction-friendly cookware. These sounds are a normal part of cooking with induction and are not to be considered faults.

7 Technical specifications

Miji Gourmet EITI 2800 FI	
Voltage	AC 220 – 240 V, 50 Hz
Power	2800 W (max.)
Stand-By	< 1 W
Heating Coil	∅ 200 mm
Number of Cooking Units	1
Control Method	Touch Control
Installation	Portable
Dimensions (L x W x H)	350 × 400 × 90 mm
Weight	6.2 kg

Miji Gourmet EITP 2800 FI	
Voltage	AC 220 – 240 V, 50 Hz
Power	2800 W (max.)
Stand-By	< 1 W
Heating Coil	∅ 200 mm
Number of Cooking Units	1
Control Method	Touch Control
Installation	Portable
Dimensions (L x W x H)	325 × 400 × 75 mm
Weight	5.4 kg

8 Environmental protection

The following information provides guidelines for how you can ensure proper environmental protection.

8.1 Disposal of packaging

The packaging materials used were selected in terms of their environmental compatibility and are therefore recyclable. This packaging material should be recycled in order to save resources and reduce waste volume. Please dispose of unwanted packaging material in an environmentally-friendly manner.

Tip: Store the original packaging during the guarantee period in order to ensure safe transport in the case of a claim.

8.2 Disposal of used appliance

Do not dispose of electric and electronic appliances in normal household waste. Please bring the appliance to the collection point for electric and electronic appliances.



8.3 Energy-saving tips

- Use lids that fit on the cookware when cooking. Cooking without a lid greatly increases the use of energy.
- Use cookware with bases that have an even thickness. Uneven cookware bases increase the energy consumption.
- The diameter of the cookware base should match the size of the cooking unit.
- Use cookware that corresponds to the amount of food being prepared.
- Use the lowest possible heat setting.

9 Guarantee and Service

Our customer service is available to all appliance users for repairs and the purchase of accessories and spare parts.

To exercise a valid claim, please contact our customer service prior to sending the appliance back. Proof of purchase is required.

Please note that the customer service is not free of charge in the case of incorrect operation of the appliance, even if the damage occurred within the guarantee period.

To assert a legitimate warranty claim, please contact our customer service before sending back the device and attend to warranty provisions of the enclosed warranty card.

Customer Service Contact	
Address	Miji GmbH Westerwaldstr. 8 35781 Weilburg Germany
Telephone	+49 (0) 6471 / 91249 - 68
Fax	+49 (0) 6471 / 91249 - 69
E-Mail	service@miji.de
Website	www.miji.de

Limitation of liability

Claims against Miji in connection with products described in this operating manual will be based solely on the guarantee stipulations. No further claims can be asserted. Miji does not assume responsibility for the correctness of the contents of these operating instructions.

Subject to content-related and technical changes.

Copyright

© 2012 Miji GmbH. All rights reserved.

Operating instructions and manuals are protected by copyright. Copying, reproducing, translating or transferring to any electronic medium or mechanically legible form, in their entirety or in part, without advance written permission from Miji is not allowed.





Design
Germany