

# Star 3 Twist Star 3 Twist Premium

Induktionskochfeld

## 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 Haushalts-einbaugeräten Verwendung finden. Dadurch können wir eine hohe Dauerleistung und lange Lebensdauer gewährleisten.

Zudem werden dabei neueste EMC- und EMV-Richtlinien eingehalten.

### **Viel Spaß beim Kochen**

## Vorwort

- 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, ob die Gerätespezifikation zu Ihrem Stromanschluss passt.
- Sorgsame, sachgerechte Bedienung und Pflege tragen zu einer langen Lebensdauer des Gerätes bei.
- Prüfen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf Transportschäden. Sollte das Gerät Schaden genommen haben, schließen Sie es nicht an und kontaktieren Sie den Kundenservice.

**Miji Deutschland:** +49 89 381039-69  
service@miji.de

# Inhalt

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Induktionskochen</b> .....                         | <b>9</b>  |
|          | 1.1 Funktionsweise und Vorteile des Induktionskochens |           |
|          | 1.2 Hinweise zum Kochgeschirr                         |           |
| <b>2</b> | <b>Sicherheitshinweise</b> .....                      | <b>11</b> |
|          | 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung                      |           |
|          | 2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise                    |           |
|          | 2.3 Gefahrenquellen                                   |           |
| <b>3</b> | <b>Inbetriebnahme</b> .....                           | <b>17</b> |
|          | 3.1 Lieferumfang                                      |           |
|          | 3.2 Aufstellung                                       |           |
| <b>4</b> | <b>Bedienung</b> .....                                | <b>18</b> |
|          | 4.1 Bedienelemente                                    |           |
|          | 4.2 Betrieb des Gerätes                               |           |
| <b>5</b> | <b>Reinigung und Pflege</b> .....                     | <b>24</b> |
| <b>6</b> | <b>Betriebsstörungen</b> .....                        | <b>25</b> |
|          | 6.1 Störungsbehebung                                  |           |
|          | 6.2 Betriebsgeräusche                                 |           |
| <b>7</b> | <b>Technische Daten</b> .....                         | <b>27</b> |
| <b>8</b> | <b>Umweltschutz</b> .....                             | <b>28</b> |
|          | 8.1 Entsorgung der Verpackung                         |           |
|          | 8.2 Entsorgung des Altgerätes                         |           |
|          | 8.3 Tipps zum Energiesparen                           |           |
| <b>9</b> | <b>Garantie und Service</b> .....                     | <b>29</b> |

# 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 10 cm oder größer 26 cm besitzen

### 1.2.3 Verwendung ungeeigneter Kochgefäße

Wird ein ungeeignetes Kochgefäß auf der ausgewählten Kochstelle verwendet, erscheint „**UB**“ 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 dadurch sehr hohe Temperaturen erreicht werden können. 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 Gegenstände 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 nicht zur Verwendung im Labor oder zur Erhitzung von Chemikalien und anderen Flüssigkeiten geeignet.

Jede anders geartete 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.
- Das Netzkabel sollte regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen überprüft werden. Bei Beschädigungen muss das Kabel von einer Fachkraft instandgesetzt werden oder durch ein original Miji Ersatzkabel ersetzt werden.
- Das Netzkabel nicht mit nassen Händen anschließen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Funktionsstörungen am Gerät auftreten. Setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung.
- 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.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und muss daher an einer Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden. Verlängerungskabel oder Adapter ohne Schutzleiter dürfen nicht verwendet werden.
- Das Induktionskochgerät ist für die Verwendung im Haushalt konzipiert, es ist nicht geeignet in der Umgebung von brennbaren Gasen und explosiven Stäuben betrieben zu werden.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht unter Wasser. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Dampf in die Lüftungsöffnungen gelangt.
- 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.

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

### 2.2.1 Weitere wichtige Hinweise

- Wenn Sie das Miji Induktionskochfeld benutzen, stellen Sie das Gerät auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Fläche. Das Gerät sollte mindestens 80 mm entfernt von der Wand und anderen Objekten stehen.
- Verbinden Sie das Netzkabel zuerst mit dem Gerät und dann mit der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass die Stecker vollständig eingesteckt sind.
- Das Gerät sollte fern von anderen Heizquellen stehen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Das Gerät ist sowohl mobil, als auch einbaufähig.
- Dieses Produkt darf nicht auf einer leichten und dünnen Unterlage verwendet werden, um zu verhindern, dass das Material von der Lüftung absorbiert wird, was zur Erhöhung der internen Temperatur der Induktionskochplatte führen könnte.
- Dieses Produkt darf nicht auf einer Oberfläche mit Wasser verwendet werden, um zu verhindern, dass Wasser während des Betriebes der Induktionskochplatte absorbiert wird, was zur Beschädigung der internen elektrischen Teile führen könnte.
- Reinigen Sie die Kochfläche, entfernen Sie jegliche Verunreinigung durch Verpackungsreste und andere Stoffe.
- Das Gerät ist nicht für den Außenbereich geeignet. Das Gerät ist an eine Steckdose (muss über einen Fehlerstromschutzschalter mit einem Bemessungsfehlerstrom von maximal 30 mA versorgt werden) mit Erdungskontakt anzuschließen.
- Wir empfehlen Ihnen, das passende Geschirr von Miji zu verwenden.

### 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, welche 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. Löschen Sie keinesfalls mit Wasser.

#### 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.
- Magnetische Objekte wie z. B. Kreditkarten, Computerspeicherkarten, Kalkulatoren etc., sollten nicht in der Nähe von Induktionsgeräten abgelegt werden. Es könnte zu Informationsverlusten auf den Datenträgern kommen.

### 2.2 Einbauhinweis

Der Star 3 Twist ist durch das Entfernen des Design-Gehäuses auch einbaufähig. Die Montageplatte darf max. 2,5 cm stark sein. Bitte beachten Sie, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt werden und eine ausreichende Belüftung gewährleistet wird.

## Einbauanleitung

Ausschnittmaße: 265 x 375 mm  
Glaskeramikplatte: 300 x 400 mm

**Miji** Design Germany

**1.** Zeichnen Sie die Punkte wie in Abb.1, R5 auf Ihre Platte und bohren Sie dort mit einem  $\varnothing$  10mm Bohrer durch die Platte.

**2.** Wie in Abb.1 zeichnen Sie die Linie zwischen den Punkten und schneiden Sie die Platte aus.

**Wie Sie die Kochplatte zum Einbau vorbereiten:**

1. Ziehen Sie die Gummifüße von unten ab.
2. Entfernen Sie die Schrauben.
3. Trennen Sie Gerät und Gehäuse.
4. Die Kochplatte ist bereit zum Einbau.

**Einbauhinweis**

Ist die Platte stärker als 25mm, schneiden Sie die Platte wie in der Abbildung aus, damit der Steckeranschluss Platz hat. Halten Sie mind. 80mm Abstand zu Wänden.

## 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 1
- Bedienungsanleitung 1
- Garantieunterlagen 1
- Netzkabel 1
- Einbauschablone A3 1

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 zu gewährleisten:

- 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 mind. 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

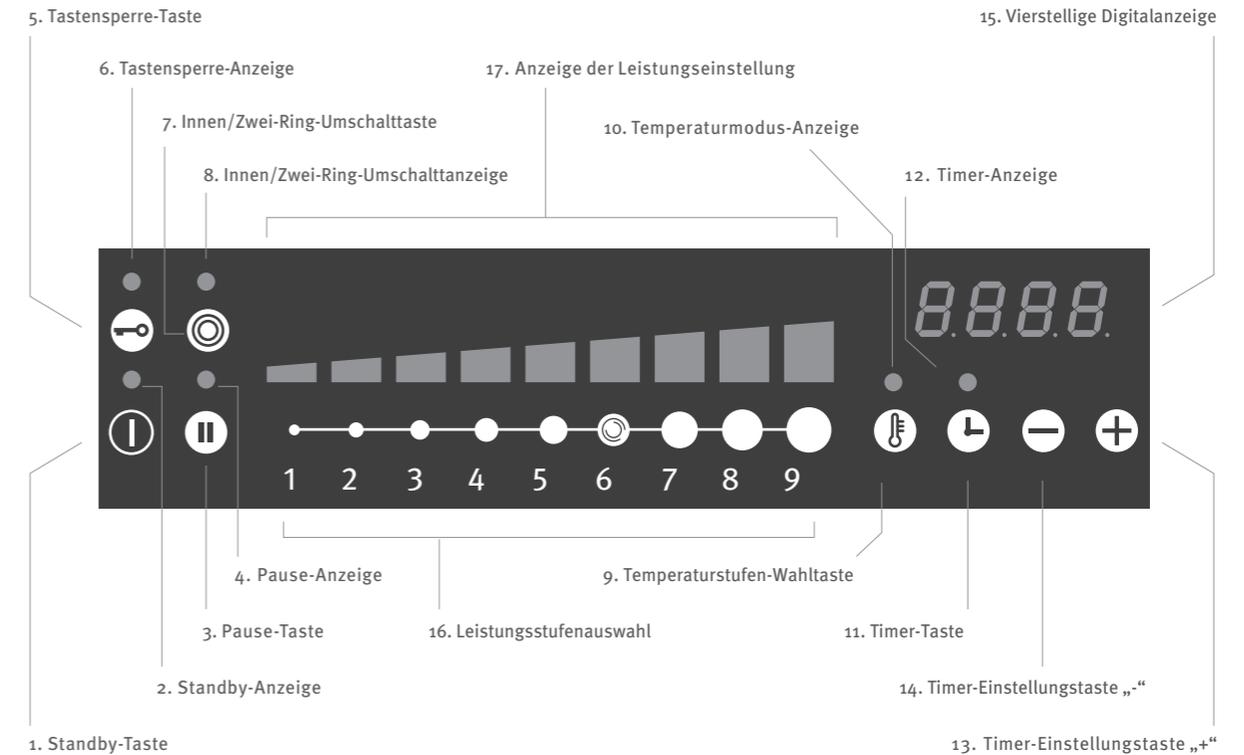


Abbildung 1 Bedienfeld

## Grafische Funktionstabelle des Induktionskochfelds

| Nr.   | Symbol  | Bezeichnung   | Beschreibung   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
|---|---|---|--|---|---------|---|------------|---|----------------|---|---------------|---|----------------------|---|----------------|
| 1   |    | Standby-Taste   | Sie kontrolliert den Start und das Standby der Kochplatte.   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 2   | •   | Standby-Anzeige   | Im Standby-Modus erlischt sie, während sie im Betriebsmodus immer leuchtet.  |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 3   |    | Pause-Taste   | Beim Heizvorgang drücken Sie die Taste zur Unterbrechung des Leistungsausgangs und drücken Sie sie erneut, um den vorherigen Erhitzungsstatus wiederherzustellen.  |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 4   | •   | Pause-Anzeige   | Im Pause-Modus leuchtet sie, während des Betriebes erlischt sie.   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 5   |    | Tastensperre-Taste  | Drücken Sie sie im Betriebsmodus 2 Sekunden lang, um alle Tasten, außer der Standby-Taste zu sperren, und drücken Sie sie im Gesperrt-Status erneut 2 Sekunden lang, um die Entriegelung wieder aufzuheben.  |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 6   | •   | Tastensperre-Anzeige  | Im Gesperrt-Status leuchtet die Anzeige immer.   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 7   |    | Innen/Zwei-Ring-Umschalttaste   | Drücken Sie die Taste, um zwischen dem Innenring-Leistungs-Modus und dem Zwei-Ring-Leistungs-Modus zu wechseln, je nach Topfgröße.   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 8   | •   | Innen/Zwei-Ring-Umschaltanzeige   | Im Zwei-Ring-Leistungs-Modus leuchtet sie immer.   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 9   |    | Temperaturstufen-Wahltaste  | Vier Temperaturstufen können zyklisch ausgewählt werden.   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 10  | •   | Temperaturstufen-Anzeige  | Im Temperaturstufen-Betrieb leuchtet die Anzeige immer.  |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 11  |    | Timer-Taste   | Aktivieren Sie im Betriebsmodus die Timer-Funktion, stellen Sie durch kurzes Drücken die Stunden und Minuten ein und legen Sie so die Timer-Zeit fest. Heben Sie durch langes Drücken die Zeiteinstellung wieder auf.  |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 12  | •   | Timer-Anzeige   | Beim Aktivieren der Timer-Funktion leuchtet die Anzeige immer.   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 13  |  | Timer-Einstellungstaste „+“   | Um die Zeit zu erhöhen.  |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 14  |  | Timer-Einstellungstaste „-“   | Um die Zeit zu reduzieren.   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 15  |  | Vierstellige Digitalanzeige   | <table border="0"> <tr> <td></td> <td>Standby</td> <td></td> <td>Timer-Zeit</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Betriebs-modus</td> <td></td> <td>Wärme-Warnung</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Temperatur-kontrolle</td> <td></td> <td>Kein Kochgefäß</td> </tr> </table> |  | Standby |  | Timer-Zeit |  | Betriebs-modus |  | Wärme-Warnung |  | Temperatur-kontrolle |  | Kein Kochgefäß |
|  | Standby   |  | Timer-Zeit   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
|  | Betriebs-modus  |  | Wärme-Warnung  |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
|  | Temperatur-kontrolle  |  | Kein Kochgefäß   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 16  |  | Leistungsstufen-Anzeige   | Berühren Sie die jeweiligen Positionen, um die Leistung auf die entsprechende Stufe einzustellen oder gleiten Sie mit einem Finger entlang des Leistungsbereiches, um die Leistung einzustellen, Stufe 6 ist für wechselnden Betrieb des Zwei-Ring-Modus (Pasta-Funktion) ausgelegt.   |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |
| 17  |  | Anzeige der Stromversorgung   | Bei der Leistungseinstellung leuchtet die Anzeige auf der entsprechenden Stufe.  |   |         |   |            |   |                |   |               |   |                      |   |                |

## 4.2 Betrieb des Gerätes

### 4.2.1 Einschalten

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Ein akustisches Signal ertönt, die Standby-Taste blinkt, das Digitalfeld erscheint.

### 4.2.2 Auswahl Betriebsmodus

Sie können jetzt mit den Wahl-tasten die Kochstelle auf die gewünschte Kochstufe einstellen, dazu stehen zwei Betriebsmodi zur Auswahl.

#### A: Leistungsmodus

- Drücken Sie im Betriebsmodus eine beliebige Leistungsstufentaste (1-9), um in eine entsprechende Leistungsstufe zu gelangen und zu erhitzen. Der Standardmodus für Erhitzung ist der Zwei-Ring-Betrieb. Die Anzeige der Leistungseinstellung lässt die entsprechende Leistungsstufe aufleuchten.
- Sollte die Innen/Zwei-Ring-Umschaltanzeige ebenfalls aufleuchten, so wird im Zwei-Ring-Betrieb gearbeitet, wobei die Pasta-Funktions-Stufe 6 durch ihre spezielle Wasserbewegung ideal ist, um leichte Teigwaren wie Nudeln zu kochen.
- Um in den Innenring-Betriebsmodus zu wechseln, drücken Sie die Innen/Zwei-Ring-Umschalttaste. Wenn die Innen/Zwei-Ring-Wahlanzeige nicht mehr aufleuchtet, wird im Innenring-Betrieb gearbeitet.

#### B: Temperaturmodus

- Drücken Sie im Betriebsmodus die Wahl-taste des Temperaturmodus, so können Sie zwischen den vier Temperaturstufen (45°C, 60°C, 70°C, 94°C) zyklisch auswählen. Die vierstellige Digitalanzeige zeigt den entsprechenden Wert der Temperatur und die Anzeige des Temperaturmodus leuchtet.

Folgende Kochstufen stehen zur Verfügung:

### Star 3 Twist / Star 3 Twist Premium

|            |   |
|------------|---|
| Kochstufen | 9 |
|------------|---|

Beginnt man die Einstellung über die Leistungsstufen, kann durch Berühren der jeweiligen Tasten jede beliebige Leistungsstufe ausgewählt 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.

| Kochstufen | Zeitlimit (min) | Kochstufen | Zeitlimit (min) | Kochstufen | Zeitlimit (min) |
|------------|-----------------|------------|-----------------|------------|-----------------|
| 1          | 516             | 4          | 258             | 7          | 138             |
| 2          | 402             | 5          | 210             | 8          | 108             |
| 3          | 318             | 6          | 138             | 9          | 90              |

| Temperaturstufen | Anwendbare Kocharten  | Automatische Ausschaltzeit (Minuten) |
|------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| 45°C             | Auftauen, Schmelzen   | 480                                  |
| 60°C             | Aufwärmen, Warmhalten | 480                                  |
| 70°C             | Niedertemperaturgaren | 480                                  |
| 94°C             | Simmern, Schmoren     | 480                                  |

Für die Stufen jeweiliger Leistungen (Temperaturen) der Miji Induktionskochplatte werden entsprechende maximale Betriebszeiten eingestellt, so kann die Standby-Funktion nach der Betriebszeit automatisch aktiviert werden.

- Die Leistungsparameter und die automatischen Ausschaltzeiten in den oben genannten Tabellen werden im Labor mit Standardgeräten unter Standardbedingungen gemessen und dienen den Benutzern nur als Referenz.

### 4.2.4 Timer-Funktion

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

#### Programmierung

Aktivieren Sie die Timer-Funktion im Betriebsmodus. Der Standardwert des Timers ist 0 Minuten. Beim ersten Drücken der Timer-Taste, leuchtet die Timer-Anzeige auf und die Digitalanzeige zeigt den Wert „0:00“, wobei „00“ (Minuten) nach dem „:“ zu Blinken anfängt. Zum Einstellen der gewünschten Minutenziffer, drücken Sie die „+“ oder „-“-Taste. Durch erneutes Drücken der Timer-Tasten bestätigen Sie die Minutenzahl. Anschließend fängt die „0“ (Stunden) vor dem „:“ an zu Blinken. Zum Einstellen der gewünschte Stundenziffer drücken Sie die „+“ oder „-“-Taste. Durch erneutes Drücken der Timer-Taste bestätigen Sie die Stundenzahl. Dadurch wird die Einstellung der Timer Funktion abgeschlossen. Der Countdown der entsprechenden Funktion beginnt innerhalb der eingestellten Zeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät die mit der Timer-Funktion betriebene Kochstelle automatisch in den Standby-Betrieb. Das Kochende wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

#### Hinweis:

- Wenn Sie die Taste „+“ oder „-“ bei der Zeiteinstellung lange gedrückt halten, erhöht oder reduziert sich der Wert der gewünschten Zeit schneller.
- Wenn Sie die Tasten „+“ und „-“ bei der Zeiteinstellung gemeinsam drücken, wird der Wert der Zeit auf „0:00“ zurückgesetzt.
- Nach der Timing-Einstellung drücken Sie die Timer-Taste lange (ca. 2 Sekunden), so kann das System die eingestellte Zeit automatisch löschen.
- Die maximale Timing-Zeit beträgt 9 Stunden und 59 Minuten und kann zwischen 0:00 und 9:59 variieren. Nach der Einstellung der Timing-Zeit zeigt die Digitalanzeige durch einen Countdown die verbleibende Zeit.
- „0:00“ bedeutet, dass keine Timing-Zeit eingestellt wurde.
- Wenn die Stufe des Betriebsmodus nach der Zeiteinstellung gewechselt wird, wird die aktuelle Zeit auf den Standardwert zurückgesetzt.
- Die Digitalanzeige zeigt im Timer-Modus die Hauptbetriebsinformation und im Zeiteinstellungsmodus die Zeitinformation. Sie schaltet in die Zeitanzeige um und blinkt am Ende des Countdowns.
- Wenn die Timing-Zeit bei der Timing-Einstellung nicht bestätigt wird, wird sie automatisch 5 Sekunden später bestätigt.
- Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist und „0:00“ zeigt, ertönt der Summer nach fünfmaligem Blinken und der Standby-Modus wird aktiviert. Anschließend blinkt die Timer-Zeitanzeige und stoppt der Betrieb des Lüfters, gemäß der internen Temperatur der Kochplatte.

#### 4.2.5 Pause

Durch das Berühren der Taste wird das Gerät in den Pause-Modus geschaltet. Alle Einstellungen, wie Leistungsstufe und Timing-Zeit, werden angehalten. Die Modus- und Funktionstasten können im Pausenstatus nicht benutzt werden.

Wenn die Pause-Taste im Pausenstatus erneut gedrückt wird, wird der Betriebsmodus vor der Pause wiederhergestellt. Der Pausenstatus dauert maximal 15 Minuten. Im Falle eines Timeouts wird der Pausenstatus nicht wiederhergestellt. Nachdem der Summer 5 Mal kurz ertönt ist, wird der Standby-Modus automatisch aktiviert.

#### 4.2.6 Tastensperre-Taste

Drücken Sie die Kindersicherungstaste 2 Sekunden lang, um die Kindersicherungsfunktion zu aktivieren. Die Anzeige der Kindersicherung leuchtet und der Summer ertönt. Im Status der Kindersicherung können die Funktionen des Standbys und der Deaktivierung der Kindersicherung aktiviert werden. Bei anderen Funktionen blinkt die Kindersicherungsanzeige. Drücken Sie die Kindersicherungstaste im Tastensperre-Status erneut 2 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu deaktivieren. Bei der Deaktivierung ertönt der Summer. Drücken Sie die Standby-Taste im Tastensperre-Status, um in den Standby-Modus zu gelangen. Wenn die Standby-Taste erneut gedrückt wird, steht die Kochplatte noch im Tastensperre-Status und steht der Betriebsstatus im Standby-Zustand.

#### 4.2.7 Ausschalten

Drücken Sie die Standby-Taste, um den Betrieb der Kochplatte zu stoppen und um sie in den Standby-Status gelangen zu lassen. Im Standby-Status reguliert die Kochplatte automatisch die interne Temperatur durch Belüften und versucht die Kochplattentemperatur auf unter 60°C zu bringen. Falls die Temperatur auf der Oberfläche der Kochplatte 60°C überschreitet, zeigt die entsprechende Digitalanzeige „Hot“. Ist die Temperatur gesunken, wird „-“ erneut gezeigt.

#### 4.2.8 Drehzahlregelung des Lüfters

Nach dem Start läuft der Lüfter mit einer niedrigen Drehzahl, beim Heizvorgang läuft er mit einer mittleren Drehzahl. Bei drohender Überhitzung läuft der Lüfter mit voller Drehzahl. Im Standby-Modus läuft der Lüfter mit einer niedrigen Drehzahl. Im Pausenstatus läuft der Lüfter mit einer niedrigen Drehzahl.

## 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.

- Lässt sich das Gerät nicht anschalten, prüfen Sie, ob die beiden Stecker des Netzkabels vollständig in das Gerät und in die Steckdose eingesteckt sind.
- Leistungsstufen oder andere Funktionstasten lassen sich nicht aktivieren. Dies ist meist begründet in der eingeschalteten Tastensperre-Funktion. In diesem Fall deaktivieren Sie die Tastensperre und starten Sie das Gerät neu.
- Wenn das Gerät mit Unter- oder Überspannung betrieben wird, führt dies zu Verlängerung oder Verkürzung der Kochzeit.
- Das Gerät wird mittels sensibler Berührungssensoren bedient und gesteuert. Falschbedienung wird in den meisten Fällen durch ein akustisches Signal angezeigt und führt in der Regel zur automatischen Abschaltung des Gerätes. Das Gerät kann nach einer automatischen Abschaltung in den meisten Fällen mit der An/Aus Taste (Taste 1) wieder gestartet werden.
- Die empfindliche Elektronik des Gerätes wird durch ein mehrstufiges Ventilatorsystem gekühlt. Achten Sie darauf, dass die Geräteöffnungen, die der Kühlung dienen, frei sind und die Luftzufuhr nicht behindert wird. Sollte die Kühlluft die Temperatur von 60°C einmal überschreiten, reduziert das Gerät automatisch die Leistungsabgabe zum Eigenschutz, um die Elektronik nicht zu beschädigen.

### 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.

| Anzeige   | Störung   | Möglicher Grund  | Maßnahme  |
|---|---|--|---|
| keine   | Stromzufuhr wurde unterbrochen  |  | Stromzufuhr überprüfen (Netzstecker/ Sicherung)   |
| E2  | Überhitzung des Heizelementes, automatische Sicherheitsabschaltung der Kochstelle | Überlastung oder Defekt des Heizmoduls   | Gerät abschalten, Netzstecker nicht ziehen, Gerät abkühlen lassen und neu starten                       |
| Er22  | Fehler bei der Taste  | Die Berührungstaste fällt aus oder die Berührungsdaten sind abnormal   | Der Standby-Modus wird automatisch aktiviert, wenn der Fehler innerhalb von 1 Minute nicht behoben wird |
| E3  | Unstabiler Betrieb des elektromagnetischen Heizmoduls                             | Das elektromagnetische Heizmodul hat einen Fehler  | Der Standby-Modus wird innerhalb von 1 Minute aktiviert   |
| E4  | Kommunikationsfehler  | Die interne Kommunikation scheitert  | Der Standby-Modus wird automatisch aktiviert, wenn der Fehler innerhalb von 1 Minute nicht behoben wird |
| E5  | Interner Fehler   | Das elektromagnetische Heizmodul hat einen Fehler  | Der Standby-Modus wird innerhalb von 1 Minute aktiviert   |
| E31   | Zu hohe Eingangsspannung  | Überspannung der Spannungsversorgung vom Netz >AC270V (±5V)  | Der Standby-Modus wird automatisch aktiviert, wenn der Fehler innerhalb von 1 Minute nicht behoben wird |
| E32   | Zu niedrige Eingangsspannung  | Unterspannung der Spannungsversorgung vom Netz <AC120V (±5V)   | Der Standby-Modus wird automatisch aktiviert, wenn der Fehler innerhalb von 1 Minute nicht behoben wird |
| E91   | Kurzschluss oder offener Stromkreis des IGBT-Sensors                              | Der Schutz wird im Falle eines offenen Stromkreises des IGBT-Sensors nach 3 Min. kontinuierlicher Erwärmung (mit Ausnahme des intermittierenden Niveaus der Pasta Funktion) oder innerhalb von 5 Sek. im Falle eines Kurzschlusses des IGBT-Sensors aktiviert                                    | Der Standby-Modus wird innerhalb von 1 Minute aktiviert   |
| E92   | Kurzschluss, offener Stromkreis oder Ausfall des Oberflächen-Temperatursensors    | Der Schutz wird im Falle eines offenen Stromkreises des Oberflächensensors nach min. 5 Min. und max. 10 Min. kontinuierlichen Aufheizens (mit Ausnahme des intermittierenden Niveaus der Pasta Funktion) aktiviert oder innerhalb von 5 Sek. im Falle eines Kurzschlusses des Oberflächensensors | Der Standby-Modus wird innerhalb von 1 Minute aktiviert   |
|  | Keine Last  | Kein Kochgeschirr bzw. kein geeignetes Kochgeschirr vorhanden  | Der Standby-Modus wird automatisch aktiviert, wenn der Fehler nicht innerhalb von 1 Minute behoben wird |

## 7 Technische Daten

| Model                   | Star 3 Twist           | Star 3 Twist Premium   |
|-------------------------|------------------------|------------------------|
| Spannung                | AC 220–240 V, 50/60 Hz | AC 220–240 V, 50/60 Hz |
| Leistung                | 2300 W                 | 2300 W                 |
| Stand-by                | < 1 W                  | < 1 W                  |
| Topfgröße (Topfboden)   | ∅ 100 – 260 mm         | ∅ 100 – 260 mm         |
| Anzahl Kochzonen        | 1                      | 1                      |
| Regelung                | Slide Touch Control    | Slide Touch Control    |
| Bauart                  | Mobil/Einbau           | Mobil/Einbau           |
| Abmessungen (B x H x T) | 300 x 75 x 400 mm      | 300 x 75 x 400 mm      |
| Gewicht                 | 4,0 kg                 | 4,5 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 passende Deckel verwenden. Garen ohne Deckel vervielfacht den Energieverbrauch.
- Kochgefäße mit ebenen, dicken Böden verwenden. Unebene Kochgefäßböden erhöhen den Energieverbrauch.
- 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 Garantieunterlagen.

### Kontakt Kundenservice

**Telefon** +49 89 381039-69  
**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.

Um die Geräte ständig auf dem neuesten Stand der Technik zu halten, erfolgen Weiterentwicklungen und Verbesserungen ohne vorherige Ankündigung.

### 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.



# **Star 3 Twist** **Star 3 Twist Premium**

Induction hotplate

## **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-lasting, high-performance level and a long lifespan are therefore guaranteed. In addition, the appliance complies with the latest, current EMC guidelines.

### **Have fun cooking**

## Preface

- 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 who 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 power socket, and contact customer service.
- Careful, proper operation and care will contribute to the long lifespan of the appliance.
- Should you encounter any problems during use, or the product is damaged, please contact Miji customer service.

**Miji Germany:**    **+49 89 381039-69**  
                                 **service@miji.de**

# Contents

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Cooking with induction</b> .....                              | <b>39</b> |
|          | 1.1 Functioning principle and benefits of cooking with induction |           |
|          | 1.2 Suitable cookware  |           |
| <b>2</b> | <b>Safety information</b> .....                                  | <b>41</b> |
|          | 2.1 Intended usage   |           |
|          | 2.2 General safety information                                   |           |
|          | 2.3 Sources of danger  |           |
| <b>3</b> | <b>Start of operation</b> .....                                  | <b>47</b> |
|          | 3.1 Delivery contents  |           |
|          | 3.2 Installation   |           |
| <b>4</b> | <b>Operation</b> .....   | <b>48</b> |
|          | 4.1 Control panel  |           |
|          | 4.2 Appliance operation  |           |
| <b>5</b> | <b>Cleaning and Care</b> .....                                   | <b>54</b> |
| <b>6</b> | <b>Malfunctions</b> .....  | <b>55</b> |
|          | 6.1 Trouble-shooting   |           |
|          | 6.2 Operating sounds   |           |
| <b>7</b> | <b>Technical specifications</b> .....                            | <b>57</b> |
| <b>8</b> | <b>Environmental protection</b> .....                            | <b>58</b> |
|          | 8.1 Disposal of packaging  |           |
|          | 8.2 Disposal of used appliance                                   |           |
|          | 8.3 Energy-saving tips   |           |
| <b>9</b> | <b>Warranty and Service</b> .....                                | <b>59</b> |

# 1 Cooking with induction

## 1.1 Functioning principle and benefits of cooking with induction

Cooking with induction is fundamentally different from cooking with conventional methods. In conventional methods, the heat is transferred from the ceramic stove top 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 saving through 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 10 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, „**EE**“ 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 an empty cooking vessel can mean that this safety mechanism does not take effect in time, which means that very high temperatures can be reached. This can cause the base of the pan to melt which would cause damage to the glass ceramic 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 safety regulations. Nevertheless, arising hazards of this unit cannot be excluded. Following safety instructions will help to minimize risks to people and objects, 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 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.
- The power cord should be checked regularly for signs of damage. If it is damaged, the cable must be repaired by a qualified technician, or replaced with an original Miji replacement cable.
- Do not touch or connect the power cord with wet hands.
- Do not use the appliance, if a functional error occurs. Notify customer service.
- 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.
- The device corresponds to safety class 1 and must therefore be connected to a socket outlet with a protective conductor. Extension cables or adapters without a protective conductor must not be used.
- The induction hotplate is designed for household use, it is not suitable for operation in the vicinity of flammable gases and explosive dusts
- Do not immerse appliance in water when cleaning, and take care to avoid water or steam entering the bottom of the device.
- This appliance can be used by children age 8 and older, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning safe use of the appliance, 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, authorized 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 immediately to avoid the possibility of electric shock.

### 2.2.1 Further important information

- When using the Miji induction hob, place the appliance on a clean, level and heat-resistant surface. The appliance should be placed at least 80 mm away from the wall and other objects.
- Connect the power cord first to the appliance and then to the power socket. Make sure that the plugs are fully inserted.
- The unit should be kept away from other heat sources to prevent damage to the unit.
- The unit is both mobile and installable.
- This product should not be used on a light and thin surface to prevent the material from being absorbed by the ventilation system, which could increase the internal temperature of the induction hob.
- In order to prevent water from being absorbed during operation of the induction hob, which could damage internal electrical parts, this product must not be used on a surface with water.
- Clean the cooking surface, remove any impurities from packaging and other materials.
- The device is not suitable for outdoor use. The device must be connected to a socket (which must supply via a residual current circuit breaker, a rated residual current of 30 mA maximum), that is grounded.
- We recommend that you use suitable crockery from Miji.

### 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 stove top. These objects may become very hot when the cooking unit is switched on.

#### 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 case of fire, switch off the appliance or remove the plug from the socket and try to extinguish the flames. Under no circumstances should water be used to put out the fire.

#### 2.3.3 Explosion hazard

Improper use of the appliance poses 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 explode.

### 2.3.4 Risk of electric shock

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

- If the stovetop shows obvious signs of damage (breaks, cracks etc.), disconnect the appliance from the power socket. Do not use the appliance and contact the customer service.
- If the power cord or plug is damaged, do not use the appliance under any circumstances. Defective power cords or plugs must be replaced by a professional, authorized 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 authorized 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.
- Magnetic objects such as credit cards, computer memory cards, calculators etc. should not be placed near induction appliances, as this could result in loss of information on the data carriers.

## 2.2 Installation note

The Star 3 Twist can also be installed by removing the design case. The installation plate may be a max. of 2.5 cm thick. Please make sure that the ventilation slots are not covered and sufficient ventilation is ensured.

## Mounting Instructions

Cut-out dimensions: 265 x 375 mm  
Glass ceramic plate dimensions: 300 x 400 mm

**Miji** Design Germany

**1.** Draw the points on your table top as shown in Fig.1, R5 and drill through the table top with a  $\varnothing$  10 mm drill bit.

**2.** As in Fig.1 draw the line between the points and cut out the table top.

**How to prepare the induction hob for installation:**

1. Pull off the rubber feet from below.
2. Unscrew the screws.
3. Remove the housing from the device.
4. The appliance is now ready for installation.

**Assembly note**

If your tabletop is thicker than 25mm, you will need to cut the tabletop out as shown to ensure room for the power connection. Keep at least 80mm distance from walls.

### 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 1
- Operating instructions 1
- Warranty documents 1
- Power cord 1
- Installation stencil A3 1

Check the contents of the package for its completeness/entirety 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 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.) close 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

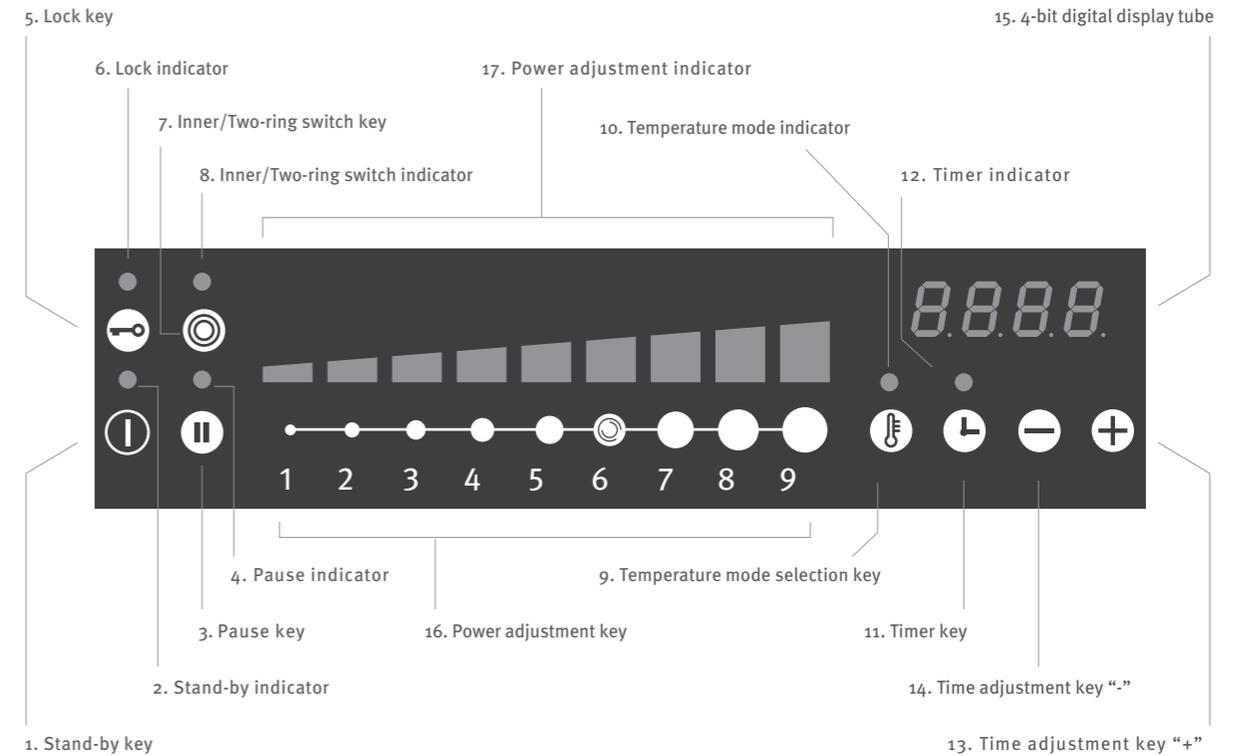


Figure 1 Control panel

**Table (1) Graphics and Functions of Cooker Keys**

| Nr. | Graphic Function | Function Name                   | Description  |                     |
|-----|------------------|---------------------------------|--|---------------------|
| 1   |                  | Stand-by key                    | Controls the start or stand-by mode of the cooker.   |                     |
| 2   | •                | Stand-by indicator              | OFF in the stand-by mode and normally ON in the operating mode.  |                     |
| 3   |                  | Pause key                       | Press to suspend power output in the heating process. If it is pressed again, heating will be recovered.   |                     |
| 4   | •                | Pause indicator                 | Normally ON in the pause mode and OFF in other modes.  |                     |
| 5   |                  | Lock key                        | If it is pressed for 2s in the operating mode, all keys except the stand-by key will be locked. If it is pressed for 2s in the locked state, all keys will be unlocked.  |                     |
| 6   | •                | Lock indicator                  | “ON” when in locked mode   |                     |
| 7   |                  | Inner/Two-ring switch key       | Press to switch the inner-ring power mode and two-ring power mode.   |                     |
| 8   | •                | Inner/Two-ring switch indicator | Normally ON in the two-ring power mode.  |                     |
| 9   |                  | Temperature mode selection key  | Select the temperature level. Four temperature levels can be selected cyclically.  |                     |
| 10  | •                | Temperature mode indicator      | Normally ON in the temperature control mode.   |                     |
| 11  |                  | Timer key                       | Activate the timer function in the operating mode, press briefly to set the hours and minutes and thus determine the timer setting. Press and hold to cancel the timer setting.  |                     |
| 12  | •                | Timer indicator                 | When the timer setting function is enabled, the indicator light remains lit.   |                     |
| 13  |                  | Time adjustment key “+”         | Adjust the time, i.e. increase the time.   |                     |
| 14  |                  | Time adjustment key “-”         | Adjust the time, i.e. decrease the time.   |                     |
| 15  |                  | 4-bit digital display tube      | Stand-by display   | Timing time display |
|     |                  |                                 | Operating mode   | Waste heat warning  |
|     |                  |                                 | Control the temperature display  | No pan display      |
| 16  |                  | Power adjustment key            | Touch the respective positions to set the power to the appropriate level or glide finger along the power range to adjust the power. Level 6 is designed for alternating operation of the two-ring mode (pasta function). |                     |
| 17  |                  | Power adjustment indicator      | When setting the power, the indicator lights up at the appropriate level.  |                     |

## 4.2 Appliance operation

### 4.2.1 Switching on

Connect the device to a power outlet. An acoustic signal will sound, the stand-by button is going to flash and the digital field will appear.

### 4.2.2 Selecting the operating mode

You can now use the selection buttons to set the hotplate to the required heat setting; there are two operating modes available:

#### A: Power mode

- Press any power adjustment key (level 1-9) in the operating mode, and the hotplate will start heating at the corresponding power level. The default setting is the two-ring power mode. The power setting indicator will light up to the corresponding power level.
- Should the inner/two ring change-over indicator also light up, operating procedure is carried out in two-ring operation mode. Pasta function level 6 is ideal for cooking light pasta such as noodles thanks to its special water movement.
- To switch to the inner ring operating mode, press the inner/two ring shift key. When the inner/two-ring selection indicator is no longer lit, the inner-ring mode is in operation.

#### B: Temperature mode

- Press the temperature mode selection key in the operating mode, and you can choose between four temperature levels (45°C, 60°C, 70°C, 94°C). The four-digit digital display shows the respective temperature value and the temperature mode indicator lights up.

The following heat settings are available:

#### Star 3 Twist / Star 3 Twist Premium

|               |   |
|---------------|---|
| Heating level | 9 |
|---------------|---|

If you begin the setting via the power levels, you can select any power level by touching the respective keys. For safety reasons, the appliance has a time limit function which switches the appliance off 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            | 516              | 4            | 258              | 7            | 138              |
| 2            | 402              | 5            | 210              | 8            | 108              |
| 3            | 318              | 6            | 138              | 9            | 90               |

| Level | Applicable Cooking Type          | Automatic OFF Time (min) |
|-------|----------------------------------|--------------------------|
| 45°C  | Defrosting and melting           | 480                      |
| 60°C  | Warming up and heat preservation | 480                      |
| 70°C  | Low-temperature cooking          | 480                      |
| 94°C  | Simmering and stewing            | 480                      |

The applicable power (temperature) levels of the Miji induction cooker's electronic touch controller are set at the maximum heating levels; and the stand-by function will be enabled automatically, after the power (temperature) has reached its maximum.

- The power and automatic OFF times above, are measured with standard machines under standard conditions in the laboratory, and used for reference only.

#### 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

Activate the timer function in operating mode. The default value of the timer is 0 minutes. When the timer button is pressed for the first time, the timer indicator lights up and the digital display reads „0:00“ and the „00“ (minutes) in the digital display after „:“ will start blinking. To set the desired number of minutes, press the „+“ or „-“ key. Press the timer button again to confirm. Next, the „0“ (hours) in the digital display before „:“ will start blinking. To set the desired number of hours, press the „+“, or „-“ key. By pressing the timer button again, you confirm the number of hours. This completes the setting of the timer function. The countdown of the corresponding function starts within the set time.

##### Please note:

- Faster increase or decrease the desired time by pressing and holding the „+“ or „-“ button during the timer setting function.
- Press the „+“ and „-“ buttons simultaneously during the timer setting process to reset the time value to „0:00“.
- Press and hold the timer button for approximately 2 seconds after setting the timer, which then enables the system to automatically delete the set time.
- The maximum timer setting value is 9 hours and 59 minutes and can be varied between 0:00 and 9:59. After setting the timer value, the digital display shows the remaining time by countdown.
- „0:00“ means that no timer value has been set.
- If the operating mode level is changed after having set the timer, the displayed time will be reset to the default value.
- The digital display shows the main operating information in the timer mode and the time information in the timer setting mode. The digital readout switches to the time display and blinks at the end of the countdown.
- If the timer value is not confirmed when setting the timer, the time will automatically be confirmed after 5 seconds.
- When the set time has elapsed and the display reads „0:00“, the display will blink five times, the buzzer will sound and the stand-by mode will be activated; after which the timer display will blink and fan operation will stop, in accordance with the internal temperature of the hotplate.

#### 4.2.5 Pause

By pressing the button, the appliance switches to pause mode. All settings, heat settings and the timer are stopped.

The mode and function keys cannot be used in pause mode. Press the pause key again to return to the selected operating mode.

The pause mode is activated for a maximum of 15 minutes, after which the buzzer sounds briefly 5 times, and stand-by mode is automatically initiated.

#### 4.2.6 Key lock button

Press the child safety lock button for 2 seconds to activate this function. The child safety lock control indicator lights up and the buzzer sounds. Stand-by, and the child lock safety functions can both be deactivated in this mode. The child safety lock indicator will also flash in other functions. Press the child safety lock key in the key lock mode again for 2 seconds to deactivate. The buzzer will sound when it is disengaged. Press the stand-by button in key lock status to enter stand-by mode. If the stand-by button is pressed again, the hotplate remains in key lock mode and the operating status is in stand-by.

#### 4.2.7 Switching off

Press the stand-by key to stop operation of the hotplate and enter stand-by mode.

The hotplate automatically regulates the internal temperature and the built-in ventilator reduces the hotplate temperature to under 60°C.

If the temperature on the surface of the hotplate exceeds 60°C, the corresponding digital display reads „Hot“. When the temperature has dropped, „-“ is shown again.

#### 4.2.8 Fan speed control

After starting, the fan runs at low speed, during the heating process it runs at medium speed.

In case of overheating the fan runs at full speed. In stand-by mode, the fan runs at low speed.

In pause mode, the fan runs at low speed.

## 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 socket.
- Cleaning should not be attempted before the appliance has cooled down.
- Clean the appliance regularly and remove cooking residue to prevent anything 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.

- If the appliance cannot be switched on, make sure that both power cord plugs are fully inserted into the appliance and the power outlet.
- Power levels or other function keys cannot be activated. This is usually due to an activated key lock function. In this case, deactivate the key lock and restart the device.
- Operating the appliance with under- or overvoltage will result in a longer or shorter cooking time.
- The device is operated and controlled by means of sensitive touch sensors. In most cases, incorrect operation is indicated by an acoustic signal and usually leads to the automatic shutdown of the unit. In most instances, the unit can be restarted with the On/Off key.
- The sensitive electronic components are cooled by a multi-level fan system. Make sure that the unit's cooling slots are not blocked and that the air supply is not obstructed. If the air-cooling temperature exceeds 60°C, the unit automatically, as a safety measure, reduces the power output in order not to damage the electronic elements.

### 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.

| Display  | Malfunction   | Possible cause   | Measure   |
|--|---|--|---|
| None   | Power supply was interrupted  |  | Check power supply (plug/fuse).   |
| E2   | Overheated heating element, automatic safety shutdown of the cooking zone | Overload or defect in the heating module   | The cooker will automatically enter the stand-by mode if the fault is not recovered within 1min           |
| Er22   | Key fault   | The touch key fails or the touch data are abnormal   | The cooker will automatically enter the stand-by mode if the fault is not recovered/corrected within 1min |
| E3   | Instable operation of electromagnetic heating module                      | The electromagnetic heating module has a non-reparable fault. The cooker will enter the stand-by mode  | The cooker will enter the stand-by mode after 1min  |
| E4   | Communication fault (error)   | The internal communication fails   | The cooker will automatically enter the stand-by mode, if the fault is not recovered within 1min          |
| E5   | Internal fault  | The electromagnetic heating module has non-reparable fault. The cooker will enter the stand-by mode  | The cooker will enter the stand-by mode after 1min  |
| E31  | Too high input voltage  | Overvoltage of power supply from mains >AC270V (±5V)   | The cooker will automatically enter the stand-by mode if the fault is not recovered within 1min           |
| E32  | Too low input voltage   | Undervoltage of power supply from mains <AC120V (±5V)  | The cooker will automatically enter the stand-by mode, if the fault is not corrected within 1min          |
| E91  | Short circuit and open circuit of IGBT sensor                             | Protection is enabled after 3min continuous heating (except the intermittent level) in the case of open circuit of IGBT sensor, or within 5s in the case of short circuit of IGBT sensor                                   | The cooker will enter the stand-by mode after 1min  |
| E92  | Short circuit and open circuit of cooker surface temperature sensor       | Protection is enabled after min. 5min and max. 10min continuous heating (except the intermittent level) in the case of open circuit of the surface sensor, or within 5s in the case of short circuit of the surface sensor | The cooker will enter the stand-by mode after 1min  |
|  BBUB | No load   | There is no pan or the pan is not suitable   | The cooker will enter the stand-by mode after 1min  |

## 7 Technical specifications

| Model                  | Star 3 Twist           | Star 3 Twist Premium   |
|------------------------|------------------------|------------------------|
| Voltage/Frequency      | AC 220–240 V, 50/60 Hz | AC 220–240 V, 50/60 Hz |
| Power                  | 2300 W                 | 2300 W                 |
| Stand-by               | < 1 W                  | < 1 W                  |
| Pot size (pot bottom)  | ∅ 100 – 260 mm         | ∅ 100 – 260 mm         |
| Cooking zone           | 1                      | 1                      |
| Regulator              | Slide Touch Control    | Slide Touch Control    |
| Installation           | Portable/Mountable     | Portable/Mountable     |
| Dimensions (W x H x D) | 300 x 75 x 400 mm      | 300 x 75 x 400 mm      |
| Weight                 | 4,0 kg                 | 4,5 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 warranty 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 the cookware when cooking. Cooking without a lid greatly increases energy use.
- Use cookware with bases that have an even thickness. Uneven cookware bases increase energy consumption.
- Use cookware that corresponds to the amount of food being prepared.
- Use the lowest possible heat setting.

## 9 Warranty 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 warranty 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 documents.

### Customer Service Contact

**Telephone** +49 89 381039-69  
**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 warranty 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.

