

Induction Cooktop IC11S

Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch / Français

moa
color your life

www.moacolors.com

BEFORE USE

Before use, please read this manual carefully.

Only connect the appliance to an earthed wall socket.

This appliance is for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to avoid fires, electric shocks, burns, or other injuries and damage. Read these operating and safety instructions carefully.

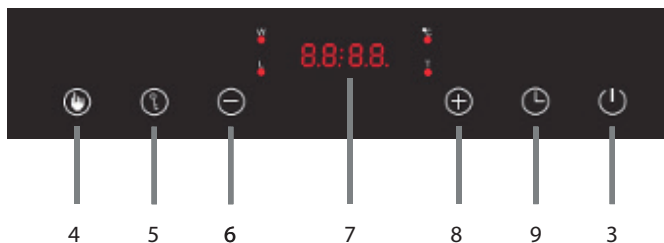
IMPORTANT SAFEGUARDS (1/2)

1. Do not place the unit near fire or gas or any hot environment in order to avoid damages or malfunction.
2. To reduce the risk and damage, the plug should be fit into an individual outlet and the rated electrical current should be not less than 16A.
3. Place the unit on a level and dry surface. Ensure there is a minimum free area of at least 10cm surrounding the unit on all sides.
4. Do not immerse the appliance or electric cord in water or any other liquid.
5. Do not allow any liquid to enter the unit's cabinet. This will damage the inner electrical parts.
6. Ensure the power code is removed from the power socket before cleaning.
7. Do not cover the air vent with anything during cooking.
8. Before Heating any tinned food please uncap its cover.
9. Do not place any metallic accessories like spoon, ladles etc on the cooktop while cooking in order to avoid heating. It is advisable to keep even non-metallic objects at least 10cm away from the unit while it is in use.

IMPORTANT SAFEGUARDS (2/2)

10. Do not cook with an empty pot. It may cause malfunction or pose danger.
11. If power cord gets damaged, please ensure you replace it only with a manufacturer recommended cord.
12. If the unit is not working for some reason even after basic troubleshooting by you, please immediately contact with our service points. Do not attempt to open the unit by yourself as it may be dangerous.
13. Always clean the unit to avoid dirt going into the fan. This will affect its normal functioning.
14. Do not touch the plate while the unit is working, it may cause burns.
15. Users with cardiac pacemakers are advised to consult their doctors before using this product.
16. Do not place the unit on or near a gas stove.
17. Do not place any inflammable item like paper, cloth or other such articles under the unit. It may cause a fire hazard.
18. Do not place the unit on a cloth or carpet etc. This may block the air vent and be of danger to the unit and the user.
19. Avoid hitting the plate of the unit as it may crack or break the unit. In case you spot any cracks on the cooktop surface, turn off the unit and remove the cord from the electric outlet immediately and contact the service centers.
20. Do not touch the control panel with any sharp objects.

PRODUCT CONFIGURATION

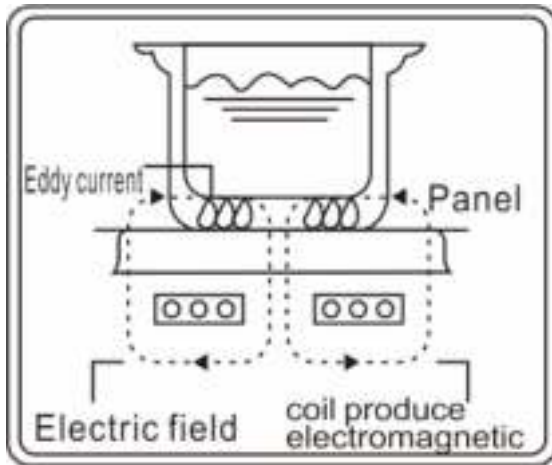


- 1. Black Crystal Plate
- 2. Induction Cooker Heating Area
- 3. On/Off Button
- 4. Function Key
- 5. Lock Key

- 6. Decrease Button
- 7. LED Display
- 8. Increased Button
- 9. Timer Key

INDUCTION TECHNOLOGY

When the power connection is ON, the electric current will produce a magnetic field in the induction coil, which is embedded in the machine. As soon as the magnetic force lines in the magnetic field touch the alloy steel pot/boiler, it will produce a heating effect, which then heats the good in the saucepan or pot.



PRODUCT OPERATING INSTRUCTIONS

Basic Operation

- Insert the plug into AC 220-240V,50-60Hz Socket,The LED display"—"
- Place induction compatible cooking utensils in the center of the cooktop plate.
- Press ON/OFF button to power the unit on,The LED Display "ON"
- After press "Function" Key,the default power 2000W to start,different cooking functions,setting and adjustments.
- To power off the unit,press the ON/OFF button again.
- Remove the plug from the socket if the unit is not going to be used for a long time.

Cooking Mode

Manual Control Function:Power,Temperature

Power Function:

- Press the [Function] key until the indicator of [W] remains light up.The display will show [2000] indicating that the default power is 2000W.It can be adjusted by pressing the [+] or [-] key to set the desired power level.
- There are 8 power levels in total (200-500-800-1000-1300-1600-1800-2000W)
- To Cancel this mode,press [Function] key or [On/Off] key.
- Timer Time:4 Hours

Temperature Function:

- 1.Press the [Function] key until the indicator of [°C] remains light up.The display will show [240] indicating that the default temperature is 240 °C.It can be adjusted by pressing the [+] or [-] key to set the desired temperature level.
- 2.There are 8 temperature levels in total (80-100-130-160-180-200-220-240 °C)
- 3.To Cancel this mode,press [Function] key or [On/Off] key.
- 4.Timer Time:4 Hours

Lock Function

1. Press [Lock] key and hold seconds until the indicator of [L] remains light up, and the LED shown [LOC] representing that the appliance is locked.
2. To Cancel this mode, press [Lock] key and hold seconds.

Timer Function (4 Hours Timer)

1. User can set the cooking time when the cooking mode is selected.
2. Press the [Timer] key until the indicator of [T] remains light up, the display will show [0:00], user can press[+] or [-] key to set the desired time.
3. Press[+] or [-] key once can increase or decrease in multiples of 1 minute.
4. Press and hold the [+] or [-] key to access quick adjustment. The time can be adjusted from 0 minute to 4 hours .
5. After setting, user can press Cooking key once to confirm or wait until the display stops.
6. To Cancel this mode, press to [Function] Key or [Timer] Key or [On/Off] key.

SELECTION OF COOKWARE

1. Material required: Please use only induction compatible cookware made of steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter from 12 to 26cm
2. Pans/Pots/Utensils should have a flat surface. Do not try to use any other kind of utensils or vessels (especially pressure sensor vessels)



3. While buying your cookware, look for an "Induction Compatible" sign or wording to ensure it will work with this cooktop

MAINTENANCE AND DAILY CARE

1. Keep the unit clean at all times. Avoid dirt getting into the fan or other inner parts of the Unit.
2. Before starting to clean the Unit, ensure the Unit is powered off and remove the power plug from socket. Do not clean the Unit until the surface cools down.
3. Remove grease, dirt, stains etc by cleaning the Unit with a clean soft cloth and mild detergent.
4. The fan in the air vent of the Unit is bound to get dirt stuck on it. Please remove it regularly with a soft brush or cotton stick.
5. Do not immerse the Unit or power cord directly into water or any other liquid to clean it. It will damage the Unit.
6. To protect the Unit from any kind of power surge, ensure the plug is fit properly into the socket.
7. Do not pull out the power cord directly during operation. To extend the appliance's life, press the "On/Off" button first, then unplug the power cord from the socket.

8. The fan will run to cool the heating plate even after the Unit is powered off. It is better to remove the plug after the fan stops working.

9. When not using the Unit for a long time, remove the plug from the socket.

10. Some models will have structural design to prevent cockroaches from entering inside the Unit. If needed, you can use mothball or equivalent cockroach repellent to protect the Unit.

TROUBLESHOOTING

During operations, if there is any error, please check the following table for common trouble-shooting options before calling for service. Below are common errors and the checks to perform.

ERROR SCENARIO:
Error codes occur E0

CHECK POINTS:
Without Cookware or Incompatible cookware used.

REMEDY:
please check whether the cookware is induction compatible or not

—

ERROR SCENARIO:
Error codes occur E1

CHECK POINTS:
Low-Voltage

REMEDY:
Please ensure Voltage > 88V, 220-240V~ is perfect

—

ERROR SCENARIO:
Error codes occur E2

CHECK POINTS:
High-Voltage

REMEDY:
Please ensure Voltage < 280V, 220-240V~ is perfect

—

ERROR SCENARIO:
Error codes occur E3

CHECK POINTS:
Top plate Sensor Overheat or Short Circuit

REMEDY:
Start again after the temperature cool down If not, please return the cooker to the service center for checking and repairing

—

ERROR SCENARIO:
Error codes occur E4

CHECK POINTS:
Top Plate Sensor Open Circuit or without connect

REMEDY:
Please contact service center for checking and repairs

—

ERROR SCENARIO:
Error codes occur E5

CHECK POINTS:
IGBT Sensor Overheat or Short Circuit or Fan without connect

REMEDY:
please contact service center for checking and repairs

—

ERROR SCENARIO:
Error codes occur E6

CHECK POINTS:
IGBT Sensor Open Circuit

REMEDY:
please contact service center for checking and repairs

DISPOSAL

Do not dispose of the device in normal domestic waste.
Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.
Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

WARRANTY

Dear Valued Customer,

Thank you very much for purchasing a MOA product.

We wish you to inform you that this product is covered by a warranty which complies with all legal provisions concerning existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

Should you find any defect or malfunction of your MOA product, please contact the appropriate Customer Care Center.

Sincerely yours,
The MOA Team

VOOR HET GEBRUIK

Lees deze handleiding voor gebruik met aandacht.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik van elektrische apparaten, moeten algemene veiligheidsmaatregelen altijd opgevolgd worden om brand, elektrische schokken, brandwonden en andere verwondingen en vormen van schade te voorkomen. Lees deze gebruiksaanwijzing en veiligheidsmaatregelen zorgvuldig.

BELANGRIJKE WAARBORGEN (1/2)

1. Plaats het apparaat niet in de buurt van vuur of gas of andere hete omgeving, om beschadiging en storingen te voorkomen.
2. Om het risico op schade te voorkomen moet de stekker in een afzonderlijk stopcontact worden gestoken en mag de elektrische stroom niet lager zijn dan 16A.
3. Plaats het apparaat op een vlakke en droge ondergrond. Zorg dat er aan alle kanten rond het apparaat een vrije ruimte is van minstens 10cm
4. Dompel het apparaat of het snoer niet onder in water of andere vloeistof.
5. Laat geen vloeistof in de kast van het apparaat lopen. Dit beschadigt de interne onderdelen.
6. Zorg dat het snoer uit het stopcontact is gehaald voordat je het apparaat schoonmaakt.
7. Bedek tijdens het koken niet de luchtopening met wat dan ook.
8. Haal het deksel eraf voordat je ingeblikt voedsel opwarmt.
9. Leg tijdens het koken geen metalen accessoires zoals lepels, pollepels etc. op de kookplaat om oververhitting te voorkomen. Het is raadzaam om zelfs niet-metalen voorwerpen minstens 10cm van het apparaat verwijderd te houden als het in gebruik is.

BELANGRIJKE WAARBORGEN (2/2)

10. Kook niet met een lege pan. Dit kan storingen veroorzaken en gevaarlijk zijn.

11. Zorg als het snoer is beschadigd dat je het uitsluitend vervangt door een door de fabrikant aanbevolen snoer.

12. Als het apparaat om een of andere reden niet werkt, zelfs niet na elementaire probleemoplossing door jezelf, neem dan meteen contact op met onze servicepunten. Probeer niet zelf het apparaat te openen; dit kan gevaarlijk zijn.

13. Maak het apparaat altijd schoon om te voorkomen dat er vuil in de ventilator komt. Dit gaat ten koste van een normaal functioneren.

14. Raak de plaat niet aan als het apparaat aan staat; je kunt je branden.

15. Gebruikers met een pacemaker wordt aangeraden een arts te raadplegen voordat ze dit product gebruiken.

16. Plaats het apparaat niet op of bij een gaskachel.

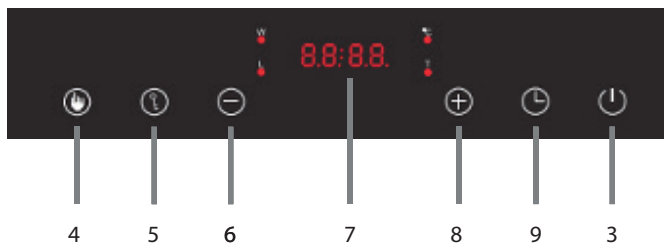
17. Plaats geen brandbaar voorwerp zoals papier, stof of dergelijke onder het apparaat. Dit geeft risico op brand.

18. Plaats het apparaat niet op een doek of kleed oid. Dit kan de luchtopening blokkeren en gevaar opleveren voor het apparaat en de gebruiker.

19. Zorg dat je niet tegen de plaat van het apparaat tikt. Deze kan barsten of breken. Als je barsten op het oppervlak van de kookplaat ziet, zet het apparaat dan uit en haal direct de stekker uit het stopcontact, en neem contact op met het servicecentrum.

20. Raak het controlepaneel niet aan met een scherp voorwerp.

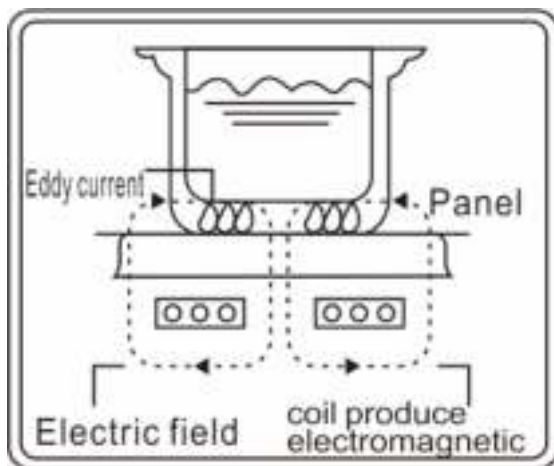
PRODUCTCONFIGURATIE



- 1. Zwarte kristallen plaat
- 2. Verhittingsgedeelte inductiekookplaat
- 3. Aan/Uitknop
- 4. Functietoets
- 5. Vergrendeltoets
- 6. Vermogen verlagen
- 7. LED Display
- 8. Vermogen verhogen
- 9. Timertoets

INDUCTIETECHNOLOGIE

Als het apparaat is aangesloten en aan staat, produceert de elektrische stroom een magnetisch veld in de inductiespoel die is ingebed in de machine. Zodra de magnetische krachtlijnen in het magnetische veld in contact komen met de pan/pot van gelegerd staal wordt een verhittingseffect opgewekt, waardoor de inhoud van de pan of pot wordt verhit.



GEBRUIKSIINSTRUCTIES VAN HET PRODUCT

Basisbediening

- Steek de stekker in een AC 220-240V,50-60Hz Stopcontact, de LED display toont “—”
- Plaats voor inductie geschikte kookapparatuur in het midden van de kookplaat.
- Druk de AAN/UIT knop in om het apparaat aan te zetten, de LED Display toont “AAN”. Druk daarna op de functiekноп, de standaardstroom 2000W om te starten, verschillende kookfuncties, instellingen en aanpassingen.
- Druk de AAN/UIT knop opnieuw in om het apparaat uit te zetten.
- Haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat langere tijd niet gebruikt.

Kookstand:

Handbedieningsfunctie: Power, Temperatuur

Power-functie:

1. Druk op de [Functie] toets tot de indicator van [W] blijft branden. De display toont [2000] ten teken dat de standaardstroom 2000W is. Deze kan worden aangepast door op de [+] of [-] toets te drukken om het gewenste stroomniveau in te stellen.
2. Er zijn in totaal 8 stroomniveaus (200-500-800-1000-1300-1600-1800-2000W)
3. Om deze stand uit te schakelen, druk op de [Functie] toets of [Aan/Uit] toets.
4. Timertijd: 4 uur

Temperatuur-functie:

1. Druk op de [Functie] toets tot de indicator van [°C] blijft branden. De display toont [240] ten teken dat de standaardtemperatuur 240 °C is. Deze kan worden aangepast door de [+] or [-] toets in te drukken om de gewenste temperatuur in te stellen.
2. Er zijn in totaal 8 temperatuurniveaus (80-100-130-160-180-200-220-240 °C)
3. Om deze stand uit te schakelen, druk op de [Functie] toets of [Aan/Uit] toets.
4. Timertijd: 4 uur

Vergrendelfunctie:

1. Houd de [Vergrendel] toets enkele seconden ingedrukt tot de indicator van [L] blijft branden, en de LED [LOC] toont ten teken dat het apparaat is vergrendeld.
2. Om deze stand uit te schakelen, Houd de [Vergrendel] toets enkele seconden ingedrukt.

Timerfunctie: (4-uurs-timer)

1. De gebruiker kan de kooktijd instellen als de kookstand is geselecteerd.
2. Druk de [Timer] toets in tot de indicator van [T] blijft branden, de display toont [0:00], de gebruiker kan de [+] of [-] toets drukken om de gewenste tijd in te stellen.
3. Druk de [+] of [-] toets eenmaal in om de tijd met veelvoud van 1 minuut te verkorten of verlengen.
4. houd de [+] of [-] toets ingedrukt om op 'snelle aanpassing' te komen. De tijd kan worden ingesteld van 0 minuten tot 4 uur.
5. Na het instellen kan de gebruiker de kooktoets eenmaal indrukken om te bevestigen, of wachten tot de display stopt.
6. Om deze stand uit te schakelen, druk de [Functie] toets of [Timer] toets of [Aan/Uit] toets in.

KEUZE VAN KOOKGEREI

1. Vereist materiaal: gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgerei van staal, gietijzer, geëmailleerd ijzer, roestvrij staal, pannen/potten met platte boden en een diameter van 12 tot 26 cm.
2. Potten/pannen/keukengerei moeten een plat oppervlak hebben. Probeer niet ander keukengerei of ketels te gebruiken (met name druksorketels)



3. Let bij het kopen op een teken van inductiegeschiktheid of een formulering om zeker te zijn dat hij op deze kookplaat werkt.

ONDERHOUD EN DAGELIJKE VERZORGING

1. Houd het apparaat te allen tijde schoon. Zorg dat er geen vuil in de ventilator of interne delen van het apparaat komt.
2. Zorg voorafgaand aan reiniging van het apparaat dat de stroom uit staat en haal de stekker uit het stopcontact. Reinig het apparaat pas als het is afgekoeld.
3. Verwijder vet, vuil, vlekken etc. door het apparaat te reinigen met een schone zachte doek en mild schoonmaakmiddel.
4. Op de ventilator in de luchtopening van het apparaat blijft altijd vuil kleven. Verwijder dit regelmatig met een zacht borstel of wattenstokje.
5. Dompel het apparaat of snoer niet direct onder in water of andere vloeistof om het te reinigen. Het apparaat zal beschadigd raken.
6. Zorg dat de stekker goed in het stopcontact zit om piekspanning te vermijden.
7. Trek tijdens gebruik niet direct aan het snoer. Druk om de levensduur van het apparaat te verlengen eerst de 'Aan/Uit'-knop in en haal dan de stekker uit het stopcontact.

8. De ventilator zal ook na uitschakelen van het apparaat blijven draaien om de kookplaat af te koelen. Het is beter de stekker pas uit het stopcontact te halen nadat de ventilator is gestopt.

9. Haal de stekker uit het stopcontact als je het apparaat langere tijd niet gebruikt.

10. Sommige modellen hebben een ontwerp dat voorkomt dat kakkerlakken het apparaat binnendringen. Zo nodig kun je mottenballen of andere kakkerlakkenbestrijding gebruiken om het apparaat te beschermen.

PROBLEEMOPLOSSING

Als er tijdens gebruik een storing optreedt, raadpleeg dan onderstaande tabel voor veel voorkomende probleemoplossingsopties voordat je een beroep doet op service. Hieronder veel voorkomende storing en checks die je kunt uitvoeren.

STORINGSCENARIO:

Storingscode E0 treedt op

CONTROLLEREN:

Geen kookgerei of gebruik van ongeschikt kookgerei.

OPLOSSING:

Controleer of het kookgerei al of niet geschikt is voor inductie

—

STORINGSCENARIO:

Storingscode E1 treedt op

CONTROLLEREN:

Te lag voltage

OPLOSSING:

Zorg ervoor dat het voltage hoger is dan 88V, 220-240V~ is perfect

—

STORING SCENARIO:

Storingscode E2 treedt op

CONTROLLEREN:

Te hoog voltage

OPLOSSING:

Zorg ervoor dat het voltage lager is dan 280V, 220-240V~ is perfect

—

STORINGSCENARIO:
Storingscode E3 treedt op

CONTROLLEREN:
Oververhitting van de kookplaatsensor of kortsluiting

OPLOSSING:
Start opnieuw als de temperatuur is afgekoeld. Als dat niet helpt,
breng de kookplaat dan terug naar het servicecentrum voor controle en
reparatie

—

STORINGSCENARIO:
storingscode E4 treedt op

CONTROLLEREN:
Storing in het open circuit of geen verbinding

OPLOSSING:
Neem contact op met het servicecentrum voor controle en reparatie

—

STORINGSCENARIO:
Storingscode E5 treedt op

CONTROLLEREN:
IGBT Sensor oververhit of kortsluiting of ventilator niet aangesloten

OPLOSSING:
Neem contact op met het servicecentrum voor controle en reparatie

—

STORINGSCENARIO:
Storingscode E6 treedt op

CONTROLLEREN:
IGBT Sensor Open Circuit

oplossing:
Neem contact op met het servicecentrum voor controle en reparatie

VERWIJDEREN

Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval.
Breng het apparaat naar een geregistreerd afvalverwerkingsbedrijf of naar de plaatselijke milieustraat.
Houd u zich aan de huidige geldige regelgeving. Neem in geval van twijfel contact op met het dichtstbijzijnde afvalverwerkingsbedrijf.

GARANTIE

Gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor uw aankoop van een MOA-product.

Wij wensen u hierbij mee te delen dat dit product wordt gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke bepalingen inzake de heersende garantie- en consumentenrechten in het land waar het product werd gekocht.

Mocht u een defect of storing vaststellen aan uw MOA-product, neemt u dan a.u.b. contact op met het passende Customer Care Center (klantenservice), waar u het product heeft gekocht.

Hartelijke groet,
Het MOA Team

VOR INBETRIEBNAHME

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, um Brände, Stromschläge, Verbrennungen oder andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie diese Betriebs- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE (1/2)

1. Bewahren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Feuer oder Gas oder anderen heißen Umgebungen auf, um Schäden oder Störungen zu vermeiden.
2. Um das Risiko und den Schaden zu verringern, sollte der Stecker in eine einzelne Steckdose gesteckt werden und der Bemessungsstrom sollte sich mindestens auf 16 A belaufen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät auf allen Seiten 10 cm frei sind.
4. Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gehäuse des Gerätes gelangt. Dies schadet die elektrischen Innenteile.
6. Stellen Sie sicher, dass das Kabel vor der Reinigung aus der Steckdose gezogen wird.
7. Bedecken Sie beim Kochen nicht die Lüftungsöffnung.
8. Bevor Sie Konserven erwärmen, öffnen Sie bitte die Dosen.
9. Legen Sie beim Kochen keine Utensilien aus Metall, wie u. a. Löffel und Kellen, auf das Kochfeld, um Erhitzen zu vermeiden. Es ist außerdem ratsam, metallische Gegenstände 10 cm vom Gerät entfernt aufzubewahren, während es verwendet wird.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE (2/2)

10. Kochen Sie nicht mit einem leeren Topf. Dies kann zum Defekt führen oder eine Gefahr darstellen.

11. Wenn das Kabel beschädigt wird, achten Sie darauf, es nur mit einem vom Hersteller empfohlenen Kabel zu ersetzen.

12. Sollte das Gerät aus irgendeinem Grund auch nach einer ersten, von Ihnen durchgeführten Fehlerbehebung nicht funktionieren, setzen Sie sich bitte sofort mit unserer Servicestelle in Verbindung. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu öffnen, da dies gefährlich sein kann.

13. Machen Sie das Gerät immer sauber, um zu verhindern, dass Schmutz in die Lüftungsöffnung gelangt. Und zwar kann dies seine ordnungsgemäße Funktion beeinträchtigen.

14. Fassen Sie die Platte nicht an, während sie benutzt wird, da es Verbrennungen verursachen kann.

15. Nutzern mit einem Herzschrittmacher wird empfohlen, vor der Nutzung dieses Produkts ihren Arzt aufzusuchen.

16. Bewahren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines Gasherdes auf.

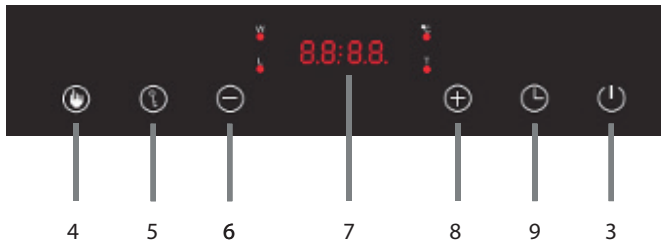
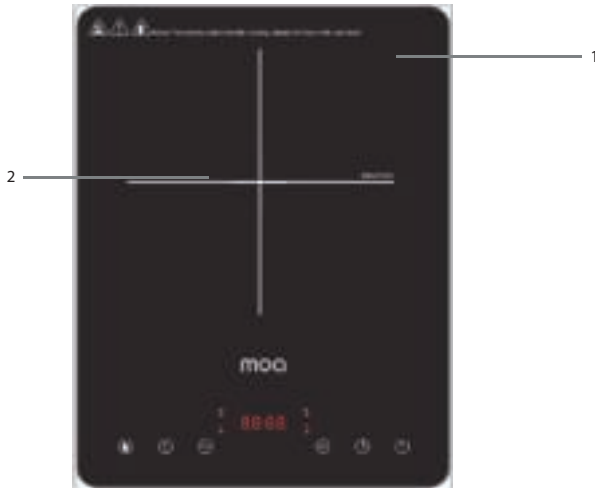
17. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände, wie Papier, Tücher oder andere ähnliche Objekte, unter das Gerät, da dies einen Brand verursachen kann.

18. Bewahren Sie das Gerät nicht auf einem Tuch oder Teppich auf. Dies kann die Lüftungsöffnung versperren und stellt eine Gefahr für das Gerät sowie für den Nutzer da.

19. Schlagen Sie nicht auf die Platte des Geräts, da dies zu Rissen oder Bruch des Geräts führen kann. Sollten Sie Risse auf der Kochfläche feststellen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie sofort das Kabel aus der Steckdose und setzen Sie sich mit einem Service-Center in Verbindung.

20. Bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit scharfen Objekten.

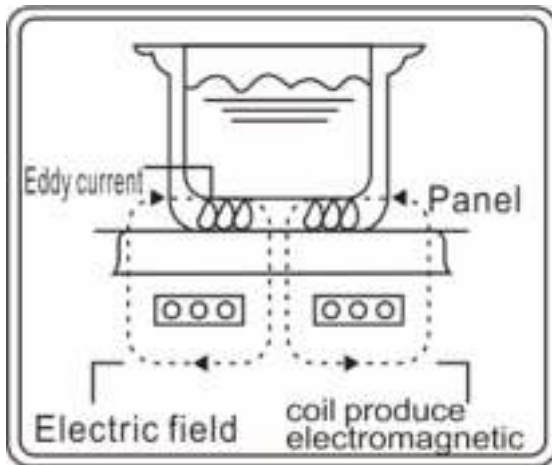
PRODUKTKONFIGURATION



- | | |
|------------------------------|----------------|
| 1. Schwarze Glasplatte | 6. Ab-Taste |
| 2. Induktionsherd Kochfläche | 7. LED-Anzeige |
| 3. Ein/Aus-Taste | 8. Auf-Taste |
| 4. Funktionstaste | 9. Timer-Taste |
| 5. Verriegelungstaste | |

INDUKTIONSTECHNOLOGIE

Wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist, wird der Strom in der Induktionsspule, die sich in dem Gerät befindet, ein Magnetfeld erzeugen. Sobald die Kraftlinien des Magnetfeldes den Topf/Bräter aus legiertem Stahl berührt, erzeugt dies einen Heizvorgang, der dann den Inhalt des Bräters oder Topfs erhitzt.



GEBRAUCHSANWEISUNG

Grundlegende Bedienung

- Stecken Sie den Stecker in eine AC 220-240V,50-60Hz Steckdose, Die LED-Anzeige"—
- Stellen Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr in die Mitte des Kochfeldes.
- Drücken Sie auf die "ON/OFF"-Taste, um das Gerät einzuschalten. Auf dem LED-Display wird "ON" angezeigt. Drücken Sie danach auf die Taste "Function", um mit der Standardleistung 2000W zu beginnen, verschiedene Kochfunktionen, Einstellungen und Anpassungen.
- Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie erneut auf die "ON/OFF"-Taste.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät für längere Zeit nicht genutzt wird.

Kochmodus:

Manuelle Steuerfunktion: Leistung, Temperatur

Power-Funktion:

1. Drücken Sie auf die [Function]-Taste, bis [W] aufleuchtet. Auf dem Display wird [2000] angezeigt, was bedeutet, dass die Standardleistung 2000 W beträgt. Sie kann angepasst werden, indem auf die [+] oder [-] Taste gedrückt wird, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.
2. Es gibt insgesamt 8 Leistungsstufen (200-500-800-1000-1300-1600-1800-2000 W)
3. Um diesen Modus zu beenden, drücken Sie auf die [Function]- oder [On/Off]-Taste.
4. Timer-Zeit: 4 Stunden

Temperaturfunktion:

1. Drücken Sie auf die [Function]-Taste, bis [°C] ständig leuchtet. Auf dem Display wird [240] angezeigt, was bedeutet, dass die Standardtemperatur 240°C beträgt. Sie kann verstellt werden, indem auf die [+] oder [-] Taste gedrückt wird, um die gewünschte Temperaturstufe einzustellen.
2. Es gibt insgesamt 8 Temperaturstufen (80-100-130-160-180-200-220-240 °C)
3. Um diesen Modus zu beenden, drücken Sie auf die [Function]- oder [On/Off] Taste.
4. Timer-Zeit: 4 Stunden

Verriegelungsfunktion:

1. Halten Sie die [Lock]-Taste für einige Sekunden gedrückt, bis [L] aufleuchtet und auf der LED-Anzeige [LOC] angezeigt wird, was bedeutet, dass das Gerät gesperrt ist.
2. Um diesen Modus zu beenden, halten Sie die [Lock]-Taste für einige Sekunden gedrückt.

Timer-Funktion: (4-stündiger Timer)

1. Benutzer können im Kochmodus die Kochzeit einstellen.
2. Drücken Sie auf die [Timer]-Taste, bis [T] aufleuchtet. Auf der Anzeige wird [0:00] angezeigt und der Benutzer kann auf die [+] oder [-] Taste drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Wenn Sie die [+] oder [-] Taste einmal drücken, wird die Zeit immer um eine Minute erhöht oder verringert.
4. Halten Sie die [+] oder [-] Taste gedrückt, um die Schnellverstellung zu aktivieren. Die Zeit kann von 0 Minuten auf 4 Stunden verstellt werden.
5. Nachdem der Nutzer die Zeit eingestellt hat, kann er einmal auf die Kochen-Taste drücken, um die Zeit zu bestätigen, oder warten, bis die Anzeige erlischt.
6. Um diesen Modus zu beenden, drücken Sie auf die [Function]- oder [Timer]-Taste oder auf die [On/Off]-Taste.

AUSWAHL DES KOCHGESCHIRRS

1. Benötigtes Material: Bitte verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr aus Stahl, Gusseisen, emailliertes Eisen, Edelstahl sowie Pfannen mit flachem Boden mit einem Durchmesser zwischen 12 und 26 cm.
2. Pfannen/Töpfe/Utensilien sollten eine flache Oberfläche aufweisen. Versuchen Sie nicht, andere Geräte oder Gefäße zu benutzen (besonders keine Gefäße mit Drucksensor)



3. Halten Sie beim Kauf Ihres Kochgeschirrs nach einem Zeichen oder einer Formulierung Ausschau, die auf die Induktionskompatibilität hinweist, um sicherzugehen, dass es auf dieser Kochfläche funktioniert.

WARTUNG UND TÄGLICHE PFLEGE

1. Halten Sie das Gerät immer sauber. Achten Sie darauf, dass kein Schmutz in die Lüftungsöffnung oder in andere Innenteile des Gerätes gelangt.
2. Bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen, stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie erst das Gerät, wenn die Oberfläche abgekühlt ist.
3. Entfernen Sie mit einem sauberen weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel Fett, Schmutz, Flecken usw.
4. Das Gebläse in der Lüftungsöffnung des Gerätes kann schmutzig werden. Bitte entfernen Sie den Schmutz regelmäßig mit einer weichen Bürste oder einem Wattestäbchen.
5. Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen. Das verursacht Schäden beim Gerät.
6. Um das Gerät vor Stromstößen zu schützen, achten Sie darauf, dass der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt.
7. Ziehen Sie das Kabel nicht aus der Steckdose, während das Gerät benutzt wird. Um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern, drücken Sie zuerst auf die "On/Off"-Taste, bevor Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen.

8. Das Gebläse wird laufen, um die Wärmeplatte abzukühlen, auch nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Es ist besser, den Stecker zu ziehen, sobald das Gebläse nicht mehr läuft.

9. Wenn Sie das Gerät lange nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

10. Einige Modelle sind so aufgebaut, dass keine Kakerlaken in das Innere des Gerätes gelangen können. Bei Bedarf können Sie Mottenkugeln oder ein gleichwertiges Schutzmittel gegen Kakerlaken verwenden, um das Gerät zu schützen.

FEHLERBEHEBUNG

Sollte während der Nutzung ein Problem auftreten, gehen Sie die folgende Tabelle mit den häufigsten Fehlern und ihrer Behebung durch, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Im Folgenden werden die häufigsten Fehler und die durchzuführenden Prüfungen aufgeführt.

+

FEHLERSZENARIO:

Fehlercodes E0 treten auf

KONTROLLPUNKTE:

Wenn es ohne Kochgeschirr oder mit ungeeignetem Kochgeschirr verwendet wird.

BEHEBUNG:

Bitte prüfen Sie, ob das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist oder nicht

—

FEHLERSZENARIO:

Fehlercodes E1 treten auf

KONTROLLPUNKTE:

Niederspannung

BEHEBUNG:

Bitte stellen Sie sicher, dass die Spannung >88 V ist, 220-240 V~ ist perfekt

—

FEHLERSZENARIO:

Fehlercodes E2 treten auf

KONTROLLPUNKTE:

Hochspannung

BEHEBUNG:

Bitte stellen Sie sicher, dass die Spannung <280 V ist, 220-240 V~ ist perfekt

—

FEHLERSZENARIO:
Fehlercodes E3 treten auf

KONTROLLPUNKTE:
Überhitzung des Sensors der oberen Platte oder Kurzschluss

BEHEBUNG:
Beginnen Sie von vorne, nachdem die Temperatur abgekühlt ist. Wenn auch das nicht hilft, senden Sie den Herd bitte zum Service-Center zurück, damit er dort geprüft und repariert werden kann

—

FEHLERSZENARIO:
Fehlercodes E4 treten auf

KONTROLLPUNKTE:
Offener Stromkreis der oberen Platte oder kein Anschluss

BEHEBUNG:
Bitte setzen Sie sich mit dem Service-Center in Verbindung, um das Gerät zu überprüfen und zu reparieren

—

FEHLERSZENARIO:
Fehlercodes E5 treten auf

KONTROLLPUNKTE:
Überhitzung des IGBT-Sensors oder Kurzschluss oder Gebläse nicht angeschlossen

BEHEBUNG:
Bitte setzen Sie sich mit dem Service-Center in Verbindung, um das Gerät zu überprüfen und zu reparieren

—

FEHLERSZENARIO:
Fehlercodes E6 treten auf

KONTROLLPUNKTE:
Offener Stromkreis beim IGBT-Sensor

BEHEBUNG:
Bitte setzen Sie sich mit dem Service-Center in Verbindung, um das Gerät zu überprüfen und zu reparieren

ENTSORGUNG

Dieses Gerät nicht über den Haushaltsmüll entsorgen.
Bitte entsorgen Sie dieses Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder Ihre öffentliche Recyclinganlage.
Bitte beachten Sie die aktuell geltenden Richtlinien und wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre zuständige Recyclinganlage.

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke MOA entschieden haben.

Wir möchten Sie hiermit darüber informieren, dass die Gewährleistung dieses Produkts sämtliche gesetzlichen Vorschriften zu bestehenden Gewährleistungen sowie Ihre Rechte als Verbraucher in dem Land berücksichtigt, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Sollten Sie einen Fehler feststellen oder sollte Ihr MOA-Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an das betreffende Kundenservice-Zentrum.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr MOA Team

AVANT UTILISATION

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour éviter les incendies, les chocs électriques, les brûlures ou autres blessures et dommages. Lisez attentivement ces instructions de fonctionnement et de sécurité.

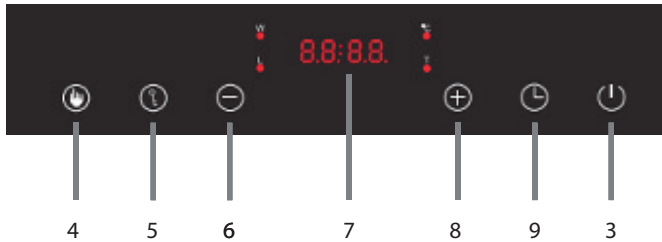
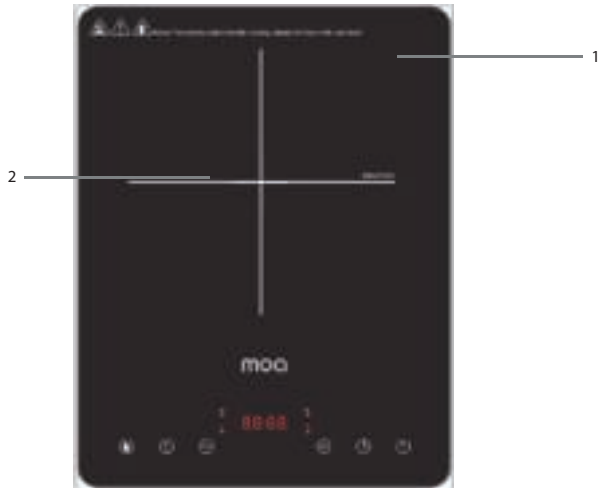
PRECAUTIONS IMPORTANTES DE SECURITE (1/2)

1. Ne pas placer l'appareil près du feu, d'une source de gaz ou de tout type d'environnement chaud afin d'éviter tout dommage ou dysfonctionnement.
2. Pour réduire tout risque et dommage, la fiche doit être branchée dans une prise individuelle et l'intensité électrique nominale ne doit pas être inférieur à 16 A.
3. Placer l'appareil sur une surface plane et sèche. S'assurer qu'un intervalle d'au moins 10 cm est maintenu libre de tous les côtés autour de l'appareil.
4. Ne pas mettre l'appareil ou le cordon électrique sous l'eau ou tout autre liquide.
5. Ne laisser aucun liquide pénétrer dans le boîtier de l'appareil au risque d'endommager les composants électriques internes.
6. S'assurer que le cordon d'alimentation est débranché avant tout nettoyage.
7. Ne pas couvrir la bouche d'aération pendant la cuisson.
8. Avant de faire chauffer des aliments en conserve, ouvrir impérativement le couvercle.
9. Ne pas placer d'accessoires métalliques de type cuillère, louche, etc. sur la table de cuisson pendant la cuisson afin d'éviter toute brûlure. Il est conseillé de garder tout objet, y compris non métalliques, à au moins 10 cm de l'appareil pendant son utilisation.

PRECAUTIONS IMPORTANTES DE SECURITE (2/2)

10. Ne pas faire chauffer de récipient vide au risque de provoquer un dysfonctionnement ou de vous mettre en danger.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le remplacer par un cordon recommandé par le fabricant.
12. Si l'appareil ne fonctionne pas, quelle qu'en soit la raison, même après un diagnostic de dépannage de votre part, contacter immédiatement nos points de service. Ne pas essayer d'ouvrir l'appareil par vous-même car cela peut être dangereux.
13. Nettoyer l'appareil à chaque utilisation pour éviter que de la saleté ne pénètre dans le ventilateur, ce qui altérerait son fonctionnement.
14. Ne pas toucher la plaque en cours de fonctionnement au risque de vous brûler.
15. Les utilisateurs de stimulateurs cardiaques sont invités à consulter leur médecin avant l'utilisation de ce produit.
16. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz.
17. Ne pas placer d'objet inflammable tel que du papier, du tissu ou autres objets similaires sous l'appareil. Risque d'incendie.
18. Ne pas placer l'appareil sur un chiffon, un tapis, etc. La ventilation pourrait être obstruée et constituer un danger pour l'appareil et l'utilisateur.
19. Éviter les chocs sur la plaque de l'appareil car cela pourrait fissurer ou casser l'appareil. En cas d'apparition de fissures sur la surface de la plaque de cuisson, éteindre l'appareil et débrancher immédiatement le cordon. Contacter ensuite le service client.
20. Ne pas toucher le panneau de commande avec des objets pointus.

CONFIGURATION PRODUIT

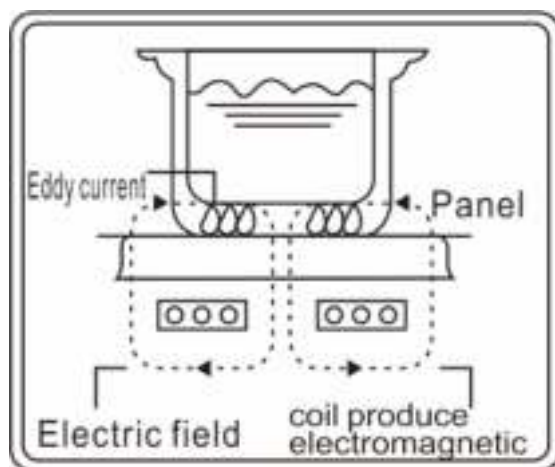


1. Plateau vitré noir
2. Zone de chauffe du cuseur à induction
3. Bouton MARCHE/ARRET
4. Bouton Fonction
5. Bouton Verrouillage

6. Bouton Moins
7. Affichage DEL
8. Bouton Plus
9. Bouton Minuterie

TECHNOLOGIE À INDUCTION

Lorsque l'alimentation est sur ON, le courant électrique produit un champ magnétique dans la bobine d'induction intégrée à la machine. Dès que le champ magnétique entre en contact avec le récipient/la bouilloire en acier allié, un effet chauffant est produit, lequel chauffe ensuite les aliments placés dans la casserole ou le récipient.



MODE D'EMPLOI DU PRODUIT DE L'APPAREIL

Fonctionnement de base

- Brancher la fiche dans une prise AC 220-240V, 50-60Hz, l'affichage DEL indique "—"
- Placer l'ustensile de cuisson compatible induction au centre de la plaque de cuisson.
- Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer l'appareil. L'affichage DEL indique « ON ». Appuyer ensuite sur le bouton « Fonction ». La puissance de démarrage par défaut est de 2000W, différentes fonctions de cuisson, réglages et ajustements.
- Pour éteindre l'appareil, appuyer à nouveau sur le bouton MARCHÉ/ARRÉT.
- Débrancher la fiche s'il est prévu de ne pas utiliser l'appareil de manière prolongée.

Mode Cuisson

Fonction Contrôle Manuel : Puissance, Température

Fonction Puissance :

1. Appuyer sur le bouton [Fonction] jusqu'à ce que l'indicateur [W] reste allumé. L'écran affiche [2000] indiquant que la puissance par défaut est de 2000 W. La puissance de cuisson peut être ajustée avec les boutons [+] ou [-] pour choisir le niveau de puissance souhaité.
2. 8 niveaux de puissance sont disponibles (200-500-800-1000-1300-1600-1800-2000W)
3. Pour annuler ce mode, appuyer sur le bouton [Fonction] ou [Marche/Arrêt].
4. Plage de minuterie : 4 heures

Fonction Température

1. Appuyer sur le bouton [Fonction] jusqu'à ce que l'indicateur [°C] reste allumé. L'écran affiche [240] indiquant que la température par défaut est de 240 °C. La puissance de cuisson peut être ajustée avec les boutons [+] ou [-] pour choisir le niveau de température souhaité.
2. 8 niveaux de température sont disponibles (80-100-130-160-180-200-220-240 °C)
3. Pour annuler ce mode, appuyer sur le bouton [Fonction] ou [Marche/Arrêt].
4. Plage de minuterie : 4 heures

Fonction Verrouillage

1. Appuyer sur le bouton [Lock] et le maintenir appuyé quelques secondes jusqu'à ce que l'indicateur [L] reste allumé et que la DEL indique [LOC], montrant que l'appareil est verrouillé.
2. Pour annuler ce mode, appuyer sur le bouton [Lock] pendant quelques secondes.

Fonction Minuterie (Minuterie de 4 heures)

1. L'utilisateur peut régler le temps de cuisson lorsque le mode de cuisson est sélectionné.
2. Appuyer sur le bouton [Minuterie] jusqu'à ce que l'indicateur [T] reste allumé. L'écran affiche [0:00]. L'utilisateur peut appuyer sur les boutons [+] ou [-] pour régler l'heure souhaitée.
3. Appuyer une fois sur les boutons [+] ou [-] pour augmenter ou diminuer par pas d'1 minute.
4. Appuyer sur les boutons [+] ou [-] et maintenir l'appui pour accéder au réglage rapide. La minuterie peut être réglée entre 0 minute et 4 heures.
5. Après le réglage, l'utilisateur peut appuyer une fois sur le bouton Cuisson pour confirmer ou attendre jusqu'à ce que l'affichage s'arrête.
6. Pour annuler ce mode, appuyer sur le bouton [Fonction], [Minuterie] ou [Marche/Arrêt].

CHOIX DU MATÉRIEL DE CUISSON

1. Matériel requis : n'utiliser que des récipients de cuisson compatibles induction : acier, fonte, fonte émaillée, acier inoxydable, poêles/casseroles à fond plat de diamètre compris entre 12 et 26 cm
2. Les poêles/casseroles/récipients doivent présenter une surface plane. Ne pas essayer d'utiliser d'autres types d'ustensiles ou de récipients (en particulier les récipients à capteur de pression)



3. A l'achat de votre matériel de cuisson, rechercher un signe ou un libellé de type « Compatible induction » pour vous assurer de sa compatibilité avec cette plaque de cuisson.

ENTRETIEN QUOTIDIEN

1. Garder l'appareil propre à tout moment. Eviter que de la saleté ne pénètre dans le ventilateur ou dans d'autres composants internes de l'appareil.
2. Avant de commencer à nettoyer l'appareil, s'assurer que l'appareil est hors tension et débrancher la fiche d'alimentation. Ne pas nettoyer l'appareil avant refroidissement complet de la plaque.
3. Retirer la graisse, la saleté, les taches, etc. en nettoyant l'appareil avec un chiffon doux et propre et un détergent doux.
4. Le ventilateur de la bouche d'aération de l'appareil est sujet à salissures. Retirer régulièrement celles-ci au moyen d'une brosse douce ou d'un coton tige.
5. Ne pas mettre l'appareil ou le cordon d'alimentation directement sous l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer, car cela endommagerait l'appareil.
6. Pour protéger l'appareil des surtensions, s'assurer que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique.
7. Ne pas débrancher sur le cordon d'alimentation en cours d'utilisation de l'appareil. Pour optimiser la durée de vie de l'appareil, appuyer d'abord sur le bouton « Marche/Arrêt », puis débrancher le cordon d'alimentation.

8. Le ventilateur tourne pour refroidir la plaque chauffante même après la mise hors tension de l'appareil. Il est préférable de débrancher la fiche une fois que le ventilateur s'est arrêté.

9. En cas d'arrêt prolongé de l'utilisation, débrancher la prise électrique.

10. Certains modèles sont structurellement conçus pour empêcher l'entrée de cafards de pénétrer dans l'appareil. Si nécessaire, une boule de naphthaline ou un répulsif antiblatte équivalent peuvent être utilisés pour protéger l'appareil.

DIAGNOSTICS

En cas d'apparition d'un message d'erreur en fonctionnement, se reporter au tableau suivant pour les diagnostics courants avant d'appeler le service client. Voici les erreurs courantes et les vérifications à effectuer.

CODE ERREUR :
Code d'erreur E0

POINT DE CONTROLE :
Absence de récipient de cuisson ou incompatibilité de celui-ci.

SOLUTION :
Vérifier si le récipient de cuisson est compatible induction ou non

—

CODE ERREUR :
Code d'erreur E1

POINT DE CONTROLE :
Tension trop basse

SOLUTION :
S'assurer que la tension est $> 88V$. Une tension d'environ 220-240V est idéale

—

CODE ERREUR :
Code d'erreur E2

POINT DE CONTROLE :
Tension trop élevée

SOLUTION :
S'assurer que la tension est $< 280V$. Une tension d'environ 220-240V est idéale

—

CODE ERREUR :
Code d'erreur E3

POINT DE CONTROLE :
Surchauffe ou court-circuit du capteur de la plaque supérieure

SOLUTION :
Recommencer après refroidissement complet de l'appareil de cuisson.
Sinon, le renvoyer au service client pour vérification et réparation

—

CODE ERREUR :
Code d'erreur E4

POINT DE CONTROLE :
Circuit du capteur de la plaque supérieure ouvert ou absence de connexion de celui-ci

SOLUTION :
Contacter SVP le service client pour contrôle et réparation

—

CODE ERREUR :
Code d'erreur E5

POINT DE CONTROLE :
Surchauffe du capteur IGBT ou court-circuit de celui-ci ou ventilateur déconnecté

SOLUTION :
Contacter SVP le service client pour contrôle et réparation

—

CODE ERREUR :
Code d'erreur E6

POINT DE CONTROLE :
Le circuit du capteur IGBT est ouvert

SOLUTION :
Contacter SVP le service client pour contrôle et réparation

DISPOSITION

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Jetez l'appareil dans une entreprise d'élimination des déchets agréée ou dans votre installation d'élimination des déchets commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, consultez votre installation d'élimination des déchets.

GARANTIE

Très cher client,

Merci beaucoup d'avoir acheté un produit MOA.

Nous souhaitons vous informer que ce produit est couvert par une garantie conforme à toutes les dispositions légales concernant la garantie et les droits des consommateurs existants dans le pays où le produit a été acheté.

Si vous constatez un défaut ou un dysfonctionnement de votre produit MOA, veuillez contacter le centre de service clientèle approprié.

Cordialement,
L'équipe MOA