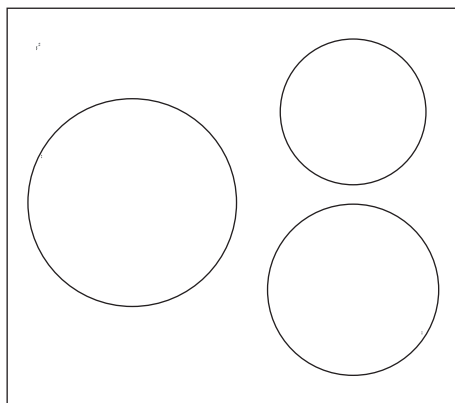
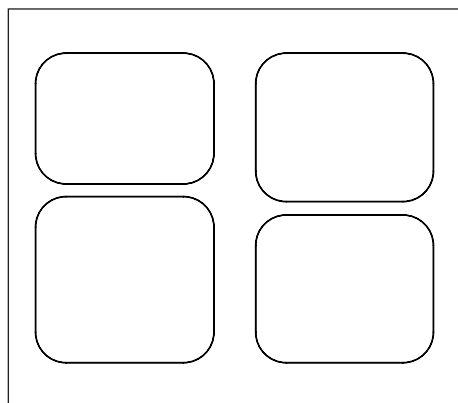


# INDUCTION STOVE



**USER MANUAL** **GB**  
**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ** **RU**

**Dear Customer,**

Thank you for choosing products. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the induction stove and keep it permanently so that the features of the induction stove you have purchased will stay the same as the first day for a long time and serve in an optimum efficient way.

**Remark:** This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual. These functions are marked by the sign \*.

In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

The product images are schematic.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

**"PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE."**

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

**"Complies with EEE Regulation"**

## CONTENTS

<b>1. Important Warnings</b> .....	4
<b>1.1 Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface From Damage</b> .....	7
<b>2. Introducing the Appliance</b> .....	8
<b>3. Technical Specifications of the Appliance</b> .....	8
3.1 Technical Specifications Chart.....	8
<b>4. Electrical Connection and Safety</b> .....	10
4.1 Wiring Diagram.....	10
<b>5. Installation and Assembly of the Appliance</b> .....	11
5.1 Installation Information.....	11
5.2 Application of a Strip Under the Appliance.....	11
5.3 Installation of the Appliance.....	12
5.4 Right Place for Installation and Important Warnings.....	13
<b>6. Counter Cut-Off Dimensions</b> .....	14
<b>7 Operation of Your Appliance</b> .....	14
7.1 Operation of the Appliance.....	14
7.2 Operation of the Touch Control.....	14
<b>8. Cooking Applications</b> .....	15
8.1 Selection of the Right Pot.....	16
8.2 Hobs.....	17
<b>9. Cleaning and Maintenance of the Appliance</b> .....	18
<b>10. Tips for Saving Energy</b> .....	19
<b>11. Handling Rules</b> .....	19
<b>12. Troubleshooting</b> .....	19
12.1 If the Appliance Does Not Operate.....	19
12.2 Error Codes, Reasons and Recommended Solutions.....	20
<b>13. Compliance with AEEE Regulation and Disposal of Waste Product</b> .....	20
<b>14. Packaging Information</b> .....	20

## 1. IMPORTANT WARNINGS

- **WARNING:** Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
- **WARNING:** Cooking operation conducted on the stove carelessly with fat or oil can be dangerous and can cause fire.
- **WARNING:** If the surface is cracked, open the circuit of the device to avoid risk of electric shock.
- **WARNING:** The accessible parts may be hot during use. Small children should be kept away. Do not touch the hob surface when the warning lights are on. When you switch off the hob, the hot parts are indicated through warning lights.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts are hot during operation.
- Touching the heating elements should be avoided.
- Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
- **WARNING:** This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.
- **WARNING:** Fire hazard; do not keep any item on the cooking surfaces.
- Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

- “These instructions are applicable for countries with symbols indicated on the appliance only. If the country symbol is not indicated on the device; you shall refer of the technical instructions for the arrangements to be made to bring the device into compliance with the requirements of the country of use of the device.”
- To clean the appliance, do not use steam cleaners.
- NEVER try to put out the fire with water, only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
- This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
- **CAUTION: “If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.”**
- **CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**
- The appliance is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- **WARNING: As the induction cooker generates a magnetic field, it may cause harmful effects for people using medical devices such as pacemakers or insulin pumps.**

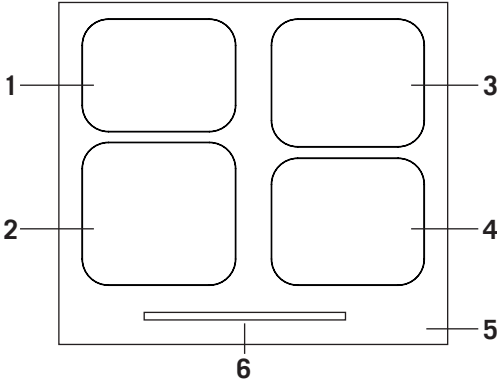
- Care shall be taken to ensure that the pans and pots do not catch fire, break, or left out on the stove towards the outside of the stove at a level of children's reach.
- Vapour pressure caused by the moisture between the stove surface and the pot may cause the pot to slip or hop. For this reason, always make sure that the bottom of the pot and the surface of the stove are dry.
- It is normal for some smoke and smell to form during first operation due to the protective coatings. In this case, ensure that the room is thoroughly ventilated and avoid inhaling the steam generated directly.
- Do not store any flammable substance near the appliance as the sides of the appliance shall also be hot during operation.
- Do not heat cans that are not opened as the appliance shall increase the pressure and cause the can to explode.
- The ceramic glass cooking surface may only be used to cook household food. No responsibility shall be assumed for possible damages if the device is misused or used improperly for any other purpose.
- **WARNING: When induction furnaces are operated at high power or based on the material of the pan base, it may emit certain noises. This is normal.**

## 1.1 Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface From Damage

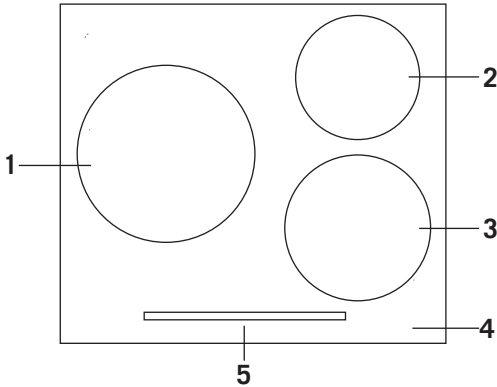
Ceramic glass surface is not sensitive to heat (up to 650°C) and temperature fluctuations. It is unbreakable and scratch-resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

- Never pour cold water on hot stoves.
- Do not stand on a ceramic glass plate.
- Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
- After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
- Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
- Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
- Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

## 2. OVERVIEW OF THE APPLIANCE



1. Upper left cooking area
2. Lower left cooking area
3. Upper right cooking area
4. Lower right cooking area
5. Glass surface
6. Control panel



1. Left cooking area
2. Upper right cooking area
3. Lower right cooking area
4. Glass surface
5. Control panel

**WARNING:** The panel of your appliance varies as per the product you have purchased. Consider the control panel on your device.

## 3. SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

### 3.1 Technical Specifications Chart

Product Dimensions	Unit	Size
Height - Width - Depth	mm	58 x 590 x 520
Counter Cut-Off Dimensions	mm	560 x 490
Other Features	Unit	Value
Voltage	V	220-240 / 380-415
Package Dimensions (Width - Length - Height)	mm	635 x 613 x 158.5
Net Weight	kg	8.40
Gross Weight	kg	9



Model 1	Product Model Codes		Heating Zones	Heater Diameter	Heater Power	Heater High Power	Total Power
			MOCO-60VG13CM20Y3AB MOCO-60VG13CS20Y3AB MOCO-60VG13CT20Y3AB	1.	Ø280	2300	
	mm				W	W	
	2.		Ø145	1400	1800		
			mm	W	W		
	3.		Ø180	2000	2600		
mm		W	W				
							5500-6900 W

Model 2	Product Model Codes		Heating Zones	Heater Diameter	Heater Power	Heater High Power	Total Power	
			MOCO-60VG16CM20Y4AB MOCO-60VG16CS20Y4AB MOCO-60VG16CT20Y4AB	2.	Ø145	1400		1800
					mm	W		W
				3.	Ø180	2000		2600
	mm				W	W		
	2.		Ø145	1400	1800			
			mm	W	W			
	3.		Ø180	2000	2600			
mm		W	W					
							6600-7200 W	

Model 3	Product Model Codes		Heating Zones	Heater Diameter	Heater Power	Heater High Power	Total Power	
			MOCO-60VG16CM20Y4BB MOCO-60VG16CS20Y4BB MOCO-60VG16CT20Y4BB	2.	Ø145	1400		1800
					mm	W		W
				3.	Ø180	2000		2600
	mm				W	W		
	4.		Ø210	2000	2600			
			mm	W	W			
	5.		Ø180	1400	1800			
mm		W	W					
							6600-7200 W	

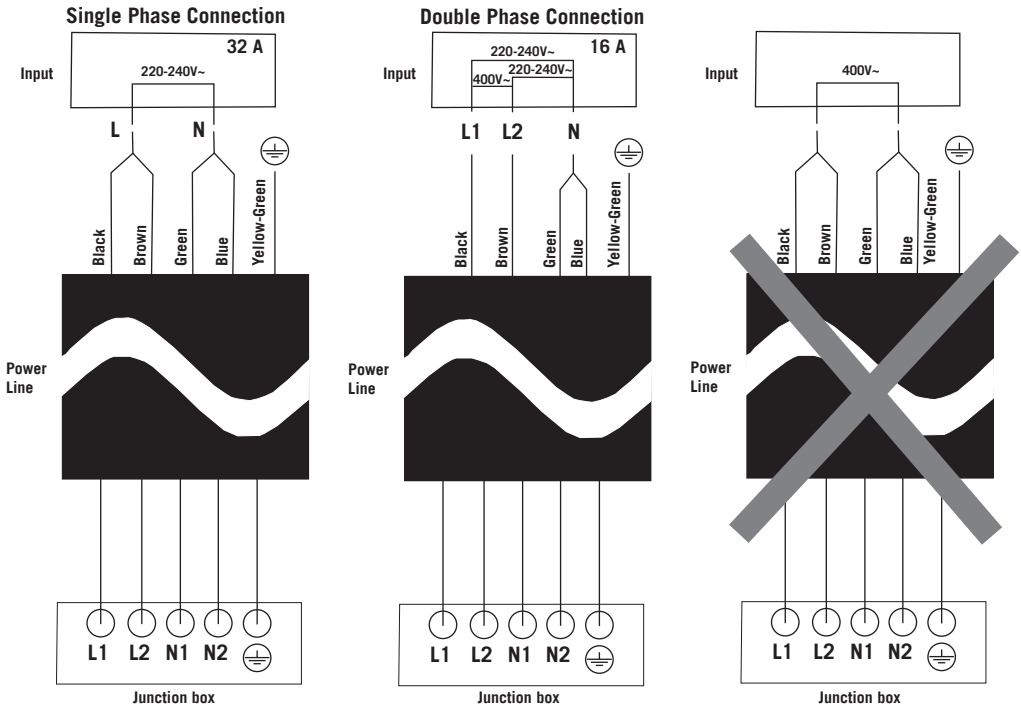
Model 4	Product Model Codes		Heating Zones	Heater Diameter	Heater Power	Heater High Power	Total Power	
			MOCO-60VG16CM20Y4CB MOCO-60VG16CS20Y4CB MOCO-60VG16CT20Y4CB	2.	Ø145	1400		1800
					mm	W		W
				4.	Ø210	2000		2600
	mm				W	W		
	2.		Ø145	1400	1800			
			mm	W	W			
	4.		Ø210	2000	2600			
mm		W	W					
							6600-7200 W	

## 4. ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

- The setting conditions of this appliance are specified on the label and data plate.
- The appliance shall be connected to a fuse suitable for its electric power.
- The appliance is designed for electric supply of; 220-240V AC/380-415V3N AC 50/60Hz.
- The plug of the appliance shall be as close to a grounded socket as accessible easily without using an extension cable.
- Do not allow the power cord of your appliance to contact hot parts of the appliance. Keep it away from sharp edges and corners.
- If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

### 4.1. Wiring Diagram

Connect the cables as specified below.



**WARNING:** 220-240V 50/60Hz power supply is suitable for single-phase connection, and 380-415V 50/60Hz power supply is suitable for double-phase connection.

## 5. INSTALLATION AND ASSEMBLY OF THE APPLIANCE

### 5.1. Installation Information

- Please contact the nearest Authorized Service for the installation of the appliance. Check if the electrical installation is proper before calling the authorized service to have the product ready for operation. If not, call an electrician to make the necessary arrangements.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons and the warranty of the appliance shall be void.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the appliance installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

### 5.2. Application of a Strip Under the Appliance

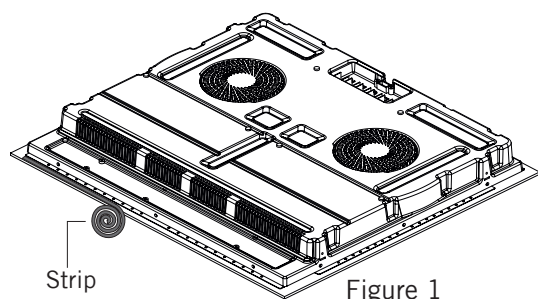


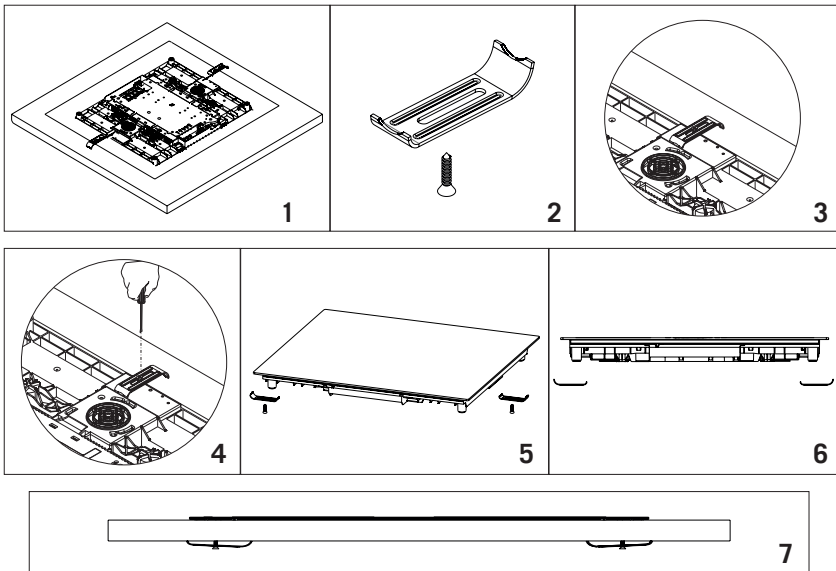
Figure 1

A strip shall be affixed to the bottom of the appliance to prevent substances that may overflow, such as water and oil, from entering the appliance in case of any overflow while cooking and heating. Place the appliance on the drain on the

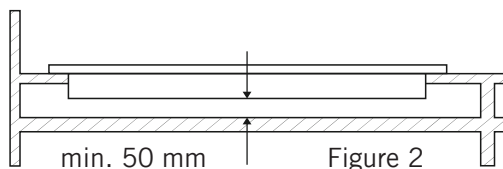
countertop by gently pressing it. If there is a built-in oven under the appliance, kitchen furniture shall be arranged to allow ventilation.

### 5.3. Installation of the Appliance

- Turn the stove upside down and put it on a flat floor.
- To prevent foreign materials and liquids from entering between the stove and the countertop, stick the paste provided in the package to the edges of the stove lower housing. In the corners, fold the paste and increase the number of plaits until the clearances on the corners are filled. Turn the stove again and align it with the countertop and then place it.
- Secure the stove by using the supplied clamps and screws.



- If the appliance is mounted on a drawer; if it is possible to contact the the underside of the appliance, this part shall be separated by a wooden shelf.
- A shelf shall be installed to separate the cabinet and the stove as shown in the figure below when mounting the stove on a cabinet. This is not necessary if mounted on a built-in hob.



- If there is a wall on any side of the counter where your stove shall be installed; the minimum distance between the wall and the stove shall be 50 mm.
- At the back of the furniture as shown below leave a venting gap of 180 cm<sup>2</sup> (450 x 40 mm) is required.

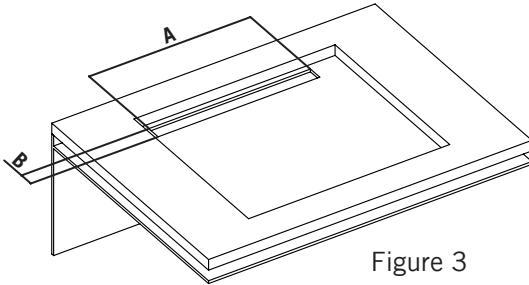


Figure 3

<b>A</b>	Min. 450mm
<b>B</b>	40mm

#### 5.4. Right Place for Installation and Important Warnings

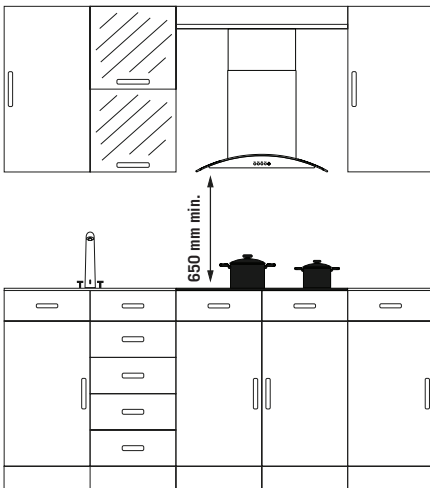


Figure 4

- The appliance is designed so that it shall fit commercially available counters. A safe clearance shall be left between the product and kitchen walls or furniture.
  - The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet.
  - Surfaces, synthetic laminates and adhesives used shall be resistant to heat. (Minimum 100°C)
  - The counter must be horizontally flat and fixed.
- If a hood/extractor shall be installed on the unit as shown above, please follow the recommendations of the manufacturer of the hood/extractor for the mounting height. (Min. 65 cm)

## 6. COUNTER CUT-OFF DIMENSIONS

- Note the following values while installing your stove or cutting the counter.
- The gap on which the hob is placed must be cut in accordance with the dimensions of hob installation.

<b>A</b>	520mm
<b>B</b>	590mm
<b>C</b>	58mm
<b>D</b>	560mm
<b>E</b>	Min. 175mm
<b>F</b>	Min. 50mm
<b>G</b>	
<b>H</b>	
<b>I</b>	490mm

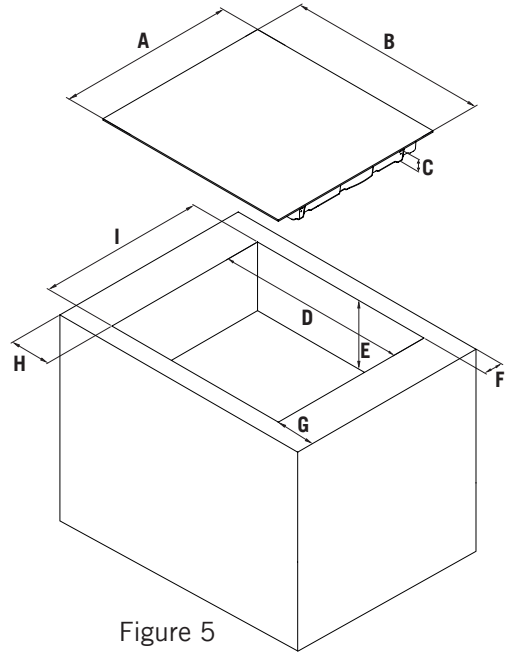


Figure 5

## 7. USING YOUR APPLIANCE

### 7.1. Operation of the Appliance

To turn the device on and off, press and hold the on/off button until you hear a "beep". When the unit is turned on, the heat zone indicators shall be displayed.

### 7.2. Operation of the Touch Control

- The controls react to touching, so you do not need to apply any pressure to the controls.
- Place a suitable pot, pan, etc. on the cooking area that you want to use.
- Make sure that the base of the pot, pan, etc. you have placed and the surface of the cooking area are clean and dry.

- When you touch the heating zone selection control, the indicator next to the key you are touching shall flash.
- You can set the temperature by touching the sliding control of the heating zone you desire. (Applies to products with slider control, see Fig. 6)

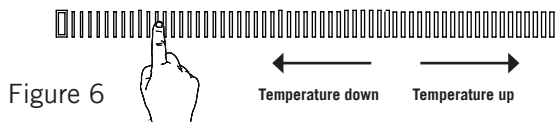


Figure 6

- Use the bottom, not the tip of your finger while using the device. You shall hear a "beep" at every touch.

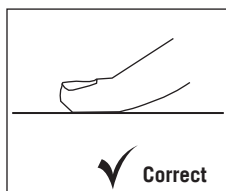


Figure 7

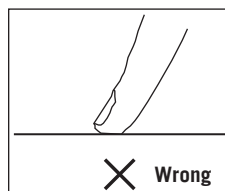


Figure 8

- Make sure that the touch controls are always clean and dry. Even a thin layer of water may make it difficult for touch controls to work.

## 8. COOKING APPLICATIONS

Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

Heating Setting	Intended Use
0	Off
1-3	Keeping warm, melting
4-5	Slow heating, cooking
6-7	Re-heating, quick cooking
8	Boiling
9	Maximum level
P	Maximum power

**Remark:** Information provided on the table are for informative purposes only.

## 8.1. Selection of the Right Pot

- You may use steel, teflon or special magnet-based aluminium cookware with a label or warning that indicates it is compatible for induction on your induction stove.
- Glass, ceramic and earthen pots, copper- or aluminium-based non-magnetic stainless steel pots shall not be used.
- Put the suitable pots by centering them on the hobs.



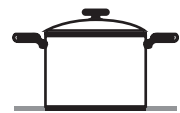
INCORRECT



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

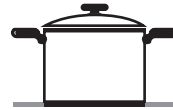
- Do not use pots with concave or convex bases.



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

- When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.



INCORRECT

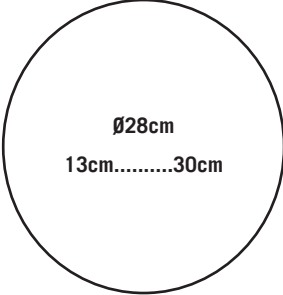
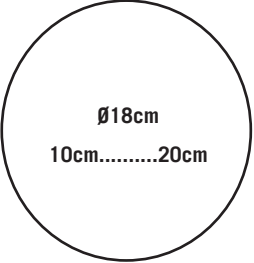
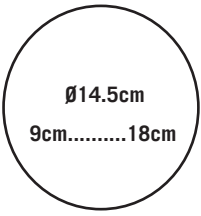
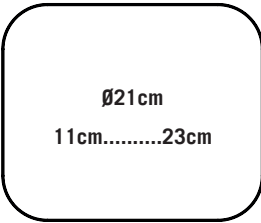




CORRECT

- You can check if the pot is suitable for the induction stove. Move a magnet towards the base of the pot. If it is pulled, your pot is suitable for an induction stove.
- It is important that you use metal cookware specially designed and / or approved for induction stoves.
- WARNING:** Do not allow melamine or plastic containers to come into contact with the heating zones.



## 8.2. Hobs

Big Hob	Normal Hob	Small Hob
 <p style="text-align: center;"> <b>∅28cm</b>            13cm.....30cm         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>∅18cm</b>            10cm.....20cm         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>∅14.5cm</b>            9cm.....18cm         </p>
 <p style="text-align: center;"> <b>∅21cm</b>            11cm.....23cm         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>∅18cm</b>            10cm.....20cm         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>∅14.5cm</b>            9cm.....18cm         </p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fits automatically to the pot.</li> <li>• Distributes the power in the most appropriate way.</li> <li>• Provides excellent heat dissipation.</li> <li>• You may cook small or large portions of crepes, fish, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fits automatically to the pot.</li> <li>• Distributes the power in the most appropriate way.</li> <li>• Provides excellent heat dissipation.</li> <li>• Suitable for all kinds of cooking.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slow cooking (sauces, creams, etc.)</li> <li>• Preparation of small portions or portions for one person.</li> </ul>

**Remark:** Cooking information provided on the table are for informative purposes only.

## 9. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Always unplug the appliance before starting any maintenance or cleaning. Wait until the stove cools down if it is hot.

- Do not use abrasive clothes, spray cleaners or sharp objects for the cleaning of the glass tray.
- Clean remains of burnt food with a damp, soapy cloth. Dust on the surface shall be cleaned with a damp cloth.
- Discolourations that may occur on the ceramic glass surface do not affect the functional structure and permanence of the glass. Discolouration is not caused by a change in the material, but it is due to the fact that burnt remains on the surface are not cleaned, that the pots used wear the glass surface and that unsuitable cleaning materials are used.
- To ensure that your stove has a long economic life, it shall be regularly cleaned and maintained.
- Do not clean your stove with hard tools such as a hard brush, steel wool or a knife. Do not use abrasive and acidic materials or detergents.
- After cleaning the parts of the appliance with a soapy cloth, rinse and dry them thoroughly with a soft cloth.
- Clean glass surfaces with special glass cleaning materials. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass surfaces as the scratching of the glass surfaces may cause the glass to break.
- Do not clean your stove using steam cleaners.
- Do not use flammable materials such as acids, thinner or gas to clean your stove.
- Do not wash any component of your stove in a dishwasher.
- Quickly clean any material containing vinegar, lemon, salt, coke and similar acids and alkalines that spill over your stove.

## 10. RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

- Induction cooking zones automatically adapts to the size of the pot base to some extent.
- Place the pot in the cooking zone before turning the heater on. The induction heaters have a sensor that detects the presence of a pot.
- Use pots with their lids closed to shorten the cooking times.
- Lower the heating setting when it starts to boil. Do not exceed the amount of water and oil to shorten the cooking time.
- Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

## 11. HANDLING RULES

- Handle and transport in the original packaging.
- Pay maximum attention to the appliance while loading / unloading and handling.
- Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
- Protect the appliance from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
- Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## 12. TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### 12.1. If the Appliance Does Not Operate

- Check whether the oven is plugged to the outlet.
- Check if the mains supply is available using secure methods.
- Check the fuses.
- Check for damages in the power cord of the oven.

## 12.2. Error Codes, Reasons and Recommended Solutions

Problem	Possible Cause	What to do
<b>F3 / F4</b>	Induction stove coil temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
<b>F9 / FA</b>	IGBT temperature sensor error.	Please contact the manufacturer.
<b>E1 / E2</b>	Improper supply voltage.	Please check whether the supply voltage is normal.
<b>E3</b>	Induction stove coil temperature sensor high temperature warning	Please contact the manufacturer.
<b>E5</b>	IGBT temperature sensor high temperature warning.	Please start cooking again after the pot is cooled.

## 13. COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND WASTE DISPOSAL

- This product does not contain the dangerous and prohibited materials indicated in "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation" published by Ministry of Environment and Urbanisation of Republic of Turkey. Complies with AEEE Regulations.
- This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. You can help protect the environment and natural resources by delivering the used products for recycling. Before disposing of the product, cut the power cord and render it non-functional for children's safety.

## 14. PACKAGE INFORMATION

The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with the national legislation. Do not dispose of this product with other domestic wastes. Dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.



## Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за выбор изделий. Наша цель состоит в разработке высококачественной продукции в соответствии с общепризнанными стандартами качества, при помощи использования современного оборудования, в высокопрофессиональной рабочей обстановке и без нанесения вреда окружающей среде.

Для длительного и надежного использования приобретенного Вами индукционной плиты шкафа, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации и сохраните его.

**Примечание:** Данное руководство по эксплуатации было подготовлено сразу для нескольких моделей. Некоторые характеристики, упомянутые в данном руководстве, могут отсутствовать в Вашем приборе.

Данные характеристики отмечены знаком \*

Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.

Визуальные изображения продукта являются схематическими.

Изделия предназначены для использования только в бытовых условиях. Не предназначено для коммерческого использования.

**« ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА. »**

Данное изделие произведено на современных, экологически чистых объектах, не нанося вреда окружающей среде.

**«Соответствует требованиям директивы АЕЕЕ.»**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Важные предупреждения</b> .....	23
<b>1.1. Способы защиты поверхности для приготовления от повреждения</b> .....	27
<b>2. Описание устройства</b> .....	28
<b>3. Технические характеристики устройства</b> .....	28
3.1. Таблица технических характеристик.....	28
<b>4. Электрическое соединение и безопасность</b> .....	30
4.1. Схема электрического подключения.....	30
<b>5. Установка и монтаж устройства на месте</b> .....	31
5.1. Информация об установке.....	31
5.2. Применение фитиля на нижней части устройства.....	31
5.3. Монтаж устройства на месте.....	32
5.4. Правильное место для установки и важные предупреждения.....	33
<b>6. Измерения резки столешницы</b> .....	34
<b>7. Эксплуатация изделия</b> .....	34
7.1. Включение устройства.....	34
7.2. Использование сенсорного управления.....	34
<b>8. Способы приготовления</b> .....	35
8.1. Правильный выбор кастрюли.....	36
8.2. Конфорки для приготовления.....	37
<b>9. Очистка и уход за изделием</b> .....	38
<b>10. Советы по энергосбережению</b> .....	39
<b>11. Правила транспортировки</b> .....	39
<b>12. Неисправности и Рекомендации по их устранению</b> .....	39
12.1. Если устройство не работает.....	39
12.2. Коды ошибок устройства, причины и Рекомендации по устранению неисправностей.....	40
<b>13. Соблюдение правил Аеее и Утилизация отхода</b> .....	40
<b>14. Информация об упаковке</b> .....	40

## 1. ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Все подключения к цепи питания должны быть отключены без доступа к концам подключения.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Небрежное приготовление с твердым или жидким маслом может быть опасным и может вызвать пожар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, отключите устройство, чтобы предотвратить возможность поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования доступные части могут быть горячими. Держать маленькие дети на расстоянии. Не дотрагивайтесь до поверхности плиты, когда горят предупредительные лампочки. При выключении плиты горячие части предупредительные лампочки будут продолжать указывать на горячие части, представляющие опасность.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования устройство и доступные части горячие.
- Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.

- Условия настройки этого устройства указаны на этикетке. (Или на табличке данных)
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство предназначено только для приготовления пищи. Оно не должно использоваться для других целей, таких как отопление комнаты.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасно; Не хранить никакие предметы на поверхности приготовления.**
- Если нет непрерывного контроля, то держать дети до 8 лет в расстоянии от устройства.
- «Эти инструкции относятся только к странам, символы которых отображаются на устройстве. Если символ страны не отображается на устройстве; необходимо ознакомиться с техническими инструкциями для устройств, которые должны быть выполнены, чтобы привести устройство в соответствие с требованиями страны использования устройства ».
- Для чистки прибора нельзя использовать пароочистители.
- НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой, отключите устройство, а затем, например, пламя накройте крышкой или пожарным одеялом.



- Это устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, слуховыми или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний при условии, что им предоставляется надзор или информация о безопасном использовании устройства и понимание возникающих опасностей.
- **ВНИМАНИЕ!** «В случае поломки стекла печи; немедленно выключите любой нагревательный элемент и отсоедините устройство от источника питания, не прикасайтесь к поверхности устройства, не используйте устройство.
- **ВНИМАНИЕ!** Процесс приготовления должен контролироваться. Процесс выпекания должен постоянно контролироваться.
- Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Поскольку индукционная плита генерирует магнитные поля, это может нанести вредный эффект людям, использующим медицинские устройства, такие как сердечные подушечки или инсулиновые насосы.

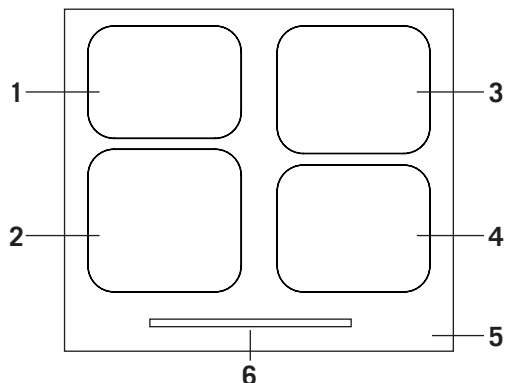
- Следует обратить внимание на то, чтобы ручки сковороды не воспламенялись, сломались или не выходили из плиты на доступной для детей высоте.
- Пары, образующиеся из влаги между варочной панелью и варочной кастрюлей, могут вызвать скольжение или замятие плиты. По этой причине всегда убеждайтесь, что дно кастрюли и поверхность плиты сухие.
- Это нормально, когда дым и запах образуются при первом использовании из-за защитных покрытий. В этом случае убедитесь, что помещение тщательно проветривается и избегайте непосредственного вдыхания пара.
- Не храните легковоспламеняющиеся вещества рядом с устройством, так как стороны устройства бывают горячие во время использования.
- Не нагревайте закрытые упаковки консервы, так как устройство увеличит давление и приведет к взрыву консерв.
- Поверхность приготовления керамического стекла может использоваться только для приготовления продуктов питания дома. Если устройство используется неправильно или используется для каких-либо других целей, ответственность за возможные повреждения не берется.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Индукционные плиты могут издавать некоторые звуки при работе на высокой мощности или из-за типа материала дна кастрюли.**

## 1.1. Способы защиты поверхности для приготовления от повреждения

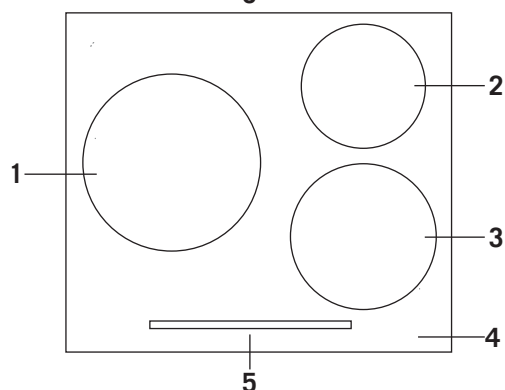
Поверхность керамического стекла нечувствительна к температуре (до 650 ° C) и колебаниям температуры. В определенной степени она небующийся и устойчива к царапинам. Однако, чтобы избежать любого ущерба, выполните следующие действия:

- Никогда не лейте холодную воду на горячие плиты.
- Не стойте на керамической стеклянной пластине.
- Внезапное давление, например, падение контейнера может быть критическим. По этой причине не размещайте такие предметы над плиты.
- После каждого использования убедитесь, что дно кастрюля, а также зоны приготовления чистые и сухие.
- Не обжаривайте овощи на поверхностях варочных панелей. Песчаные зерна падающие с овощей, могут поцарапать керамическую стеклянную пластину.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся, такие как картон или пластик, на плите. Такие предметы, как олово, цинк или алюминий (а также алюминиевая фольга или пустые кофейные зерна) могут расплавиться на горячих поверхностях плиты и нанести ущерб.
- Старайтесь не допускать, чтобы сладкие продукты или фруктовые соки касались горячих зон приготовления. Поверхность керамического стекла может быть ими окрашена.

## 2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1. Верхняя левая зона приготовления
2. Левая нижняя зона приготовления
3. Верхняя правая зона приготовления
4. Нижняя правая зона приготовления
5. Стеклопанель
6. Панель управления



1. Левая зона приготовления
2. Верхняя правая зона приготовления
3. Нижняя правая зона приготовления
4. Стеклопанель
5. Панель управления

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Панель управления вашего устройства будет отличаться в зависимости от изделия, который вы получите. Примите во внимание панель управления на вашем устройстве.

## 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

### 3.1. Таблица технических характеристик

Размеры изделия	Единица	Измерение
Высота-Ширина-Глубина	мм	58 x 590 x 520
Измерение резки столешницы	мм	560 x 490
Другие свойства	Единица	Значение
Напряжение	В	220-240 / 380-415
Размеры упаковки (Ширина-Длина-Высота)	мм	635 X 613 X 158,5
Вес нетто	кг	8,40
Вес Брутто	кг	9

Модель 1	Модель изделия Коды		Нагрева- тельные зоны	Диаметр нагрева- теля	Мощность нагрева- теля	Максимальная мощность нагревателя	Общая мощность
			1.	Ø280 мм	2300 Вт	3000 Вт	5500~6900 Вт
2.	Ø145 мм	1400 Вт	1800 Вт				
	3.	Ø180 мм	2000 Вт	2600 Вт			

Модель 2	Модель изделия Коды		Нагрева- тельные зоны	Диаметр нагрева- теля	Мощность нагрева- теля	Максимальная мощность нагревателя	Общая мощность
			2.	Ø145 мм	1400 Вт	1800 Вт	6600~7200 Вт
3.	Ø180 мм	2000 Вт	2600 Вт				
	2.	Ø145 мм	1400 Вт	1800 Вт			
3.	Ø180 мм	2000 Вт	2600 Вт				

Модель 3	Модель изделия Коды		Нагрева- тельные зоны	Диаметр нагрева- теля	Мощность нагрева- теля	Максимальная мощность нагревателя	Общая мощность
			2.	Ø145 мм	1400 Вт	1800 Вт	6600~7200 Вт
3.	Ø180 мм	2000 Вт	2600 Вт				
	4.	Ø210 мм	2000 Вт	2600 Вт			
5.	Ø180 мм	1400 Вт	1800 Вт				

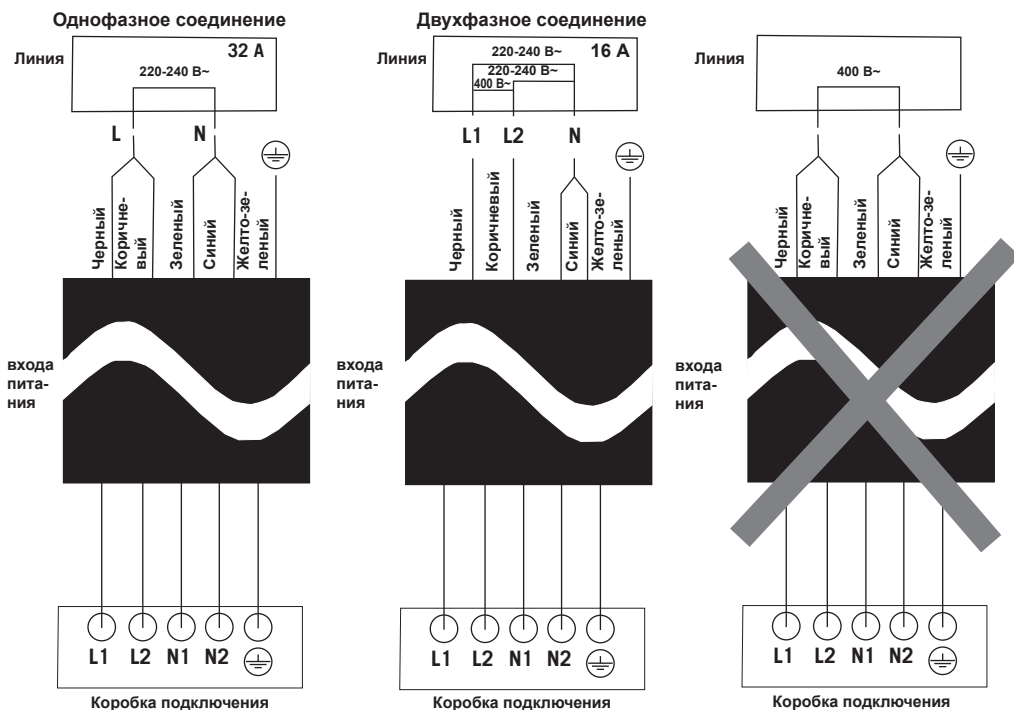
Модель 4	Модель изделия Коды		Нагрева- тельные зоны	Диаметр нагрева- теля	Мощность нагрева- теля	Максимальная мощность нагревателя	Общая мощность
			2.	Ø145 мм	1400 Вт	1800 Вт	6600~7200 Вт
4.	Ø210 мм	2000 Вт	2600 Вт				
	2.	Ø145 мм	1400 Вт	1800 Вт			
4.	Ø210 мм	2000 Вт	2600 Вт				

## 4. ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Условия настройки этого устройства указаны на этикетке или табличке с данными.
- Изделие необходимо подключить к предохранителю, соответствующему электрической мощности.
- Ваше устройство настроено на питание 220-240В AC/380-415V3N переменного тока 50/60Гц.
- Штепсельная вилка устройства должна находиться на расстоянии, позволяющем легко включить ее в заземленную розетку.
- Не допускайте контакта электрического шнура устройства с горячими частями. Также держите его вдали от острых краев и углов.
- В случае повреждения шнура питания, он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентством или профессионалом.

### 4.1. Схема электрического подключения

Подключите кабеля следующим образом.



**Предупреждение:** 220-240 В 50/60 Гц для однофазного подключения и 380-415 В 50/60 Гц для двухфазного подключения.

## 5. УСТАНОВКА И МОНТАЖ УСТРОЙСТВА НА МЕСТЕ

### 5.1. Информация об установке

- Для установки устройства обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр. Перед тем как обращаться в авторизованную службу, убедитесь, что соответствующая электрическая система имеется. Если нет, позвоните квалифицированному электрику, чтобы принять необходимые меры.
- Изготовитель не может нести ответственность за ущерб, понесенный неавторизованными лицами, а гарантия продукта будет недействительна.
- Место, где должен быть установлен продукт, а также подготовка электрической установки, должен сделать покупатель.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед установкой изделия проверьте наличие повреждений. Не устанавливайте устройство если оно повреждено. Поврежденные продукты представляют опасность для вашей безопасности.

### 5.2. Применение фитиля на нижней части устройства

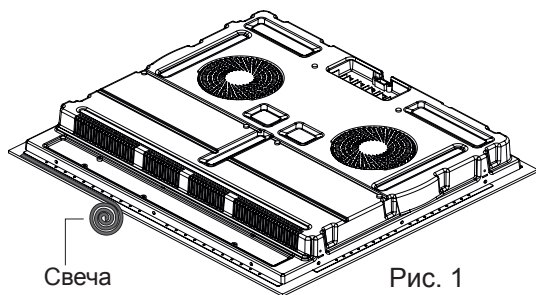
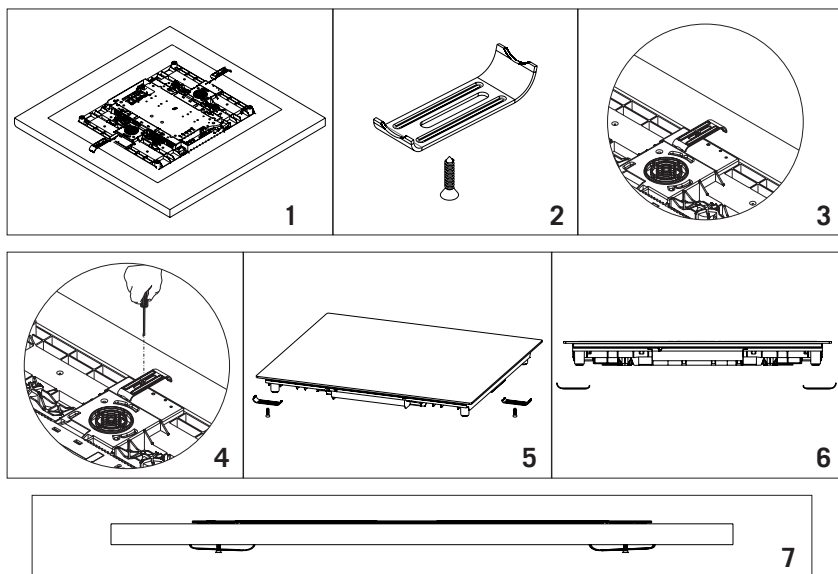


Рис. 1

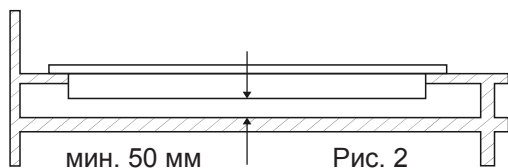
В случае переполнения во время приготовления и нагрева необходимо прикрепить фитиль к нижней части изделия, чтобы предотвратить появление веществ, которые показывают переливные свойства, такие как вода и масло. Поместите прибор осторожно, нажав на место на столешнице. Если под устройством имеется встроенная духовка в кухонной мебели должны быть предусмотрены меры для обеспечения вентиляции.

### 5.3. Монтаж устройства на месте

- Переверните плиту лицом вниз и положите на ровную поверхность.
- Для предотвращения попадания инородных тел и жидкостей между плитой и столешницей нанесите мастику, предоставленную вместе с изделием, по краям нижней части. По краям следует загнуть мастику до тех пор, пока промежутки в углах не будут заполнены.
- Переверните еще раз плиту и установите на столешнице.
- Зафиксируйте плиту на столешнице, используя зажим и болты.



- Если изделие установлено на выдвижном ящике; если можно потрогать нижнюю часть изделия, ее необходимо отделить деревянной полкой.
- Во время монтажа изделия на шкафу, необходимо установить полку, как показано на рисунке ниже, для того, чтобы оградить плиту от шкафа. Если плита монтируется поверх встроенной духовки, в этом нет необходимости.





- Если на любой стороне стойки есть стена, где будет установлен ваше изделие; минимальное расстояние между стеной и плитой должно составлять 50 мм.
- В задней части мебели, как показано ниже, требуется вентиляционный зазор 180 см<sup>2</sup> (450 x 40 мм).

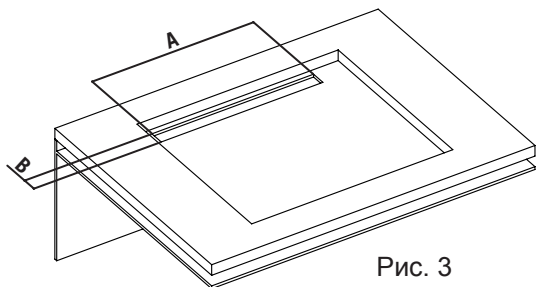


Рис. 3

A	Мин. 450мм
B	40мм

#### 5.4. Правильное место для установки и важные предупреждения

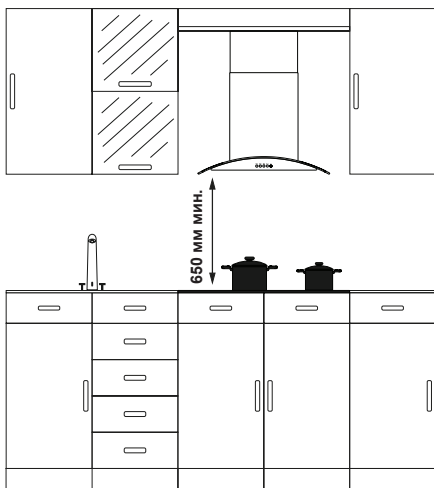


Рис. 4

Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между изделием и стенами кухни и мебелью следует оставить безопасное расстояние.

Это изделие подходит для использования без какого-либо шкафа, без какой-либо поддержки на обеих боковых стенках

Используемые поверхности, синтетические ламинаты и клеи должны быть термостойкими. (Минимум 100°С)

Столешница должна быть плоской и фиксированной по горизонтали. Если на приборе должен быть установлен вытяжной вентилятор / вытяжка, как показано выше, следуйте рекомендациям производителя вытяжки для установки высоты (мин. 65 см)

## 6. ИЗМЕРЕНИЯ РЕЗКИ СТОЛЕШНИЦЫ

- При монтаже плиты и подготовке места для ее монтажа в столешнице следуйте ниже предоставленным размерам.
- Промежуток, в котором будет установлена плита на столешнице, должен соответствовать монтажным размерам плиты.

A	520мм
B	590мм
C	58мм
D	560мм
E	Мин. 175мм
F	Мин. 50мм
G	
H	
I	490мм

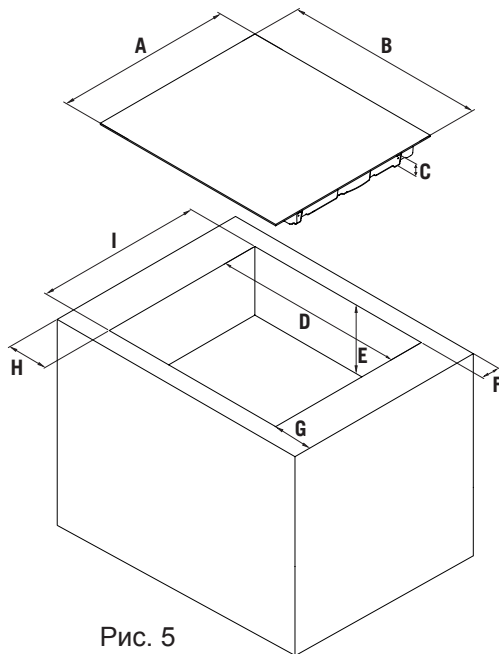


Рис. 5

## 7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 7.1. Включение устройство

Чтобы включить и выключить устройство, нажмите и удерживайте кнопку включения / выключения, пока не услышите звуковой сигнал. Когда устройство включено, отобразятся индикаторы зоны тепла.

### 7.2. Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на касание, поэтому вам не нужно нажимать на элементы управления.
- Если вы хотите использовать зону для приготовления пищи, установите подходящий горшок, кастрюлю и так далее.
- Убедитесь, что дно кастрюли, сковородки и т.д. и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.

- Когда вы прикасаетесь к элементу управления отопительной зоной, мигает индикатор рядом с кнопкой, которую вы касаетесь.
- Вы можете отрегулировать температуру, коснувшись элемента управления прокруткой нужной зоны нагрева. (Применяется к изделиям с ползунком, см. рисунок 6)

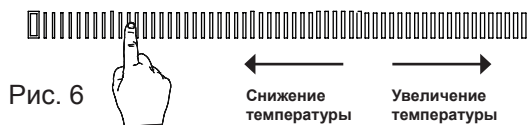


Рис. 6

- При использовании устройства, используйте толстую часть, а не кончик пальца. При каждом касании вы будете слышать звуковой сигнал.



Рис. 7

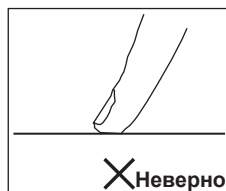


Рис. 8

- Убедитесь, что сенсорные элементы управления всегда чистые и сухие. Даже тонкий слой воды может затруднить работу сенсорного управления.

## 8. ПРИГОТОВЛЕНИЯ

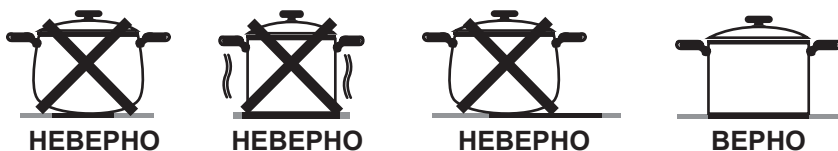
Используйте устройство в режиме нагрева, подходящем для приготовления пищи.

Настройка нагрева	Способ эксплуатации
0	Выключено
1-3	Хранение тепла, разморозка
4-5	Медленный нагрев, приготовление пищи
6-7	Подогрев, быстрое приготовление
8	Кипячение
9	Максимальный уровень
P	Максимальная мощность

**Примечание:** Информация, приведенная в таблице, предназначена только для ознакомления.

## 8.1. Правильный выбор кастрюли

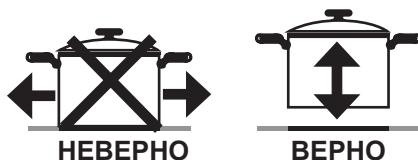
- Вы можете использовать стальную, тефлоновую или специальную алюминиевую посуду со специальным магнитным дном, которые совместимы с этикеткой или предупреждением на вашей индукционной плите.
- Не используйте стеклянные, керамические и глиняные посуды, немагнитные контейнеры из нержавеющей стали с медным или алюминиевым дном.
- Поместите подходящие для плиты кастрюли в центр.



- Не используйте кастрюли, дно которых вогнутое или выпуклые.

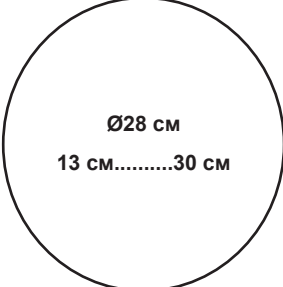
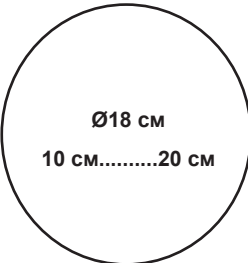
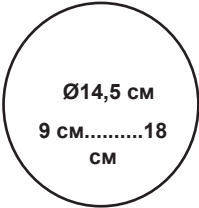


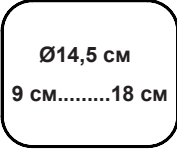


- Когда вы хотите переставить кастрюлю в другую конфорку; поместите его, приподняв кастрюлю, вместо того, чтобы ее сдвинуть.



- Вы можете проверить, подходит ли кастрюля для индукционной плиты. Переместите магнит ко дну кастрюля. Если происходит притяжение, ваша кастрюля подходит для индукционной плиты.
- Важно, чтобы вы использовали металлическую посуду, специально разработанную и / или одобренную для индукционных плит.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не допускайте контакта меламина или пластиковых контейнеров с тепловыми зонами.

## 8.2. Конфорки для приготовления

Большая конфорка для приготовления	Обычная конфорка для приготовления	Маленькая конфорка для приготовления
 <p style="text-align: center;"> <b>Ø28 см</b>            13 см.....30 см         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>Ø18 см</b>            10 см.....20 см         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>Ø14,5 см</b>            9 см.....18 см         </p>
 <p style="text-align: center;"> <b>Ø21 см</b>            11 см.....23 см         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>Ø18 см</b>            10 см.....20 см         </p>	 <p style="text-align: center;"> <b>Ø14,5 см</b>            9 см.....18 см         </p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Автоматический подходит для кастрюли.</li> <li>• Распределяет оптимальную мощность.</li> <li>• Обеспечивает отличную теплоотдачу.</li> <li>• Вы можете готовить в больших количествах большие блины, рыбу и т. д.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Автоматический подходит для кастрюли.</li> <li>• Распределяет оптимальную мощность.</li> <li>• Обеспечивает отличную теплоотдачу.</li> <li>• Подходит для всех видов приготовления пищи.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Медленное приготовление (соусы, кремы и т. д.)</li> <li>• Подготовка небольших порций или частей на каждого человека.</li> </ul>

**Примечание:** Информация о пище, приведенная в таблице, предназначена только для ознакомления.

## 9. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Перед тем, как начать техническое обслуживание или чистку, вначале вытяните из розетки штепсельную вилку, обеспечивающую поступление электричества к плите. Если плита является горячей, подождите, пока она остынет.

- Не используйте абразивные ткани, распылители или острые предметы при очистке стеклянной столешницы.
- Очистите отработанные пищевые отходы влажной мыльной тканью. Пыль на поверхности следует очистить влажной тканью.
- Изменения цвета, которые могут иметь место на поверхности керамического стекла, не влияют на функциональную структуру и постоянство стекла. Причиной изменения цвета является не изменение материала, а сжигание сгоревших остатков на поверхности, износ стеклянной поверхности вызванный использованными кастрюлями и использование непригодных чистящих средств.
- Для того, чтобы обеспечить долговечность плиты и ее экономичность, необходимо регулярно проводить ее очистку и техническое обслуживание.
- Для очистки плиты не пользуйтесь такими твердыми приспособлениями, как жесткая щетка, проволочная губка или нож. Не используйте абразивные, царапающие предметы, кислоты или моющие средства.
- Протрите части плиты мыльной тканью и прополоскайте водой, а затем тщательно обсушите мягкой тканью.
- Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол. Царапины на стеклянных поверхностях вызывают трещины, поэтому для их очистки не пользуйтесь абразивными чистящими веществами или острыми металлическими скребками.
- Не очищайте плиту паровыми очистителями.
- Для чистки плиты никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и керосином и другими горючими веществами.
- Не мойте какие-либо части плиты в посудомоечной машине.
- Как можно быстрее очищайте плиту от разлившихся на ее поверхности уксуса, лимонного сока, соли, колы и других кислотных и щелочных веществ.

## 10. СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

- Зоны индукционной варки; автоматически адаптируется к размеру дна кастрюля до определенного размера.
- Поместите кастрюли в зону приготовления, прежде чем включать нагреватель. Индукционные нагреватели имеют датчик, который обнаруживает кастрюлю.
- Используйте кастрюля с закрытыми крышками, чтобы сократить время приготовления.
- Когда он начнет кипеть, опустите настройку температуры.
- Не превышайте количество воды и масла, чтобы сократить время приготовления.
- Используйте устройство в режиме нагрева, подходящем для приготовления пищи.

## 11. ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ

- Перевозите и транспортируйте только в оригинальной упаковке.
- Во время загрузки и выгрузки уделяйте максимальное внимание продукту.
- Убедитесь, что упаковка полностью закрыта во время транспортировки и отгрузки.
- Защищайте изделие от таких факторов, как влажность, вода, удары и т. д., которые могут повредить упаковку и картон.
- Примите меры предосторожности, чтобы продукт не был сломан, деформирован и поврежден во время транспортировки в результате внешних факторов, таких как падение, сбой, удар и т. д.

## 12. ПРОБЛЕМЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ

Перед тем, как вызвать технический сервис, попробуйте воспользоваться следующими рекомендациями для устранения проблем.

### 12.1. Если устройство не работает;

- Проверьте, вставлена ли штепсельная вилка электрического шнура в розетку.
- Проверьте безопасными способами наличие электричества в сети.
- Проверьте предохранители.
- Проверьте наличие повреждений электрического шнура.

## 12.2. Коды ошибок устройства, причины и решения

Проблема	Вероятные причины	Что делать
F3 / F4	Сбой датчика температуры bobины индукционной плиты.	Обратитесь к производителю.
F9 / FA	Ошибка датчика температуры IGBT.	Обратитесь к производителю.
E1 / E2	Неправильное напряжение питания.	Проверьте, нормальное ли напряжение питания.
E3	Предупреждение датчика температуры bobины индукционной плиты о высокой температуре.	Обратитесь к производителю.
E5	Предупреждение датчика температуры IGBT о высокой температуре.	Повторно запустите приготовление после того, как кастрюля остынет.

## 13. СООТВЕТСТВИЕ ДИРЕКТИВЕ АЕЕЕ, УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ ПРИБОРА И ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

- Данное изделие не содержит вредные и запрещенные вещества, определенные в Положении по контролю электрических и электронных отходов, опубликованном Министерством экологии и градостроительства Турецкой Республики. Соответствует требованиям директивы АЕЕЕ.
- Данное изделие подлежит вторичной переработке и изготавливается из многоразовых, высококачественных деталей и материалов. Поэтому данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в специализированный центр сбора и утилизации отходов. Вы можете получить информацию о местонахождении данных пунктов сбора в органах местной администрации. Примите непосредственное участие в защите окружающей среды и природных ресурсов. Перед утилизацией прибора, разрежьте сетевой кабель.

## 14. ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Упаковка изделия изготовлена из вторично перерабатываемых материалов в соответствии с положениями национального законодательства. Не выбрасывайте упаковочные отходы с бытовыми отходами или другими отходами. Возьмите его в пункты сбора упаковки, указанные вашими местными властями.

