

Kaiser®

KCT 64... FI *, KCT 65... FI * KCT 34... FI *

BUILT IN COOKING INDUCTION HOB VITROCERAMIC

INDUKTION-EINBAUKOCHFELD GLASKERAMIK

ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ
НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СТЕКЛОКЕРАМИКА



EN USER MANUAL

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

DEAR CUSTOMERS,

thank you for purchasing this Kaiser product.

We are convinced that you have made a right choice. This product which satisfies the high quality demands and corresponds to world comprehensive standards realizes your cookeries, and his modern appearance which has been developed by the best European designers will decorate your kitchen splendidly.

We ask you to read the operating instructions before usage thoroughly. The consideration of recommendations protects you from possible inconveniences which can appear as a result of the wrong use of the cooking hobs, and allows you to reduce the consumption of electrical energy. If the use corresponds to the present operating instructions, the cooking hob will bring you a lot of pleasure for a long time.

Our cooking hobs correspond to the main demands of the security, hygiene and environment protection, according to the directives of the EU which is confirmed with certificates DIN ISO 9001, ISO 1400, according to the norms counting within the frames of the EU, they also correspond to the Gosstandart of Russia, standards of the CIS, which is confirmed with the corresponding certificates.

With the thoughts of a constant improvement of the quality of our cooking hobs the changes in design and equipment which lead only to positive changes of the technical qualities are reserved by the manufacturer.

We wish you an effective use of the cooking hob of our firm.

Yours faithfully

Kaiser

**OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany**

We Inform you that our devices which are the object of the present operating instructions are precertain exclusively for the domestic use.

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

Wir sind überzeugt, dass Sie eine richtige Wahl getroffen haben. Dieses Produkt, das die hohen Forderungen zur Qualität befriedigt und weltumfassenden Standards entspricht, verwirklicht Ihre Kochkünste, und sein modernes Aussehen, das von besten europäischen Designer entwickelt worden ist, wird Ihre Küche prächtig schmücken.

Wir bitten Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung aufmerksam zu lesen. Die Beachtung von Empfehlungen schützt Sie von eventuellen Unannehmlichkeiten, die als Folge der falschen Nutzung des Kochfeldes auftreten können, und ermöglicht Ihnen den Verbrauch von Elektroenergie zu reduzieren. Das Kochfeld bringt Ihnen viel Vergnügen auf lange Zeit, wenn der Gebrauch der vorliegenden Bedienungsanleitung entsprechen wird.

Unsere Kochfelder entsprechen den Hauptforderungen der Sicherheit, der Hygiene und des Umweltschutzes, laut den Direktiven der EU, was mit Zertifikaten DIN ISO 9001, ISO 1400, entsprechend den im Rahmen der EU geltenden Normen, bestätigt ist, und genauso auch den Anforderungen von Gosstandart in Russland und Standards anderer GUS Länder, was durch die Identifikationszertifikate bestätigt ist.

Mit den Gedanken der ständigen Verbesserung der Qualität unserer Kochfelder sind Änderungen bei Design und Einrichtung, die nur zu positiven Veränderungen der technischen Eigenschaften führen, vom Hersteller vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung des Kochfeldes unserer Firma.

Hochachtungsvoll

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Wir informieren Sie, dass unsere Geräte, die der Gegenstand der vorliegenden Bedienungsanleitung sind, sind ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorbestimmt.

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

Мы уверены, что Вы сделали правильный выбор. Данный продукт, удовлетворяющий самым высоким требованиям и отвечающий мировым стандартам, позволит Вам легко воплотить все Ваши кулинарные способности, а его современный вид, разработанный лучшими европейскими дизайнерами, великолепно украсит Вашу кухню.

Просим Вас внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию и эксплуатации до пуска устройства. Соблюдение содержащихся в ней рекомендаций защитит Вас от возможных неприятностей при неправильной эксплуатации варочной поверхности, а также позволит Вам уменьшить расход электроэнергии. Если эксплуатация варочной поверхности будет соответствовать настоящей инструкции, наша варочная поверхность будет радовать Вас долгое время.

Наши варочные поверхности полностью соответствуют основным требованиям безопасности, гигиены и защиты окружающей среды, согласно директивам Европейского Союза, что подтверждено сертификатами DIN ISO 9001, ISO 1400, в соответствии с настоящими нормами, действующими на территории Европейского сообщества, а также полностью отвечают всем требованиям Госстандарта России и стандартов других стран СНГ, что подтверждается сертификатами соответствия.

С мыслью о дальнейшем повышении технических и эксплуатационных характеристик наших варочных поверхностей мы оставляем за собой право на внесение изменений в дизайн и устройство, влияющих только положительно на потребительские качества и свойства продукта.

Желаем Вам эффективного пользования варочной поверхностью нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Информируем, что наши приборы, являющиеся предметом настоящей Инструкции, предназначены исключительно для домашнего пользования.

INSTALLATION INSTRUCTIONS	6
Installation of the hobs	6
Electrical connection	8
Safety notes	10
BRIEF DESCRIPTION	14
Working principle	14
Advantages of induction hobs	14
Location drawing	16
Control panel	22
EQUIPMENT	24
Heating elements	24
USAGE	30
Cooking zones control	30
CARE AND ATTENDANCE	46
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT	50

DE		RU	
FÜR DEN INSTALLATEUR	7	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	7
Einbau des Kochfeldes	7	Установка варочной поверхности	7
Stromanschluss	9	Подключение к электросети	9
Sicherheitshinweise	11	Указания по технике безопасности	11
KURZBESCHREIBUNG	15	КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	15
Funktionsprinzip	15	Принцип действия	15
Vorteile der Induktionskochfeldern	15	Преимущества индукционных поверхностей	15
Gesamtansicht	17	Внешний вид	17
Bedienblende	23	Панель управления	23
AUSSTATUNG	25	ОБОРУДОВАНИЕ	25
Heizelemente	25	Нагревательные элементы	25
BENUTZUNG	31	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	31
Kochfeldersteuerung	31	Управление нагревательными полями	31
PFLEGE UND WARTUNG	47	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	47
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	51	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	51

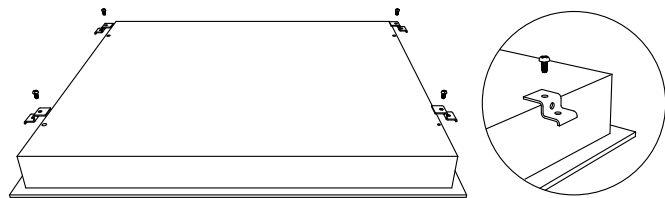
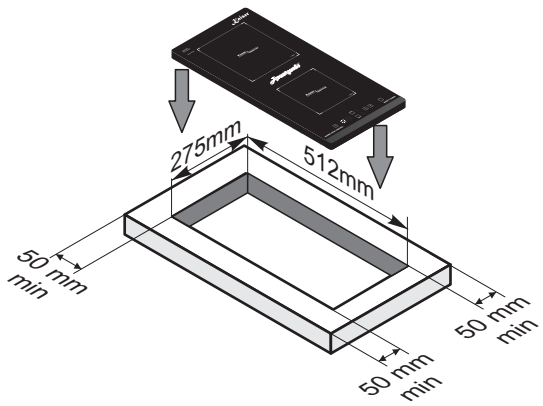
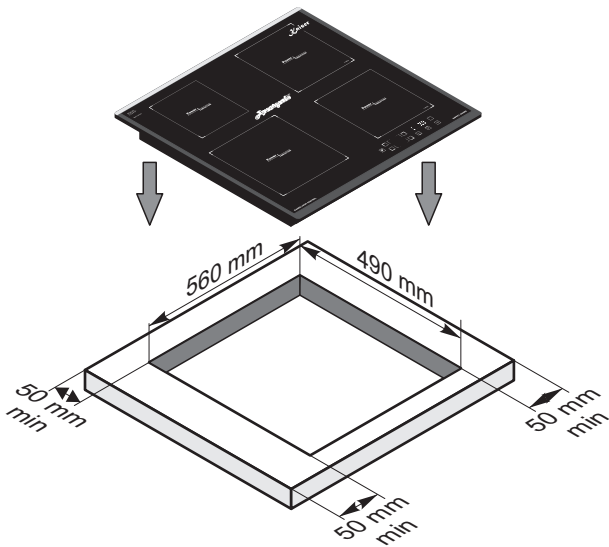
INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION OF THE COOKING HOB

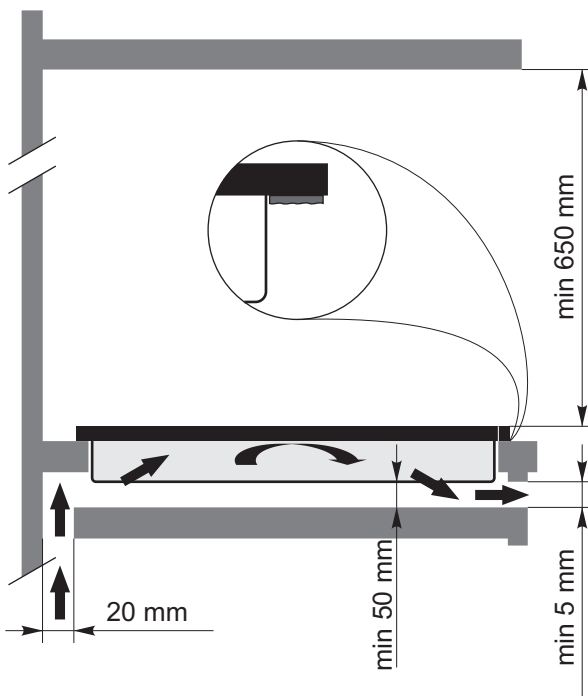
These Instructions are for the qualified technician, as a guide to the installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force.

Any of these operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the figure.



Attention! Installation and electrical connection of the cooking hob must be made by a qualified expert only.



DE

FÜR DEN INSTALLATEUR

EINBAU DES KOCHFELDES

Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet.

Alle Arbeiten sollen nur bei abgeschaltet vom elektrischen Netz Apparat durchgeführt werden.

Der Apparat ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte vorgesehen. Siehe Abbildung.

! **Achtung!** Die Montage und Stromnetzanschluss des Kochfeldes soll nur von einem qualifiziertem Fachmann durchgeführt werden.

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Сборка, регулировка и уход должны проводиться специально обученным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

Все работы должны проводиться только при отключенном от электрической сети устройстве.

Прибор предусмотрен для встройки в рабочую поверхность, как это изображено на иллюстрации.

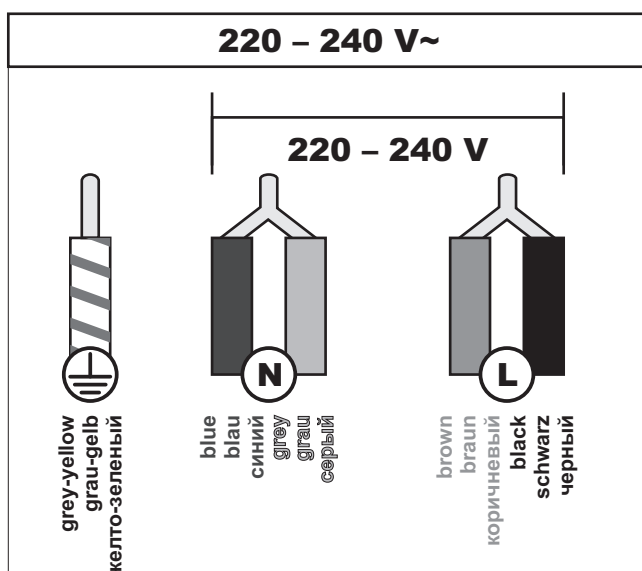
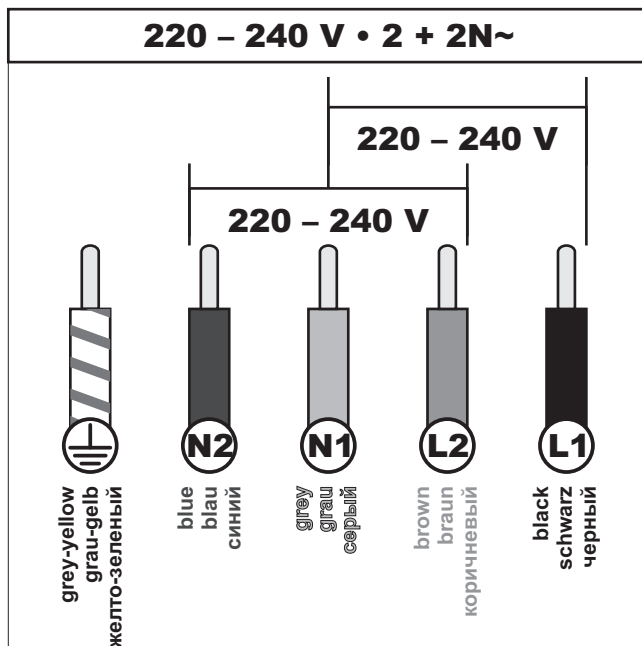
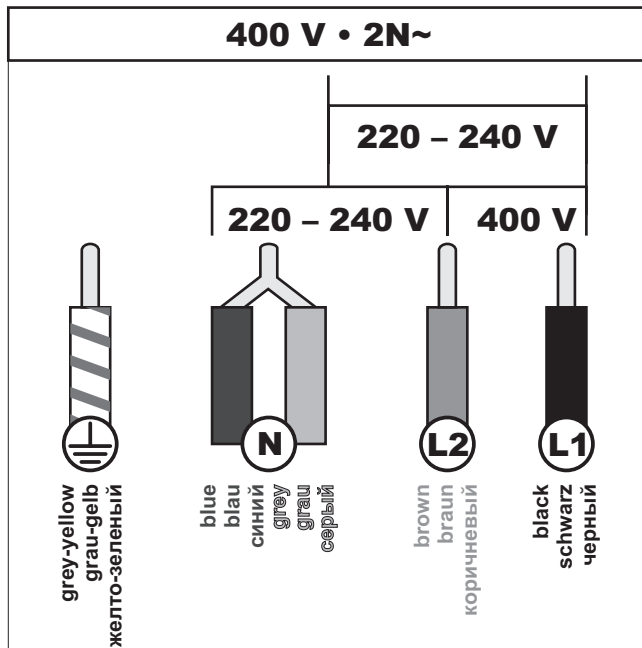
! **Внимание!** Монтаж и подключение варочной поверхности должны проводиться только квалифицированным специалистом.

ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the cooking hob to the mains power supply, make sure that:

- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area,
- the mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

Correct grounding is a legal requirement. If the appliance is not pre-fitted with a power cable and/or plug, use only suitable cables and plugs capable of handling the power specified on the appliance's data plate and capable of resisting heat. The power cable should never reach a temperature 50 °C above ambient temperature at any point along its length.



for KCT 34... only this method

If the appliance is to be connected directly to mains terminals, fit a switch with minimum aperture of 3 mm between the contacts. Make sure that the switch is of sufficient capacity for the power specified on the appliance's data plate, and compliant with applicable regulations. The switch must not break the yellow-green earth wire. The socket or switch must be easily reachable with the cooking hob fully installed.

Attention! Do not use the appliance if the power cable is damaged, if the cooking hob does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the customer service.

Attention! This cooking hob is exclusively for domestic use! Use the oven only for preparing meals.

Attention! The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem unter der Kochfeld angebrachten Leistungsschild übereinstimmen,
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

Die Erdung ist eine notwendige Voraussetzung der Nutzung des Gerätes. Falls das Kochfeld nicht mit Kabel und/ oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, das der auf dem Typenschild auf dem unter das Gerät angegebene Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht. Das Kabel darf an keiner Stelle keinesfalls eine Temperatur von über 50 °C erreichen.

Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit Kontaktöffnung von min. 3 mm vorgesehen werden, der erlaubt das Gerät vom Netz zu trennen, der den technischen Daten der geltenden Vorschriften entsprechen muss (das gelb-grüne Erdungskabel darf nicht vom genannten Schalter unterbrochen werden). Der Stecker bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

! **Achtung! Benutzen Sie das Gerät nicht**, falls das Netzkabe beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

! **Achtung!** Dieses Kochfeld ist nur für die häusliche Nutzung vorbestimmt! Verwenden Sie dasn Gerät nur, um die Nahrung vorzubereiten.

! **Achtung!** Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn bei der Installation des Gerätes alle obenangeführten Anweisungen nicht befolgt werden.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением варочной поверхности к эл. сети, необходимо убедиться, что:

- параметры сети соответствуют данным в табличке на нижней части самого прибора,
- электрическая сеть заземлена в соответствии с действующими нормами и предписаниями.

Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Если варочная поверхность не оборудована кабелем и/ или штекером, применяйте только материалы, соответствующие данным указанным в табличке на нижней части самой поверхности, которые могут функционировать в рабочем режиме температур. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры 50 °C.

В случае подсоединения непосредственно к эл. сети, необходимо использовать специальный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм, позволяющий отсоединять прибор от сети, соответственно техническим данным действующих предписаний (желто-зеленый кабель заземления не должен прерываться данным выключателем). Штекер или автоматический выключатель на правильно установленном приборе должен быть всегда легко достаем.

! **Внимание! Не пользуйтесь устройством**, если сетевой кабель поврежден, если варочная поверхность работает не правильно или она имеет повреждения, или была уронена. Сяжитесь с сервисной службой.

! **Внимание!** Эта варочная поверхность предназначена только для домашнего использования! Используйте устройство только для приготовления пищи.

! **Внимание!** Изготовитель не несет никакой ответственности, если при установке прибора не соблюдаются все вышеприведенные предписания.

SAFETY NOTES

Owing to the very fast reaction at the high power setting (max. power setting), do not use the induction hob without supervision!

During cooking pay attention to the heat-up speed of the cooking zone. Avoiding boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!

Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.

Take care when using simmering pans for the simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob, in the event of which no liability will be assumed.

Immediately switch off the cooking zone after using with the respective sensor key **ON/ OFF, 1** and not just by pan recognition.

Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Prepare meals with greases and oils only under control. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.

The glass ceramic hob is extremely robust. Avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Pointed objects falling onto your hob might break it.

If cracks, fractures or any other defects appear in your glass ceramic hob, immediately switch off the appliance. Call the Customer service.

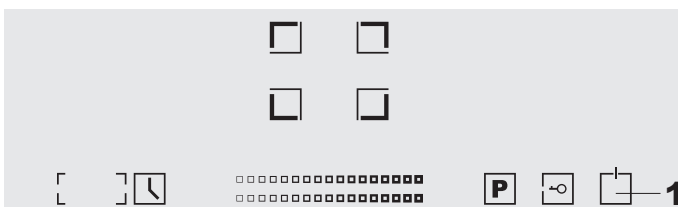
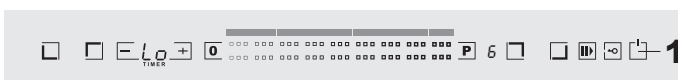
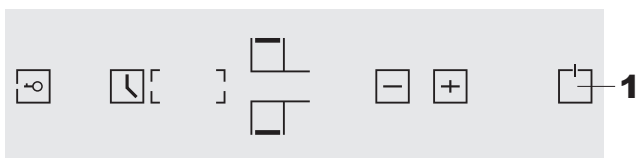
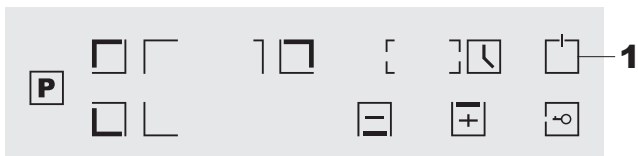
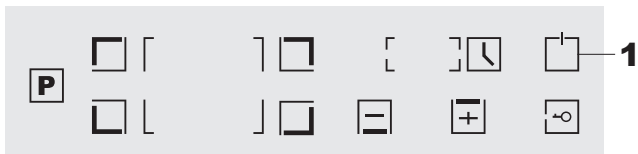
If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance from the mains supply and call the Customer service.

Take care when working with attachments! The connecting cable must not contact the hot cooking zones.

The induction hob should not be used as a storage area.

Metal objects, e.g. kitchen utensils, cutlery, must not be left on the surface of the induction hob as they can become hot.

Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.



DE

SICHERHEITSHINWEISE

Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung (max. Power) das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!

Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzone. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!

Stellen Sie nicht die leeren Töpfe und Pfannen auf die eingeschaltete Kochzone.

Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!

Schalten Sie das Induktions-Kochfeld nach Gebrauch unbedingt sofort mit der jeweiligen Taste **EIN/ AUS, 1** ab.

Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.

Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Kochfläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.

Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Den Kundendienst rufen.

Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort vom Stromnetz ausschalten und den Kundendienst rufen.

Vorsicht beim Arbeiten mit Zusatzgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

Das Induktions-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

Metallgegenstände, wie z. B. Geschirr und Besteck, dürfen nicht auf der Oberfläche des Induktions-Kochfeldes belassen werden, weil diese heiß werden können.

Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Gerät legen.

RU

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Из-за очень быстрой реакции при установке высшей ступени нагрева (макс. мощность) не используйте индукционную плиту без надзора!

При приготовлении пищи имейте ввиду высокую скорость разогрева нагревательного поля. Избегайте выкипания, так как при этом существует опасность перегрева кастрюль!

Не ставьте пустые кастрюли и сковороды на включенное нагревательное поле.

Следует осторожно применять пароварки и другую посуду, устроенную по принципу водяной бани. Вода из такой посуды может незаметно выкипеть. В следствие этого могут возникнуть повреждения в кастрюле и на нагревательном поле. Ответственность за это не принимается.

Обязательно отключайте индукционную плиту вручную сразу после использования соответствующей кнопкой **ВКЛ/ ВЫКЛ, 1**.

Перегретые жиры и масла могут воспламеняться. Блюда, приготовляемые с жирами и маслами, не оставляйте без надзора. Воспламенившиеся жиры и масла не тушите водой! Накройте крышкой, выключите нагревательное поле.

Керамическая поверхность очень прочная. Тем не менее, избегайте падения на нее твердых предметов. Точечные ударные нагрузки могут привести к расколу варочной поверхности.

При трещинах, сколах или проломах керамической варочной поверхности незамедлительно выведите устройство из эксплуатации. Вызовите ремонтную службу.

Если индукционная плита не выключается из-за дефекта сенсорного управления, срочно отключите ее от электросети и вызовите ремонтную службу.

Следует быть осторожным во время работы с дополнительными электроприборами! Соединительные провода не должны касаться горячих нагревательных полей.

Индукционную плиту нельзя использовать как место для складирования различных предметов.

Металлические предметы, как, например, кухонную посуду и столовые приборы, нельзя оставлять на индукционной плите, так как они могут накалиться.

Не располагайте огнеопасные, легко воспламеняющиеся или деформирующиеся предметы непосредственно под устройством.

Do not put kitchen foil or plastic onto the cooking zone. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from the hot cooking zone. Remove sugar immediately from the hob when it is still hot with a scraper to avoid damage

Take care with metal objects which are worn on the body if they come into the direct vicinity of the induction hob as they can become hot. Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.

Do not heat any unopened food cans or laminated packing on the hob. There is a risk of bursting!

Be especially careful to keep the sensor keys clean since soiling could be mistaken for finger contact by the appliance. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys! If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the **OFF** key **1**.

Hot pans should not cover the sensor keys, otherwise the appliance switches itself off automatically. In this case the oven automatically shuts off.

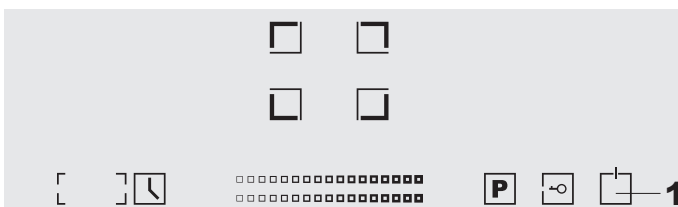
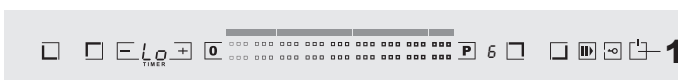
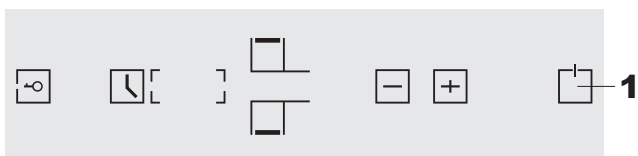
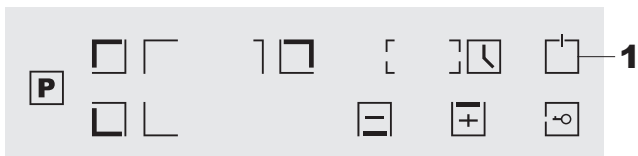
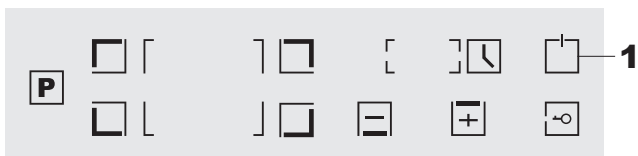
If there are any pets in the apartment which could come near the hob, activate the childproof lock.

People who are not familiar with the built-in hob must only be allowed to operate it under supervision. Generally keep little children away from the appliance and never allow them to play with the appliance.

Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction field (the frequency range of the induction field is 20-50 kHz).

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.



DE

Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzone legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker umgehend im heißen Zustand mit einem Schaber von der Kochfläche abheben, um Beschädigungen zu vermeiden.

Auf Metallgegenstände, die am Körper getragen werden ist zu achten, wenn sie in unmittelbare Nähe des Induktionskochfeldes geraten, da sie heiß werden können. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.

Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendose oder eine Verbundschichtverpackung auf der Kochfläche. Es besteht Gefährdung durch Zerplatzen!

Halten Sie vor allem die Sensortasten sauber, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten legen! Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Taste **AUS, 1** zu betätigen.

Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

Personen, die mit dem Umgang der Induktions-Kochfeld nicht vertraut sind, dürfen diese nur unter Aufsicht betreiben. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionsfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionsfeldes ist 20-50 kHz).

Die Induktionsplatte ist für die Nutzung von Kindern und Erwachsenen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder aus Mangel an Erfahrung und Wissens, es sei denn die Verantwortliche für ihre Sicherheit gaben ihnen die Hinweise für die Nutzung der Induktionsplatte, nicht vorgesehen. Man muss aufpassen, damit Kinder mit der Induktionsplatte nicht spielen.

Die Induktionsplatte ist für die Bedienung mittels der äußerlichen Schaltuhr oder durch separates Fernbedienung-System nicht vorbestimmt.

RU

Не кладите алюминиевую фольгу или пластмассу на нагревательное поле. Все, что может плавиться, например, пластмассы, фольгу, особенно сахар и блюда, содержащие много сахара, держите подальше от горячего нагревательного поля. Чтобы избежать повреждений немедленно удалите сахар еще в горячем состоянии скребком с варочной поверхности.

Обращайте внимание на металлические предметы на теле – они могут нагреться, если оказываются в непосредственной близости с индукционной поверхностью. Это не касается немагнитных предметов (например, золотые или серебряные кольца).

Не нагревайте на индукционной поверхности неоткрытые консервные банки или запечатанные упаковки. Они могут лопнуть!

Прежде всего держите в чистоте сенсорные кнопки, так как загрязнения могут распознаваться устройством как контакт пальца. Не размещайте на сенсорных кнопках никакие предметы (кастрюли, полотенца для посуды, и т. д.)! Если содержимое кастрюли переливается через край на сенсорные кнопки, рекомендуется нажать кнопку **ВЫКЛ, 1**.

Горячие кастрюли и сковороды не должны покрывать сенсорные кнопки. В этом случае устройство автоматически выключается.

Если в квартире имеются домашние животные, которые могут попасть на индукционную плиту, нужно активировать блокировку.

Пользователи, которые не умеют обращаться с индукционной поверхностью, могут ею пользоваться только под надзором. Не допускать маленьких детей к плите и убедиться, что они не играют с устройством.

Пользователи с сердечными стимуляторами или имплантированными инсулиновыми насосами должны удостовериться, что индукционное поле не оказывает влияния на имплантанты (частота поля индукции составляет 20-50 кГц).

Индукционная поверхность не предназначена для использования детьми и взрослыми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний, если только ответственным за их безопасность не дали им указания по использованию индукционной плиты. Необходимо проследить чтобы дети не играли с индукционной плитой.

Индукционная поверхность не предназначена для управления посредством внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.

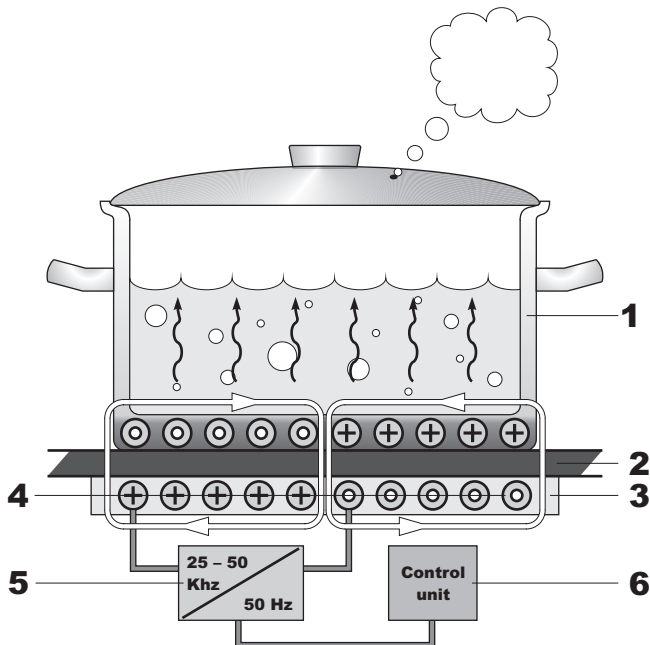
BRIEF DESCRIPTION

WORKING PRINCIPLE

The principle of induction ceramic hob is based on use of magnetic field energy.

Under the glass surface there are inductors. The spin of its electric fields create eddy currents in the bottom of metal utensil, it warms up together with food being there.

Thus the field is not heating up, but the utensils, there is no transfer of heat through the glass surface.



1. Utensil made of ferromagnetic material
2. Vitroceramic hob
3. Isolation
4. Coil
5. Frequency converter
6. Electronic control unit

ADVANTAGES OF INDUCTION HOBS

Induction hob can provide the highest accuracy of heating and temperature changes occur instantaneously. These hobs have some unique features not available to other hobs. For example the function **Power**: for a few minutes power from one heating zone is spreading in whole or in part to the neighbouring zone.

The temperature of the heating zones is not more than 60 °C usually and it cools down just in 6 minutes because of its heat comes only from the hot bottom of the utensils. Gas hob, for example, allowed to cool for 24 minutes, and electric as much over 50.

During cooking with induction hob it appears no smoke: a food doesn't burn on ceramic surface, because the cooking zones itself don't spread heat.

Easy to care: the surface is absolutely smooth: pollution simply have no place to accumulate. And since it is practically not heated, the whole care of the slab is reduced only to a periodic wiping it with a damp cloth.

BESCHREIBUNG

FUNKTIONSPRINZIP

Das Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes beruht sich auf der Nutzung des magnetischen Energiefeldes.

Unter der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich die Induktionsspule. Das von ihr hergestellte elektrische Feld produziert im Geschirrboden aus Metall Wirbelströme, dadurch wird der Boden und die im Geschirr sich befindende Nahrung erwärmt.

Auf solche Weise, wird nicht die Oberfläche, sondern das Geschirr erwärmt, die Wärmeübertragung geschieht nicht durch die Glasoberfläche.

1. Geschirr aus ferromagnetischem Material
2. Glas-Keramik-Oberfläche
3. Isolierung
4. Induktionsspule
5. Frequenztransformator
6. Elektronische Bedienungseinheit

VORTEILE DER INDUKTIONSKOCHFELDERN

Die Induktionskochfelder gewährleisten eine Erwärmung mit höchster Genauigkeit und eine beliebige Veränderung der Temperatur geschieht augenblicklich. Außerdem verfügen sie auch über einige einzigartigen Möglichkeiten, die andere Kochfelder nicht anbieten. Zum Beispiel, die Funktion **Power**, bei der innerhalb von einigen Minuten die Leistung einer Kochzone vollständig oder teilweise auf die benachbarte übergeht.

Die Induktionskochfelder erwärmen sich meistens nicht mehr als bis zu 60 °C und nach der Ausschaltung kühlen in nun 6 Minuten ab, da ihre Erwärmung lediglich durch den heißen Geschirrboden geschieht. Der Gasherd, zum Beispiel, benötigt für die Abkühlung 24 Minuten, und der Elektroherd – die ganzen 50.

Bei der Zubereitung auf dem Induktionskochfeld entsteht kein Rauch, denn die Nahrung, die auf die Glas-Keramik-Oberfläche zufällig geriet, brennt nicht an, da die Kochzonen keine Wärme ausstrahlen.

Leichte Pflege: Die Oberfläche ist absolut glatt – die Verschmutzungen können sich einfach nicht ansammeln. Und da sie auch praktisch nicht heiß wird, besteht die ganze Pflege nur darin, dass sie gelegentlich mit einem feuchten Lappen abgewischt werden soll.

ОПИСАНИЕ

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Принцип действия индукционной нагревательной поверхности основан на использовании энергии магнитного поля.

Под стеклокерамической поверхностью расположена катушка индуктивности. Создаваемое ей электрическое поле создает вихревые токи в дне металлической посуды разогревая его и находящуюся в посуде пищу.

Таким образом, нагревается не поверхность, а посуда, передачи тепла через стеклянную поверхность не происходит.

1. Посуда из ферромагнитного материала
2. Стеклокерамическая поверхность
3. Изоляция
4. Индукционная катушка
5. Преобразователь частоты
6. Электронный блок управления

ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Индукционные поверхности способны обеспечить высочайшую точность нагрева, и любое изменение температуры происходит мгновенно. Помимо этого они обладают и некоторыми уникальными возможностями, не доступными другим поверхностям. Например, функция **Power**, при которой в течение нескольких минут мощность одного поля нагрева, целиком или частично, перекидывается на соседнюю.

Индукционные поверхности обычно нагреваются не больше чем до 60 °C и после выключения остывает всего за 6 минут, ведь её нагрев происходит только от горячего дна посуды. Газовая плита, например, остывает за 24 минуты, а электрическая – за 50.

При готовке на индукционной поверхности не появляется дыма – пища, случайно попавшая на стеклокерамическую поверхность, не пригорает, так как нагревательные поля не излучают тепло.

Легкость в уходе: поверхность абсолютно гладкая – загрязнения попросту негде скапливаться. А так как она еще и практически не нагревается, весь уход сводится лишь к периодическому протиранию ее влажной тряпкой.

Safety: there are no open flame, hot burners and mechanical parts. Heating of the field can be turned on only if the utensiles have ferromagnetic properties and about 60 – 70% of its area should be under the utensiles. Heating objects which a diameter less than 12 cm is blocked by a special sensor – if you have left on the surface a cutlery, they do not become hot – it's no risk of burns.

Economy: energy consumption is several times less than that of any other hobs. Touch sensors are made fit the diameter of the zone of generation of vortex flow by the size of the bottom of an utensil, if it lies within acceptable limits.

LOCATION DRAWING

KCT 6406 FI *

- 1. Cooking zone
- 2. Control panel



KCT 6436 FI *

- 1. Cooking zone
- 2. Control panel



DE

Sicherheit: keine offene Flamme, keine erhitzten Gasbrenner und mechanische Teile. Die Kochzonen schalten nur dann ein, wenn das Geschirr über die ferromagnetischen Eigenschaften verfügt, damit sich die Kochzone eingeschaltet hat, soll die Kochfläche zu ca. 60 – 70% vom Geschirr bedeckt sein. Die Erwärmung der Gegenstände vom Durchmesser weniger als 12 cm wird vom speziellen Sensor blockiert – wenn Sie auf dem Kochfeld Besteck gelassen haben, werden sie nicht erhitzt – es besteht keine Verbrennungsgefahr.

Sparsamkeit: der Energiekonsum ist mehrfach weniger, als bei allen anderen Kochfeldern. Sensoren passen den Durchmesser der Zone der Wirbelstromerzeugung an den Geschirrbodenumfang an, wenn er in den zulässigen Grenzen liegt.

GESAMTANSICHT

KCT 6406 FI *

1. Kochzone
2. Bedienblende

KCT 6436 FI *

1. Kochzone
2. Bedienblende

RU

Безопасность: нет открытого пламени, раскалённых конфорок и механических частей. Нагревательные поля включатся, только если посуда обладает ферромагнитными свойствами, чтобы поле включилось, около 60 – 70% его площади должно находиться под посудой. Нагрев предметов диаметром меньше 12 см блокируется специальным датчиком – если Вы оставили на поверхности столовые приборы, они не накалятся – нет риска ожога.

Экономичность: потребление энергии в несколько раз меньше, чем у любых других поверхностей. Сенсорные датчики подстраивают диаметр зоны генерации вихревых потоков под размер дна посуды, если он лежит в допустимых пределах.

ВНЕШНИЙ ВИД

KCT 6406 FI *

1. Нагревательное поле
2. Панель управления

KCT 6436 FI *

1. Нагревательное поле
2. Панель управления

KCT 65 FI *

- 1. Cooking zone
- 2. Control panel



KCT 6506 FI

- 1. Cooking zone
- 2. Control panel



KCT 6505 FI *

- 1. Cooking zone
- 2. Control panel



DE

RU

KCT 65 FI *

1. Kochzone
2. Bedienblende

KCT 65 FI *

1. Нагревательное поле
2. Панель управления

KCT 6506 FI

1. Kochzone
2. Bedienblende

KCT 6506 FI

1. Нагревательное поле
2. Панель управления

KCT 6505 FI *

1. Kochzone
2. Bedienblende

KCT 6505 FI *

1. Нагревательное поле
2. Панель управления

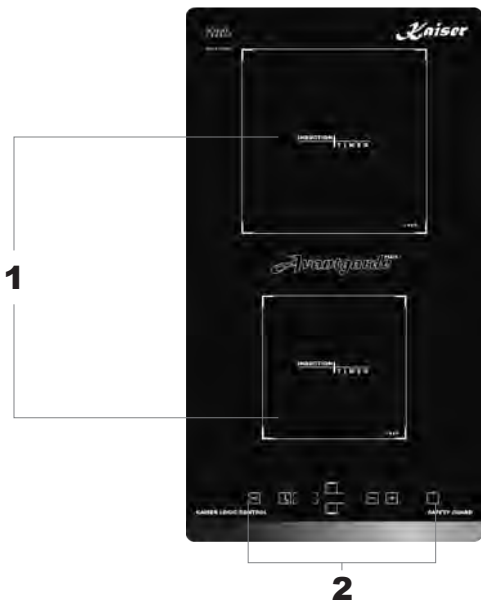
KCT 6536 FI *

- 1. Cooking zone
- 2. Control panel



KCT 3426 FI Avant.

- 1. Cooking zone
- 2. Control panel



DE

RU

KCT 6536 FI *

1. Kochzone
2. Bedienblende

KCT 6536 FI *

1. Нагревательное поле
2. Панель управления

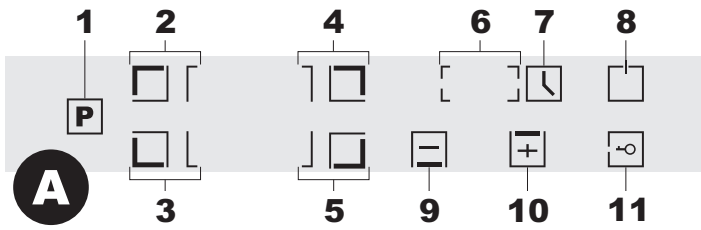
KCT 3426 FI Avant.

1. Kochzone
2. Bedienblende

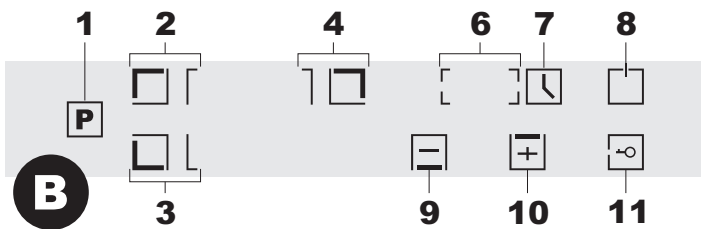
KCT 3426 FI Avant.

1. Нагревательное поле
2. Панель управления

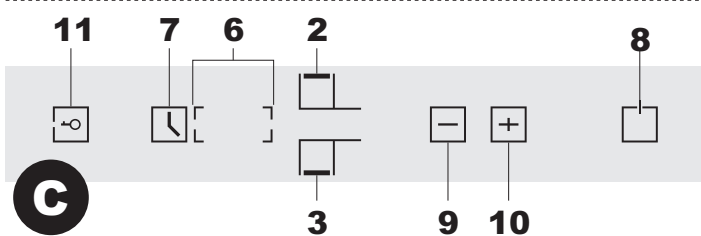
CONTROL PANEL



A KCT 6406 FI *

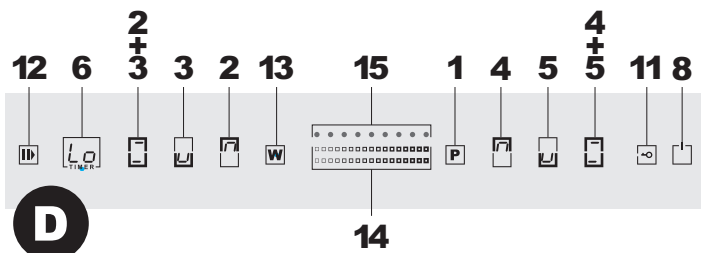


B KCT 6436 FI *



C KCT 3426 FI *

D KCT 65 FI *

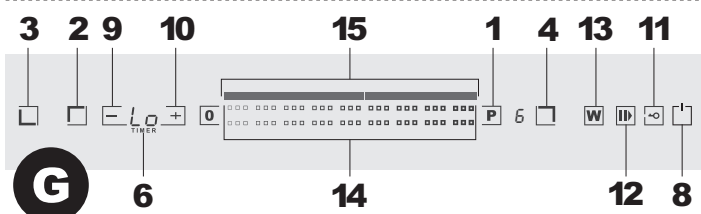
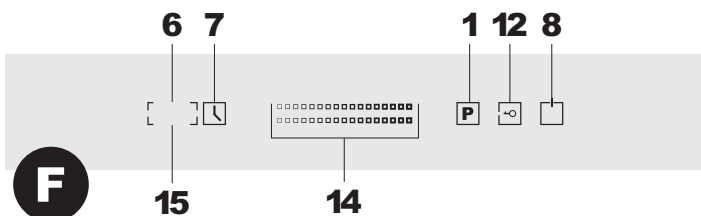
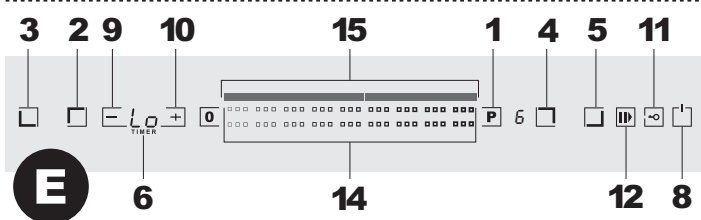


E KCT 6505 FI *

F KCT 6505 FI *

G KCT 6536 FI *

1. **Power** boost key
2. Upper left cooking zone with display
3. Lower left cooking zone with display
4. Upper right cooking zone with display
5. Lower right cooking zone with display
6. Timer display
7. Timer key
8. Power **ON/ OFF**
9. - key
10. + key
11. Child lock
12. **Start/ Stop** key
13. Warming key
14. Power controller
15. Power indicator



BEDIENBLENDE

- A** KCT 6406 FI *
- B** KCT 6436 FI *
- C** KCT 3426 FI *
- D** KCT 65 FI *
- E** KCT 6505 FI *
- F** KCT 6505 FI *
- G** KCT 6536 FI *

1. Leistungserhöhung **Power Boost**
2. Obere linke Kochzone mit Display
3. Untere linke Kochzone mit Display
4. Obere rechte Kochzone mit Display
5. Untere rechte Kochzone mit Display
6. Timerdisplay
7. Timertaste
8. Taste **EIN/ AUS**
9. Taste –
10. Taste +
11. Kindersicherungstaste
12. **Start/ Stop** key
13. Taste Erhitzung
14. Power controller
15. Power indicator

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- A** КСТ 6406 FI *
- B** КСТ 6436 FI *
- C** КСТ 3426 FI *
- D** КСТ 65 FI *
- E** КСТ 6505 FI *
- F** КСТ 6505 FI *
- G** КСТ 6536 FI *

1. Повышение мощности **Power Boost**
2. Верхнее левое нагревательное поле с дисплеем
3. Нижнее левое нагревательное поле с дисплеем
4. Верхнее правое нагревательное поле с дисплеем
5. Нижнее правое нагревательное поле с дисплеем
6. Дисплей таймера
7. Кнопка таймера
8. Кнопка **ВКЛ/ ВЫКЛ**
9. Кнопка –
10. Кнопка +
11. Кнопка Защита от детей
12. Кнопка **Start/ Stop**
13. Кнопка подогрева
14. Регулятор мощности
15. Индикатор мощности

EQUIPMENT

HEATING ELEMENTS

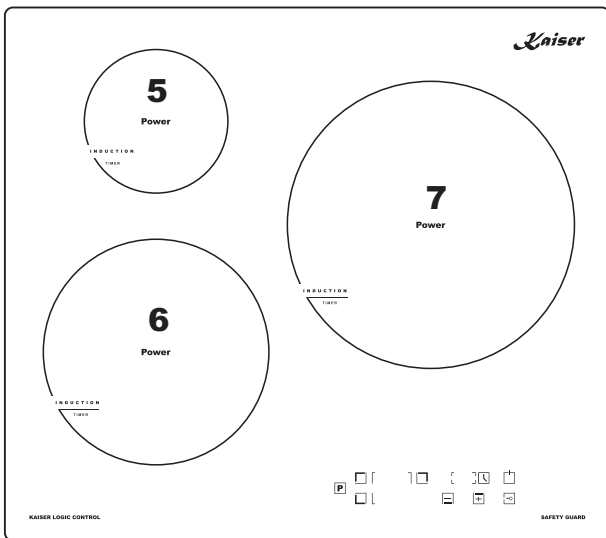
KCT 6406 FI *

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. Cooking zone: | Ø 150 mm, 1500 W |
| 2. Cooking zone: | Ø 210 mm, 2200 W |
| 3. Cooking zone: | Ø 180 mm, 2000W |
| 4. Cooking zone: | Ø 180 mm, 1500 W |



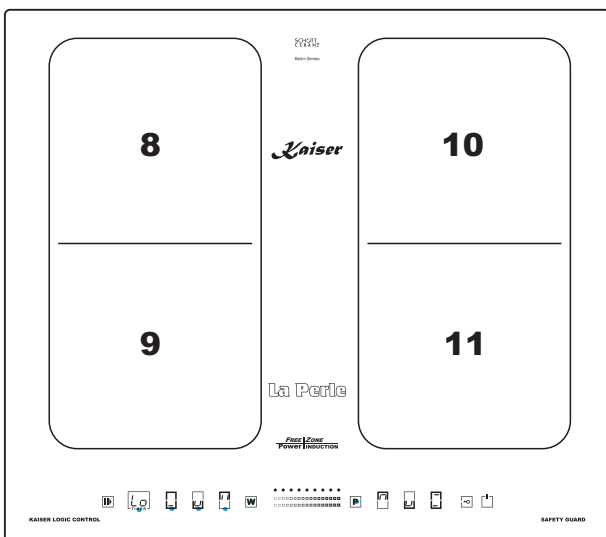
KCT 6436 FI *

- | | |
|------------------|------------------|
| 5. Cooking zone: | Ø 140 mm, 1500 W |
| 6. Cooking zone: | Ø 220 mm, 2100 W |
| 7. Cooking zone: | Ø 280 mm, 3600 W |



KCT 65 FI *

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 8. Cooking zone: | Ø 180 mm, 1800 W/ 3000 W |
| 9. Cooking zone: | Ø 180 mm, 1800 W/ 3000 W |
| 10. Cooking zone: | Ø 180 mm, 1800 W/ 3000 W |
| 11. Cooking zone: | Ø 180 mm, 1800 W/ 3000 W |
| Cooking zone 8+9: | 200 × 400 mm,
3000 W/ 4000 W |
| Cooking zone 10 + 11: | 200 × 400 mm,
3000 W/ 4000 W |



Minimal diameter of the utensil's bottom is 120 mm

DE

AUSSTATUNG**HEIZELEMENTE****KCT 6406 FI ***

1. Kochzone:	Ø 150 mm, 1500 W
2. Kochzone:	Ø 210 mm, 2200 W
3. Kochzone:	Ø 180 mm, 2000 W
4. Kochzone:	Ø 180 mm, 1500 W

KCT 6436 FI *

5. Kochzone:	Ø 140 mm, 1500 W
6. Kochzone:	Ø 220 mm, 2100 W
7. Kochzone:	Ø 280 mm, 3600 W

KCT 65 FI *

8. Kochzone:	Ø 180 mm, 1800 W/ 3000 W
9. Kochzone:	Ø 180 mm, 1800 W/ 3000 W
10. Kochzone:	Ø 180 mm, 1800 W/ 3000 W
11. Kochzone:	Ø 180 mm, 1800 W/ 3000 W
Kochzone 8+9:	200 × 400 mm, 3000 W/ 4000 W
Kochzone 10 + 11:	200 × 400 mm, 3000 W/ 4000 W

RU

ОБОРУДОВАНИЕ**НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ****KCT 6406 FI ***

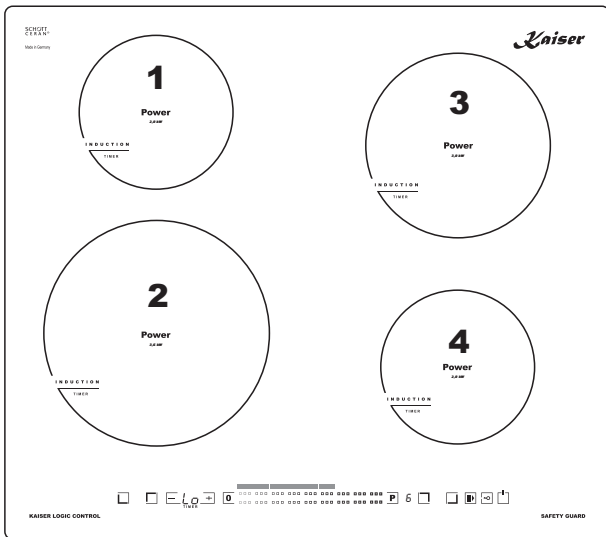
1. Нагревательное поле:	Ø 150 мм, 1500 Вт
2. Нагревательное поле:	Ø 210 мм, 2200 Вт
3. Нагревательное поле:	Ø 180 мм, 2000 Вт
4. Нагревательное поле:	Ø 180 мм, 1500 Вт

KCT 6436 FI *

5. Нагревательное поле:	Ø 140 мм, 1500 Вт
6. Нагревательное поле:	Ø 220 мм, 2100 Вт
7. Нагревательное поле:	Ø 280 мм, 3600 Вт

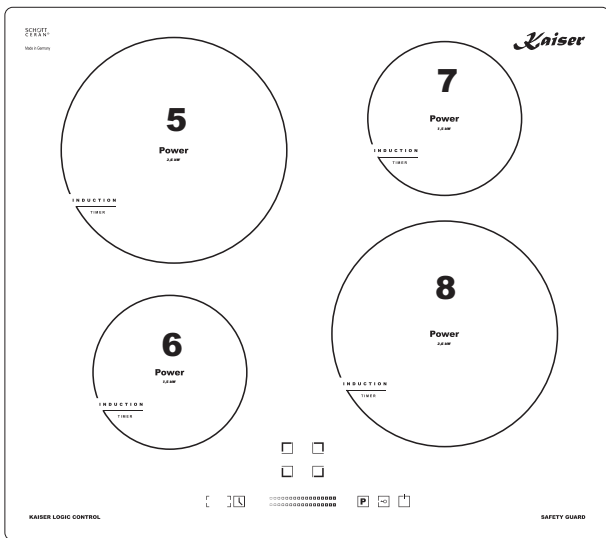
KCT 65 FI *

8. Нагревательное поле:	Ø 180 мм, 1800 Вт/ 3000 Вт
9. Нагревательное поле:	Ø 180 мм, 1800 Вт/ 3000 Вт
10. Нагревательное поле:	Ø 180 мм, 1800 Вт/ 3000 Вт
11. Нагревательное поле:	Ø 180 мм, 1800 Вт/ 3000 Вт
Нагревательное поле 8+9:	200 × 400 мм, 3000 Вт/ 4000 Вт
Нагревательное поле 10 + 11:	200 × 400 мм, 3000 Вт/ 4000 Вт



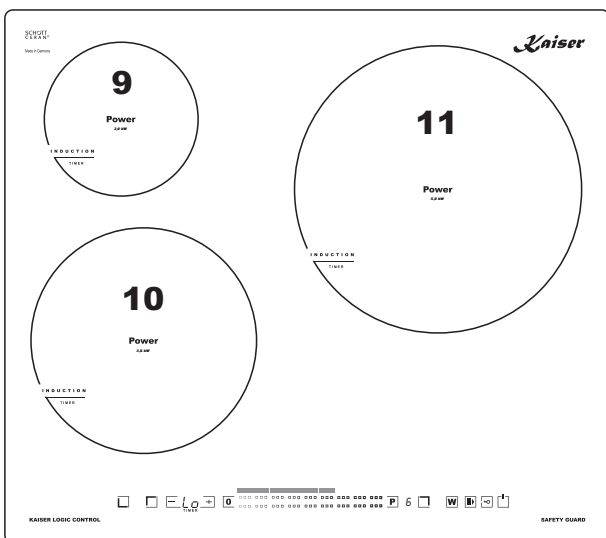
KCT 6506 FI *

- 1. Cooking zone: Ø 140 mm, 1400 W/ 2000 W
- 2. Cooking zone: Ø 210 mm, 2200 W/ 3600 W
- 3. Cooking zone: Ø 180 mm, 2000 W/ 3000 W
- 4. Cooking zone: Ø 140 mm, 1400 W/ 2000 W



KCT 6505 FI *

- 5. Cooking zone: Ø 210 mm, 2300 W/ 2600 W
- 6. Cooking zone: Ø 140 mm, 1200 W/ 1500 W
- 7. Cooking zone: Ø 140 mm, 1200 W/ 1500 W
- 8. Cooking zone: Ø 210 mm, 2300 W/ 2600 W



KCT 6536 FI *

- 9. Cooking zone: Ø 210 mm, 2200 W/ 3600 W
- 10. Cooking zone: Ø 140 mm, 1400 W/ 2000 W
- 11. Cooking zone: Ø 280 mm, 3600 W/ 5000 W

Minimal diameter of the utensil's bottom is 120 mm

DE

RU

KCT 6406 FI *

- 1. Kochzone: Ø 140 mm, 1400 W/ 2000 W
- 2. Kochzone: Ø 210 mm, 2200 W/ 3600 W
- 3. Kochzone: Ø 180 mm, 2000 W/ 3000 W
- 4. Kochzone: Ø 140 mm, 1400 W/ 2000 W

KCT 6406 FI *

- 1. Нагревательное поле: Ø 140 мм, 1400 Вт/ 2000 Вт
- 2. Нагревательное поле: Ø 210 мм, 2200 Вт/ 3600 Вт
- 3. Нагревательное поле: Ø 210 мм, 2200 Вт/ 3600 Вт
- 4. Нагревательное поле: Ø 140 мм, 1400 Вт/ 2000 Вт

KCT 6505 FI *

- 5. Kochzone: Ø 210 mm, 2300 W/ 2600 W
- 6. Kochzone: Ø 140 mm, 1200 W/ 1500 W
- 7. Kochzone: Ø 140 mm, 1200 W/ 1500 W
- 8. Kochzone: Ø 210 mm, 2300 W/ 2600 W

KCT 6505 FI *

- 5. Нагревательное поле: Ø 210 мм, 2300 Вт/ 2600 Вт
- 6. Нагревательное поле: Ø 140 мм, 1200 Вт/ 1500 Вт
- 7. Нагревательное поле: Ø 140 мм, 1200 Вт/ 1500 Вт
- 8. Нагревательное поле: Ø 210 мм, 2300 Вт/ 2600 Вт

KCT 6536 FI *

- 9. Kochzone: Ø 210 mm, 2200 W/ 3600 W
- 10. Kochzone: Ø 140 mm, 1400 W/ 2000 W
- 11. Kochzone: Ø 280 mm, 3600 W/ 5000 W

KCT 6536 FI *

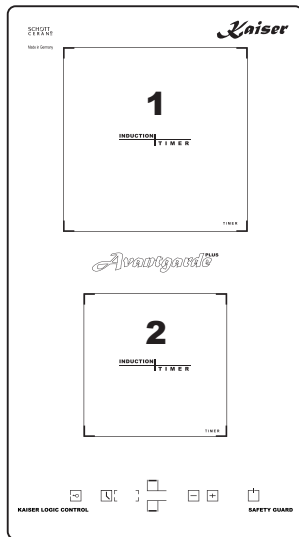
- 9. Нагревательное поле: Ø 210 мм, 2200 Вт/ 3600 Вт
- 10. Нагревательное поле: Ø 140 мм, 1400 Вт/ 2000 Вт
- 11. Нагревательное поле: Ø 280 мм, 3600 Вт/ 5000 Вт

EN

KCT 3426 FI Avant.

- 1. Cooking zone:
- 2. Cooking zone:

Ø 180 mm, 2000 W
Ø 140 mm, 1500 W



Minimal diameter of the utensil's bottom is 120 mm

DE

KCT 3426 FI Avant.

8. Kochzone: Ø 180 mm, 2000 W
9. Kochzone: Ø 140 mm, 1500 W

RU

KCT 3426 FI Avant.

8. Нагревательное поле: Ø 180 мм, 2000 Вт
9. Нагревательное поле: Ø 140 мм, 1500 Вт

Mindesdurchmesser des Geschirrbodens ist 120 mm

Минимальный диаметр дна посуды 120 мм

USAGE

COOKING ZONES CONTROL

Switching the Touch Control ON/ OFF

After mains voltage is applied the control initializes for approx. 1 second before it is ready for operation.

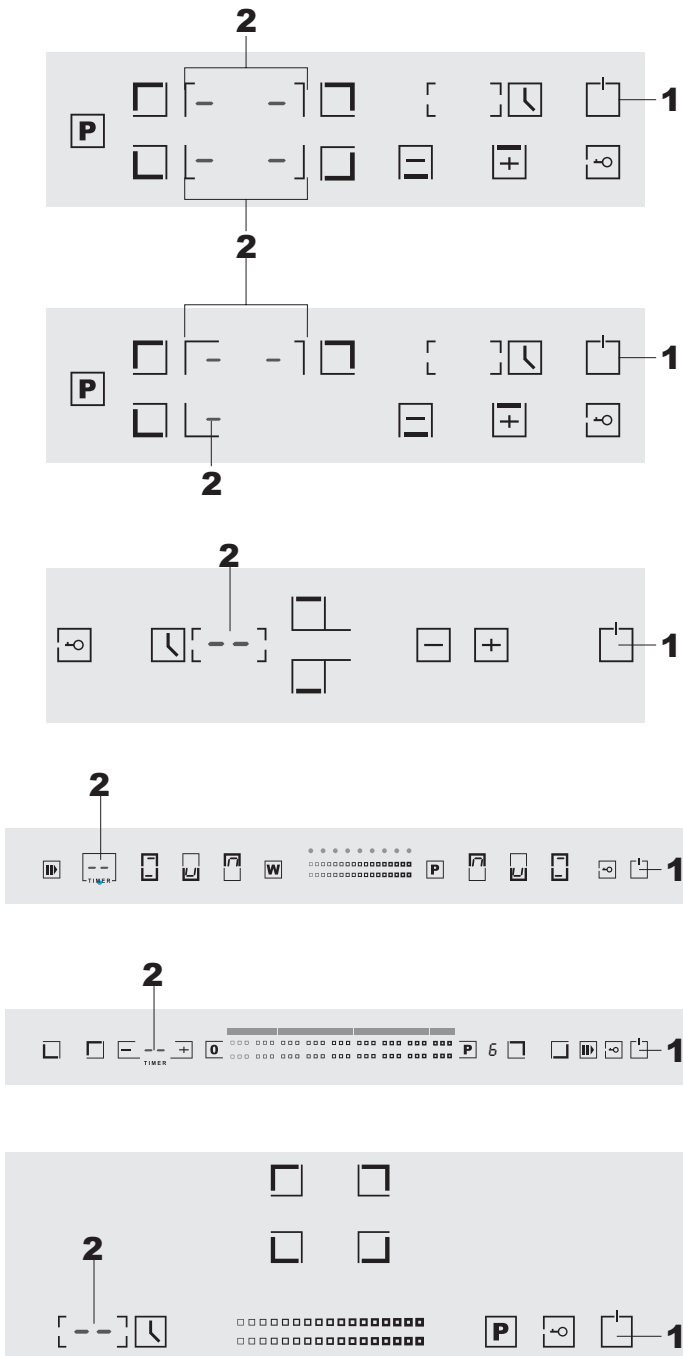
After a reset all displays and LEDs glow for approx. 1 second. When this time is over all displays extinguish and the control is in the **stand-by mode**.

- Touch the **ON/ OFF** key **1** to turn on the hob's control.

It comes a sound signal. The displays of the heating fields and of the timer show the symbols **2** (-).

After switching-ON the electronic control remains activated for 1 minute.

If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches off.



BENUTZUNG

KOCHFELDERSTEUERUNG

EIN/AUS-Schalten der Touch Control

Nach Anlegen der Netzspannung initialisiert sich die Steuerung für ca. 1 Sekunde bevor sie betriebsbereit ist.

Nach einem Reset leuchten für 1 Sekunde alle Displays. Nach Ablauf dieser Zeit werden alle Displays wieder aus geschaltet, und die Steuerung befindet sich im **Stand-by** Zustand.

- Berühren Sie die **EIN/ AUS**-Taste **1**, um die Kochfeldsteuerung anzuschalten.

Es ertönt ein akustischen Signal. Alle Kochzonen-und Timerdisplays zeigen Symbole **2** (–).

Die Elektronik bleibt nach dem Ein-schalten für 1 Minute aktiviert.

Findet innerhalb dieser Zeit keine Timer- oder Kochzonenwahl statt, schaltet die Elektronik selbständig wieder aus.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПОЛЯМИ

Включение/ Выключение

После подключения к сети сенсорный программатор инициализируется примерно 1 сек., прежде чем он готов к эксплуатации.

После включения все дисплеи горят примерно 1 сек. По истечении этого времени все дисплеи гаснут и программатор переходит в режим ожидания **Stand-by**.

- Коснитесь кнопки **ВКЛ/ ВЫКЛ 1**, чтобы включить программатор.

Раздается звуковой сигнал. На дисплеях нагревательных полей и таймера горят символы **2** (–).

Электроника остается активированной в течении 1 минуты после включения.

Если в течении этого времени не происходит выбора нагревательного поля или таймера, программатор автоматически отключается.

EN

If a cooking zone has residual heat, the display shows a symbol **H**, **1**.

If the child lock feature was active when switching on, the timer display shows a symbol **Lo**, **2** – locked (also refer to **Key lock**).

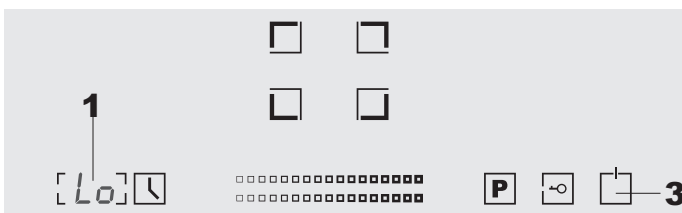
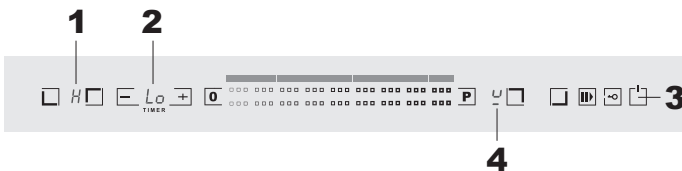
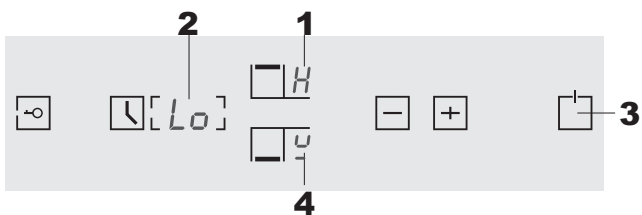
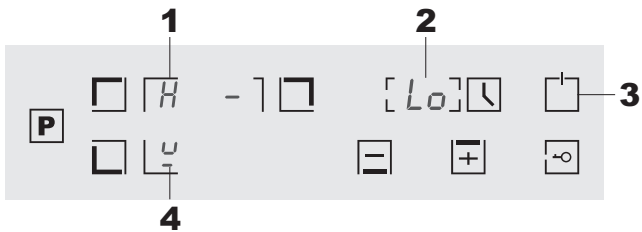
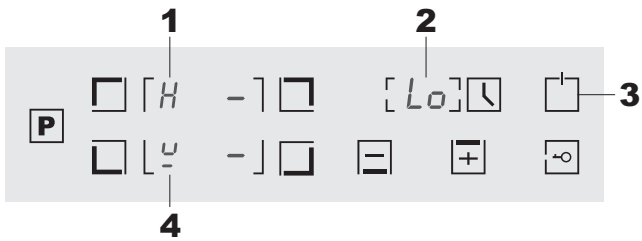
When the Touch Control is ON it can be switched-OFF at any time by operating the **ON/ OFF** key **3**. This is also valid if the control has been locked (activated child lock feature).

The **ON/ OFF** key **3** has always priority in the switch-OFF function.

When the control is **ON** it automatically switches-OFF after 1 minute if no cooking zone or select key has been operated within this period of time.

If a cooking zone has been selected with heating level **0**, in 10 seconds it will be deactivated.

If the diameter of the utensil's bottom is less than 12 cm, or it does not have ferromagnetic properties, i. e. can not be heated on induction hob, on the display of the corresponding heating field will blink symbol **4**, **u**.



DE

Sollte eine Kochzone den Status »Heiss« besitzen, wird ein statisches Symbol **H, 1** angezeigt.

Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf Display das **Lo** Symbol, **2** (wie **locked**) angezeigt (siehe auch **Tastensperre**).

Durch Betätigung der **EIN/ AUS**-Tasten, **3** EIN-Zustand der Steuerung lässt sich die Touch Control jederzeit wieder ausschalten. Dies gilt auch dann, wenn die Kindersicherung aktiviert wurde.

Die **EIN/ AUS**-Taste, **3** hat in der Ausschalt-Funktion immer Vorrang.

Die Steuerung schaltet sich aus dem Ein-Zustand nach 1 Minute. selbsttätig aus, wenn in dieser Zeit keine Kochzone aktiviert oder eine Selektatstete betätigt wurde.

Wenn eine Kochzone mit Kochstufe **0** ausgewählt wurde, in 10 Sekunden schaltet sie aus.

Wenn der Durchmesser des Geschirrbodens weniger als 12 cm beträgt oder das Geschirr über die ferromagnetische Eigenschaften nicht verfügt bzw. auf dem Induktionskochfeld nicht erwärmt werden kann, wird auf dem Display der entsprechenden Kochzone das Symbol **4, ⚡** blinken.

RU

Если какое-либо поле горячее, высветится символ **H, 1**.

Если была активирована блокировка от детей, то во время включения на дисплее высветится символ **Lo, 2 (locked – заблокировано)** (см. **Блокировка кнопки**).

Посредством воздействия на кнопку **ВКЛ/ ВЫКЛ, 3** при включенном программаторе, нагревательную поверхность можно в любой момент выключить. Это действительно даже при включенной блокировке от детей.

Кнопка **ВКЛ/ ВЫКЛ, 3** имеет приоритет при выключении.

Программатор автоматически выключается через 1 мин., если за это время не было активировано никакое поле или какая-либо кнопка выбора.

В случае если поле выбрано, но находится в положении **0**, через 10 сек. происходит деактивация поля.

Если диаметр дна посуды меньше 12 см или она не обладает ферромагнитными свойствами, т. е. не может быть нагрета на индукционной поверхности, то на дисплее соответственного нагревательного поля будет мигать символ **4, ⚡**.

Switching a cooking zone ON and OFF

If the control is ON the respective cooking zone can be selected by operating a cooking zone select keys **1**, **2**, **3** or **4** of the respective cooking zone.

System Comfort

For a more comfortable control during the turning on of a cooking zone is setted a heating level 5.

By means of the buttons **5** and **6** (+ and -), the increasing and decreasing the heating level occurs at the level 5. If you hold the button **5** (+) heating level varies from 5 to 9. If you hold the button **6** (-) heating level varies from 5 to 0.

When you change a heating level of the field on the display flashes a corresponding digit.

Rapid turning off a cooking zone

The relevant cooking zone must already be activated in this case it shows an indication of the corresponding heating level.

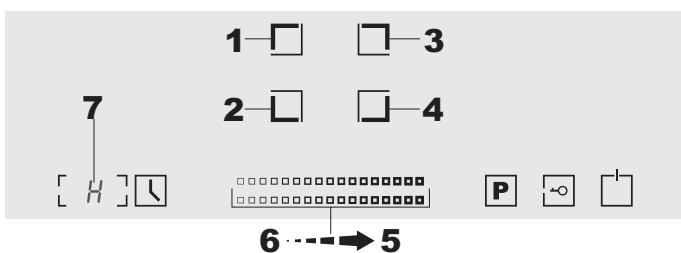
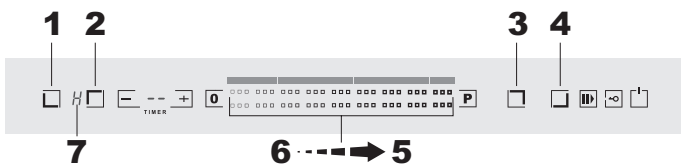
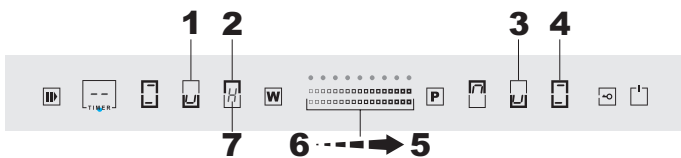
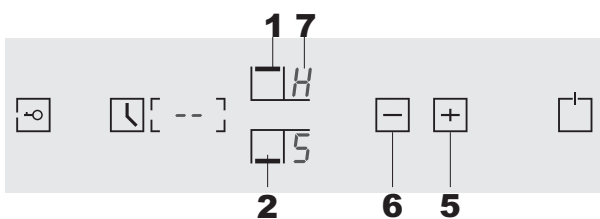
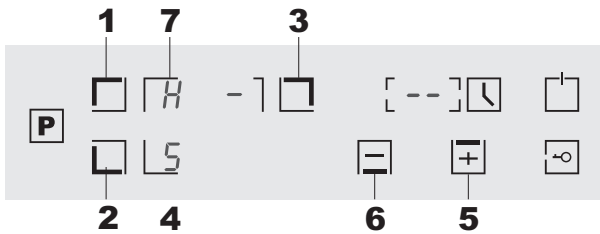
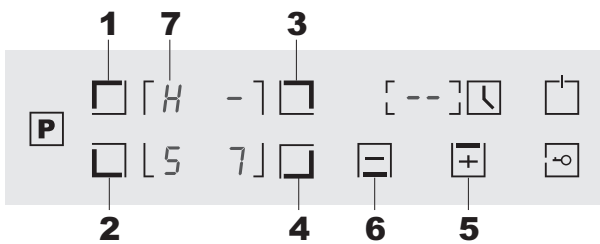
- Touch the keys **5** and **6** (+ and -) at the same time.

The cooking zone turns off immediately.

Residual heat indicator

If the temperature of the cooking zone is still high (and a burn risk still present) after it has been switched off, the correspondent display for the zone will indicate the symbol **H**, **7** (residual heat).

The letter will only switch off when the burn risk is no longer present (below 60 °C).



Einschalten/ Ausschalten einer Kochzone

Wenn die Bedienung der Kochplatte eingeschaltet ist, kann die beliebige Kochzone durch das Berühren auf die Wahltaste der entsprechenden Kochzone **1, 2, 3** oder **4** eingeschaltet werden.

System Comfort

Für noch komfortablere Bedienung während der Einschaltung einer Kochzone wird die Leistungsstufe 5 aufgestellt.

Mittels der Tasten **5** und **6 (+ und -)** Leistungsreduzierung bzw. Leistungssteigerung geschieht ab der Stufe 5. Bei langem Drücken der Taste **5 (+)** ändert sich die Leistung von **5** bis **9**. Bei langem Drücken der Taste **6 (-)** ändert sich die Leistung von **5** bis **0**.

Bei der Leistungsänderung der Kochzone blinkt auf dem Display die entsprechende Ziffer.

Sofortiges Ausschalten der Kochzone

Die Kochzone muss eingeschaltet sein, dabei leuchtet die Indikation der entsprechenden Leistungsstufe.

- Berühren Sie gleichzeitig die Tasten **5** und **6 (+ und -)**.

Die Kochzone schaltet sofort aus.

Restwärmeanzeige

Ist die abgeschaltete Kochzone noch so heiß, dass man sich daran verbrennen könnte, wird auf dem Display dieser Kochzone das Restwärme-Symbol **H, 7** angezeigt.

Diese Anzeige erlischt erst, wenn die Temperatur unter 60 °C gesunken ist.

Включение/ Выключение нагревательного поля

Когда управление поверхностью включено, любое нагревательное поле может быть включено посредством касания до кнопки выбора соответствующего поля **1, 2, 3** или **4**.

Система Comfort

Для более комфортного управления во время включения нагревательного поля устанавливается степень нагрева 5.

При воздействии на кнопки **5** и **6 (+ и -)** увеличение и уменьшение степени нагрева, происходит с уровня 5. При удержании кнопки **5 (+)** степень нагрева меняется в пределах от **5** до **9**. При удержании кнопки **5 (-)** степень нагрева меняется в пределах от **5** до **0**.

При изменении степени нагрева поля на дисплее нагревательного поля мигает соответственная цифра.

Немедленное выключение поля нагрева

Поле нагрева должно быть активировано при этом светится показание соответствующего уровня нагрева.

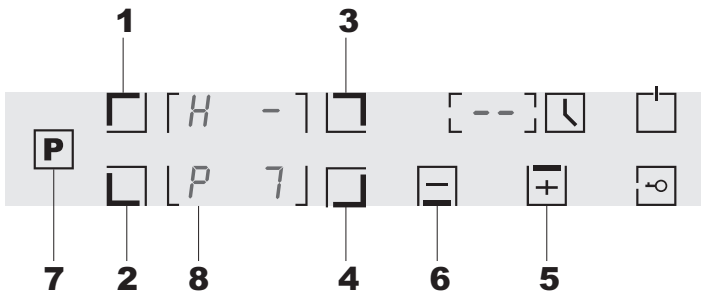
- Нажмите одновременно кнопки **5** и **6 (+ и -)**.

Поле нагрева немедленно выключается.

Индикатор остаточного тепла

Если выключенное поле нагрева еще настолько горячо, что можно обжечься, на соответствующем этому полю дисплее горит символ **H, 7** – остаточное тепло.

Эта индикация гаснет, если температура опустилась ниже 60 °C.



Function Power

Use this function to accelerate heating. The function **Power** allows to increase power of a heating zone.

4 cooking zones:

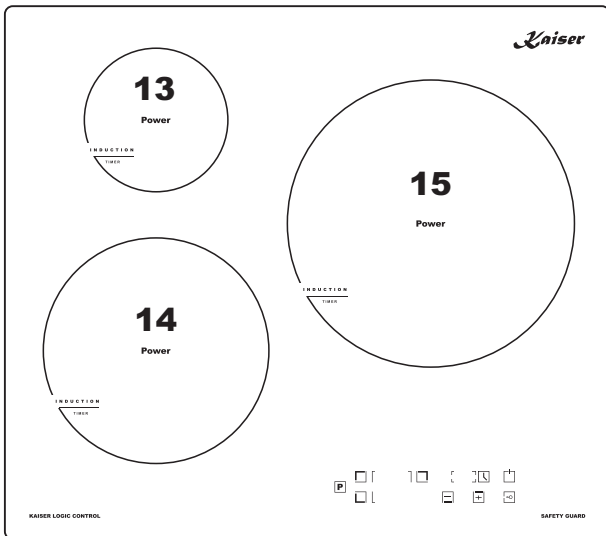
By activation the function **Power** for the cooking zone **9** a level of heating of the zone **10** will be reduced to level 2 and vice versa. By activation the function **Power** for the cooking zone **11** a level of heating of the zone **12** will be reduced to level 2 and vice versa.

3 cooking zones:

By activation the function **Power** for the cooking zone **13** a heating level of the zone **14** will be reduced to level 2, a heating level of the zone **15** will be limited under level 9.

By activation the function **Power** for the cooking zone **14** a heating level of the zone **13** will be reduced to level 2, a heating level of the zone **15** will be limited under level 9.

By activation the function **Power** for the cooking zone **15** a heating level of the zone **14** will be reduced to level 9, a heating level of the zone **13** will be limited under level 2.



- Choose by touching the keys **1, 2, 3, or 4** a cooking zone you need.

The indication of the heating level of the corresponding heating zone blinks.

- Choose a heating level you need by touching the keys **5** and **6 (+ und -)**.
- Touch the key **7, Power**.

The display of the corresponding cooking zone shows a symbol **8, P**. The function **Power** is activated.

The function **Power** function will be automatically switched off in 5 minutes after its activation. The heating levels of the cooking zones are returning to the previous settings.

- To deactivate the function **Power** ahead of time, touch a key of a corresponding cooking zone of **1, 2, 3 or 4** and then the key **7** or the key **6 (-)**.

Cooking zone Kochzone Нагревательное поле	Maximal power, W Maximale Leistung, W Максимальная мощность, Вт	
	Normal Normale Нормальная	Increased Erhöht Повышенная
9	1500	2000
10	2200	2900
11	2000	2800
12	1500	2000
13	1500	2000
14	2100	2900
15	3600	5000

Funktion Power – Leistungserhöhung

Diese Funktion wird für Erhitzungsbeschleunigung benutzt. Die Funktion **Power** erlaubt die Leistung der Kochzone zu erhöhen.

4 Kochzonen:

Bei der Aktivierung der Funktion **Power** für die Kochzone **9** wird die Leistungsstufe der Kochzone **10** auf die Stufe 2 verringert und umgekehrt. Bei der Aktivierung der Funktion **Power** für die Kochzone **11** wird die Leistungsstufe der Kochzone **12** auf die Stufe 2 verringert und umgekehrt.

3 Kochzonen:

Bei der Aktivierung der Funktion **Power** für die Kochzone **13** wird die Leistungsstufe der Kochzone **14** auf die Stufe 2 verringert, wird die Leistungsstufe der Kochzone **15** bis die Stufe 9 begrenzt.

Bei der Aktivierung der Funktion **Power** für die Kochzone **14** wird die Leistungsstufe der Kochzone **13** auf die Stufe 2 verringert, wird die Leistungsstufe der Kochzone **15** bis die Stufe 9 begrenzt.

Bei der Aktivierung der Funktion **Power** für die Kochzone **15** wird die Leistungsstufe der Kochzone **14** auf die Stufe 9 verringert, wird die Leistungsstufe der Kochzone **13** bis die Stufe 2 begrenzt.

- Wählen Sie durch Berühren der Wahl Tasten **1, 2, 3**, oder **4** die gewünschte Kochzone.

Die Leistungsstufeindikation der entsprechenden Kochzone blinkt.

- Wählen Sie mit Hilfe der Wahl Tasten **5** und **6 (+ und -)** die gewünschte Leistungsstufe.
- Berühren Sie die Wahl Taste **7, Power**.

Auf dem Display der entsprechenden Kochzone erscheint das Symbol **8, P**. Die Funktion **Power** ist aktiviert.

Die Funktion **Power** wird automatisch in 5 Minuten nach ihrer Aktivierung abgeschaltet. Die Leistungsstufen der Kochzonen kehren zu den ursprünglichen Einstellungen zurück.

- Um die Funktion **Power** früh zu deaktivieren, berühren Sie eine Wahl Taste der entsprechenden Kochzone **1, 2, 3** oder **4** und anschließend die Taste **7** oder die Taste **6 (-)**.

Функция Power – повышение мощности

Данная функция используется для ускорения нагрева. Функция **Power** позволяет поднять мощность нагревательного поля.

4 нагревательных поля:

При активации функции **Power** для нагревательного поля **9**, степень нагрева поля **10** уменьшается до уровня 2 и наоборот. При активации функции **Power** для поля **11** степень нагрева поля **12** уменьшается до уровня 2 и наоборот.

3 нагревательных поля:

При активации функции **Power** для нагревательного поля **13** степень нагрева поля **14** уменьшается до уровня 2, степень нагрева поля **15** ограничена уровнем 9.

При активации функции **Power** для нагревательного поля **14** степень нагрева поля **13** уменьшается до уровня 2, степень нагрева поля **15** ограничена уровнем 9.

При активации функции **Power** для нагревательного поля **15** степень нагрева поля **14** уменьшается до уровня 9, степень нагрева поля **13** ограничена уровнем 2.

- Выберите необходимое поле нагрева касанием до кнопок **1, 2, 3**, или **4**.

Показание степени нагрева соответственного поля мигает.

- Выберите необходимую степень нагрева кнопками **5** и **6 (+ и -)**.
- Коснитесь до кнопки **7, Power**.

Дисплей соответственного поля показывает символ **8, P**. Функция **Power** активирована.

Функция **Power** автоматически отключается через 5 минут после ее активации. Степени нагрева полей возвращаются к первоначальным установкам.

- Чтобы отключить функцию **Power** досрочно, коснитесь кнопки соответственного поля нагрева **1, 2, 3**, или **4**, а затем кнопку **7** или кнопку **6 (-)**.

Key lock (child safety feature)

To avoid the undesirable use, the hob's control may be blocked.

To do this:

- Touch the key **1**.

The device emits a beep. The timer display shows a symbol **2, Lo**.

While the lock is engaged, all operation of the keys is disabled, with the exception of the OFF key **3**.

If the child lock function has been activated before turning off the hob then by the next turning on the hob, the child lock will be activated.

Cancelling the child lock

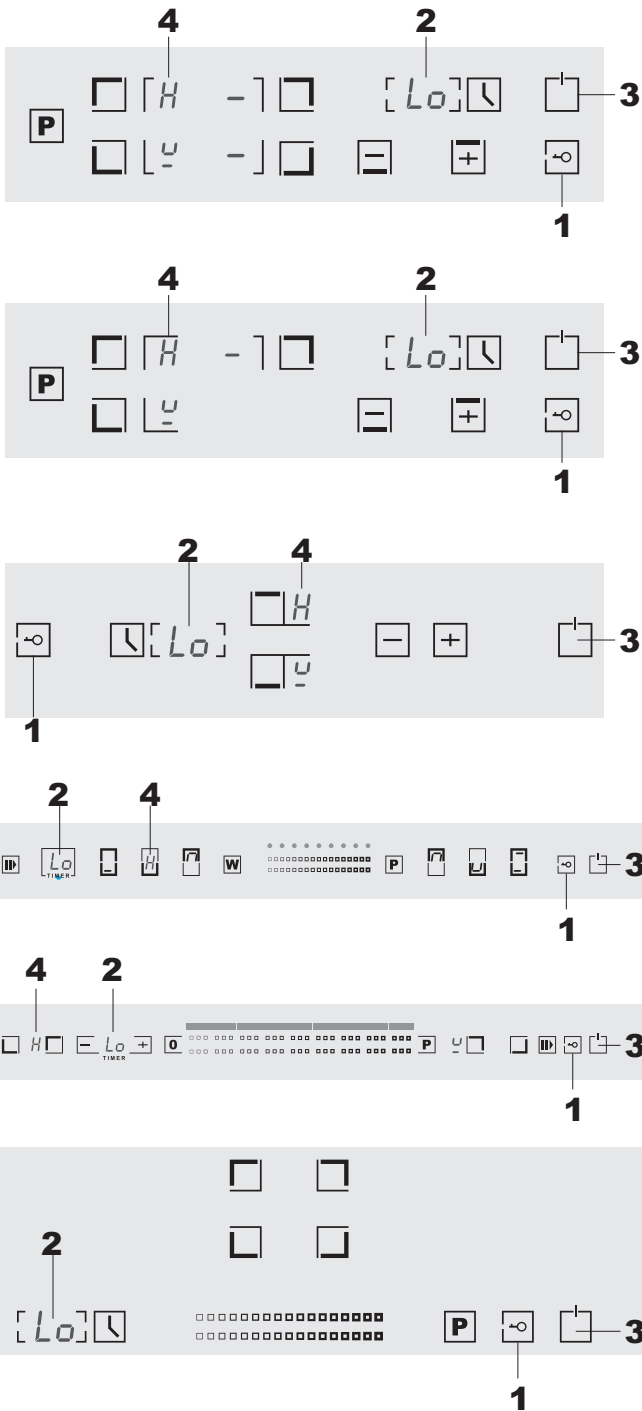
To do this:

- Touch and hold the key **1** during 3 seconds.

The device emits a beep. All keys are unblocked.

Safety shutdown Safety Guard

If you didn't turn off one or several cooking zones after use the hob, then they will turn off automatically after elapsing a maximal working time one of them. In this case the indicators of the corresponding zones show symbols **4, H**.



Power level Leistungsstufe Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hours) Standard-Arbeitszeit (Stunden) Стандартное время работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tastensperre (Kindersicherung)

Zur Vermeidung der unerwünschten Benutzung, kann die Bedienung des Kochfeldes gesperrt werden.

Dafür:

- Berühren Sie die Taste **1**.

Dabei erklingt ein Signalton. Auf dem Display wird das Symbol **2, Lo** angezeigt.

Solange die Bedienung gesperrt ist, sind alle Funktionen blockiert, jedoch kann das Kochfeld mittels der Taste **3** ausgeschaltet werden.

Wenn die Kindersicherung vor dem Ausschalten des Kochfeldes aktiviert wurde, wird diese Funktion beim nächsten Einschalten des Kochfeldes weiter aktiv bleiben.

Tastensperre aufheben

Für die Aufhebung der Tastensperre:

- Berühren Sie die Taste **1** und drücken Sie darauf 3 Sekunden lang.

Dabei erklingt ein Signalton. Die Sperre auf allen Tasten ist aufgehoben.

Automatische Abschaltung Safety Guard

Sollten Sie vergessen, eine oder mehrere Kochzonen nach dem Benutzen abzuschalten, so werden die Kochzonen nach Ablauf der maximalen Einschaltzeit einer von ihnen automatisch abgeschaltet. In diesem Fall wird auf den Indikatoren der entsprechenden Kochzonen das Symbol **4, H** erscheinen.

Блокировка кнопок (защита от детей)

Во избежание нежелательного пользования, управление поверхностью может быть заблокировано.

Для этого:

- Коснитесь кнопки **1**.

При этом раздается звуковой сигнал. На дисплее таймера высвечивается символ **2, Lo**.

До тех пор пока управление заблокировано, все функции заблокированы, однако поверхность может быть выключена кнопкой **3**.

Если блокировка поверхности была включена перед отключением поверхности, то при следующем включении поверхности блокировка будет активирована.

Снятие блокировки

Для снятия блокировки:

- Коснитесь и удерживайте кнопку **1** в течении 3 секунд.

При этом раздается звуковой сигнал. Все кнопки разблокированы.

Автоматическое отключение Safety Guard

Если Вы после использования поверхностью не выключили одно или несколько нагревательных полей, то по истечении максимального времени включения одного из них поля выключаются автоматически. В этом случае на индикаторах соответствующих полей появится символ **4, H**.

Timer function

This function too simplifies operation by not requiring human supervision during the cooking cycle. Once the set time on the timer has elapsed, the cooking zone will be switched off automatically.

If no zone has been programmed, the timer simply operates as a minute counter (see the section «Using the timer as a minute counter»).

Using the timer function

- Choose the cooking zone you need, for example **1** by touching the corresponding key.

The indication of the heating level of the corresponding heating zone **2** blinks.

- Turn on the timer by touching the key **3**.

On the timer display **4** blinks statement **10**.

- Select the cooking time between 0 to 99 minutes by touching the timer buttons **5** or **6** (+ or -). Touch and hold down the keys **5** or **6** (+ or -) to scroll the time setting.

The decimal point **7** of the relative cooking zone illuminates. It informs that timer has been activated.

The timer function will start up automatically in a few seconds. Note that the timer function applies to the selected cooking zone only. If during the timer count down the cooking zone was switched off, the timer turns off automatically.

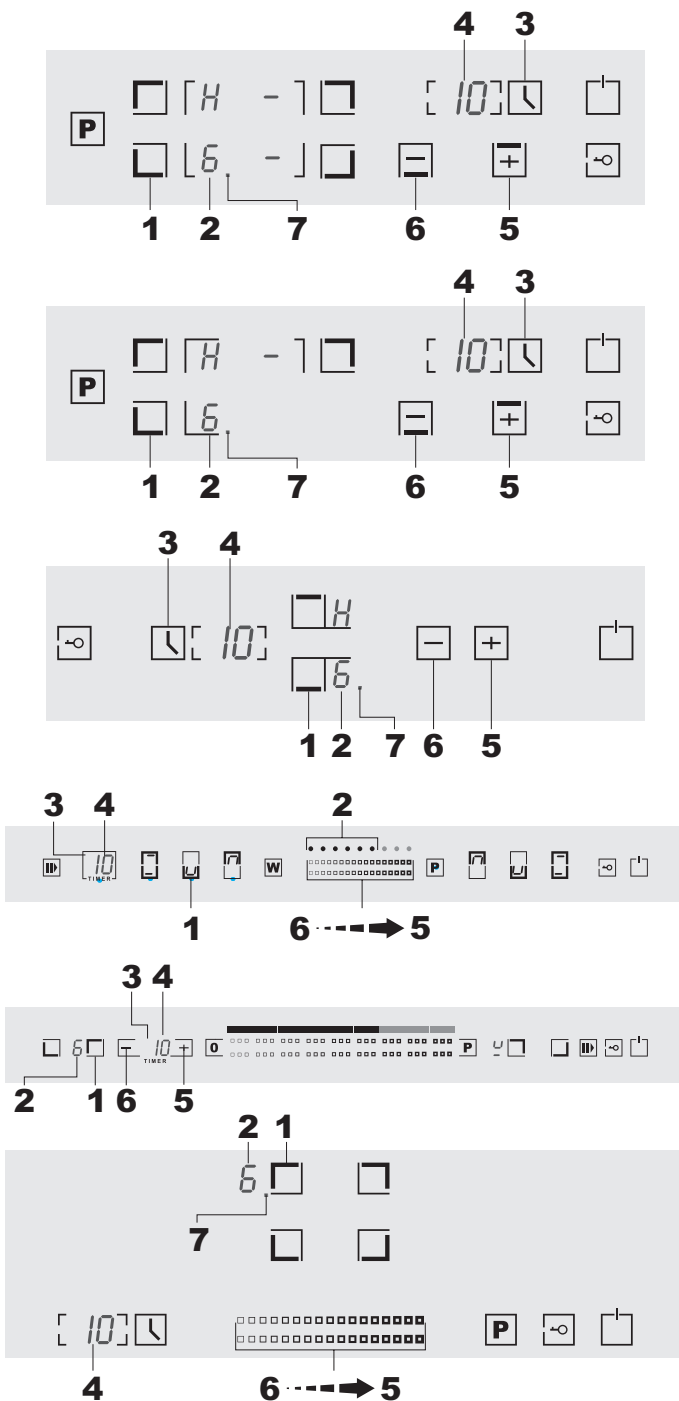
Rapid shutdown of the cooking area and relative timer

- Touch the buttons **5** and **6** (+ and -) at the same time.

Using the timer as a minute counter

When the timer function is not programmed, the timer display can be used simply to minute counter. After elapsing time it emits a sound signal, which can be turned off by touching any key.

When the displayed time elapses, the cooking zone will be not turned off.



Funktion Timer

Auch diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht mehr die ganze Zeit am Kochfeld stehen müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

Wird die Funktion Timer für keine Kochzone programmiert, kann der Timer wie eine gewöhnliche Küchenuhr benutzt werden (siehe Kapitel »Funktion Timer als Küchenuhr«).

Aktivierung des Funktion Timer

- Wählen Sie eine gewünschte Kochzone, z.B. **1**, durch Betätigen der entsprechenden Taste ein.

Anzeige der Leistungsstufe blinkt auf dem entsprechenden Display **2**.

- Schalten Sie den Timer ein durch Berühren die Taste **3**.

Auf dem Timer-Indikator **4** blinkt die Anzeige **10**.

- Mit Hilfe der Timer-Tasten **5** oder **6 (+ oder -)** wählen Sie die Zubereitungszeit im Intervall zwischen 0 und 99 Minuten. Für die Beschleunigung der Zeiteinstellung halten Sie die Timer-Tasten **5** oder **6 (+ oder -)** gedrückt.

Der Leuchtpunkt **7** leuchtet auf dem entsprechenden Display auf, und informiert über die Aktivierung des Timers.

Die Funktion Timer schaltet nach einigen Sekunden automatisch ein. Die Funktion Timer bezieht sich nur auf die gewählte Kochzone. Wenn während des Timerlauf die Kochzone ausgeschaltet wurde, dann schaltet die Funktion Timer automatisch aus.

Sofortige Abschaltung des Kochfeldes und Funktion Timer

- Berühren Sie die Tasten **5** und **6 (+ und -)** gleichzeitig.

Funktion Timer als Küchenuhr

Wenn diese Funktion für keine Kochzone gewählt ist, kann sie als gewöhnliche Küchenuhr verwendet werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton, das durch Berührung einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet die Kochzone nicht ab.

Функция таймер

Эта функция также упрощает процесс приготовления, поскольку не требует постоянного присутствия у нагревательной поверхности. По истечении установленного времени поле нагрева автоматически выключится.

Если функция таймер не была выбрана ни для одного поля нагрева, она может быть использована в качестве обычного минутника (смотри раздел «Функция таймер в качестве минутника»).

Включение функции таймер

- Выберите нужное поле нагрева, например **1**, нажатием на соответствующую кнопку.

Показание степени нагрева мигает на соответствующем дисплее **2**.

- Включите таймер касанием до кнопки **3**.

На дисплее таймера **4** мигает показание **10**.

- С помощью кнопок таймера **5** или **6 (+ или -)** выберите время приготовления в интервале между 0 и 99 мин. Для ускорения установки времени на таймере удерживайте кнопки **5** или **6 (+ или -)**.

Загорается сигнальная точка **7** у соответственного дисплея, информирующая об активации таймера.

Функция таймер включится автоматически через несколько секунд. Функция таймер относится только к выбранному полю нагрева. Если во время работы таймера поле было отключено, то таймер выключится автоматически.

Немедленное отключение нагревательного поля и функции таймер

- Коснитесь кнопок **5** и **6 (+ и -)** одновременно.

Функция таймер в качестве минутника

Если эта функция не используется для определенного поля нагрева, она может быть использована в качестве обычного минутника. По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, который может быть отключен касанием до любой кнопки.

Если установленное на минутнике время истекает, поле нагрева не выключается.

Setting the minute counter

When the unit is off:

- Touch the ON key **1**.
- Turn on the minute counter by touching the key **2**.

On the minute counter display **3** blinks statement **10** (minutes).

- Use the **4 (+)** and **5 (-)** keys to set the required time to be counted back.
- Confirm the adjusted time by touching the key **2**.

After the countdown the minute counter emits a sound signal during 30 seconds.

- Stop the signal of minute counter by touching any key.

When the unit is on and timer for a cooking zone is activated:

- Choose the cooking zone with activated timer **6** by touching the corresponding key.
- Turn on the minute counter by touching the key **2**.
- Touch the **4 (+)** and **5 (-)** keys at the same time to turn off the timer.

The decimal point **7** on the cooking zone indicator goes out, the minute counter display **3** shows **00**, the cooking zone turns off.

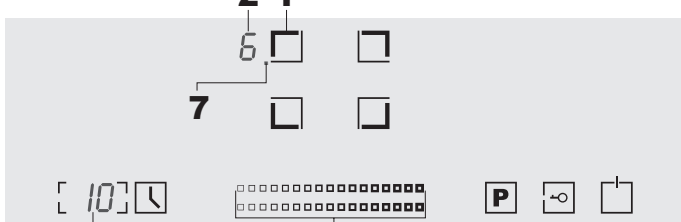
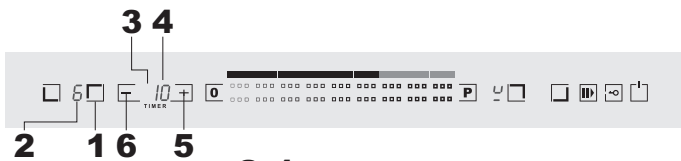
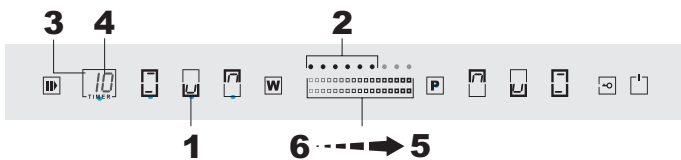
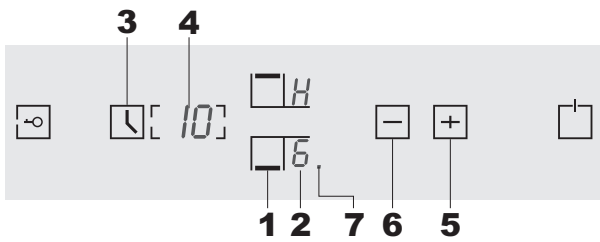
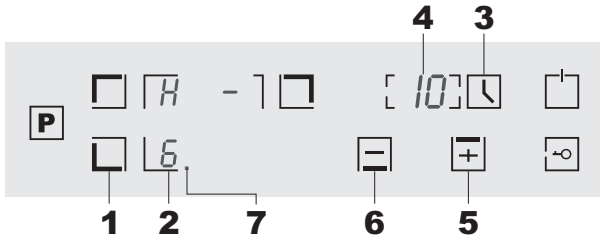
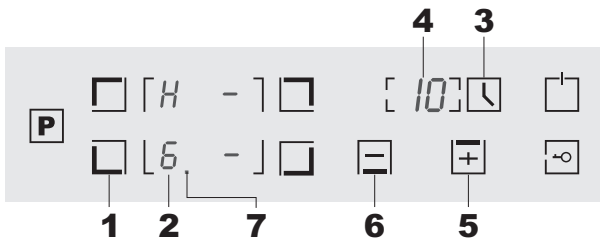
- Turn on the minute counter by touching the key **2**.

On the timer display **3** blinks statement **10** (minutes).

- Use the **4 (+)** and **5 (-)** keys to set the required time to be counted back.
- Confirm the adjusted time by touching the key **2**.

After the countdown the minute counter emits a sound signal during 30 seconds..

- Stop the signal of minute counter by touching any key.



Einstellen der Kurzzeitwecker

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

- Berühren Sie die Einschalttaste **1**,
- Schalten Sie den Kurzzeitwecker ein durch Berühren die Taste **2**.

Auf dem Kurzzeitwecker-Display **3** blinkt die Anzeige **10** (Minuten).

- Mit Hilfe der Kurzzeitwecker-Tasten **4 (+)** und **5 (-)** stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- Bestätigen Sie die gewählte Zeit durch Berühren die Taste **2**.

Nach dem Ablauf der gewählten Zeit der Kurzzeitwecker ertönt ein akustisches Signal während 30 Sekunden.

- Schalten Sie das Kurzzeitwecker-Signal aus durch Berühren eine Beliebige Taste.

Wenn das Gerät und der Kochzone-Timer eingeschaltet sind:

- Wählen Sie die Kochzone mit eingeschaltetem Timer **6** durch Betätigen der entsprechenden Taste ein.
- Schalten Sie den Kurzzeitwecker ein durch Berühren die Taste **2**.
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **4 (+)** und **5 (-)** um den Timer auszuschalten.

Der Leuchtpunkt **7** auf dem Kochzone-Indikator erlischt, der Kurzzeitwecker-Display **3** zeigt **00**, die Kochzone schaltet sich aus.

- Schalten Sie den Kurzzeitwecker ein durch Berühren die Taste **2**.

Auf dem Timer-Display **3** blinkt die Anzeige **10** (Minuten).

- Stellen Sie mit den Tasten **4 (+)** und **5 (-)** die gewünschte Zeit ein.
- Bestätigen Sie die gewählte Zeit durch Berühren die Taste **2**.

Nach dem Ablauf der gewählten Zeit der Kurzzeitwecker ertönt ein akustisches Signal während 30 Sekunden.

- Schalten Sie das Kurzzeitwecker-Signal aus durch Berühren eine Beliebige Taste.

Установка минутника

При выключенной поверхности:

- Коснитесь кнопки включения поверхности **1**.
- Включите минутник касанием до кнопки **2**.

На дисплее минутника **3** замигает показание **10** (минут).

- Кнопками **4 (+)** и **5 (-)** установите желаемое время.
- Подтвердите установленное время касанием до кнопки **2**.

После окончания установленного времени минутник издает звуковой сигнал в течении 30 секунд.

- Выключите сигнал минутника касанием до любой кнопки.

При включенной поверхности и включенном таймере поля нагрева:

- Выберите поле с включенным таймером **6**, нажатием на соответствующую кнопку.
- Включите минутник касанием до кнопки **2**.
- Одновременно коснитесь кнопок **4 (+)** и **5 (-)** для отключения таймера.

Точка **7** на индикаторе поля гаснет, дисплей таймера **3** показывает **00**, нагревательное поле отключается.

- Включите минутник касанием до кнопки **2**.

На дисплее таймера **3** замигает показание **10** (минут).

- Кнопками **4 (+)** и **5 (-)** установите желаемое время.
- Подтвердите установленное время касанием до кнопки **2**.

После окончания установленного времени минутник издает звуковой сигнал в течении 30 секунд.

- Выключите сигнал минутника касанием до любой кнопки.

Keep-Warm function

- Touch the key of a correspondent cooking zone **1**.
- Touch the **Keep-Warm** function key **2**.

The indication of the cooking zone shows symbol **3**.

To cancel the **Keep-Warm** function:

- touch the Keep-Warm function key **2**;
or
- touch the slider control **4**.

Pause function

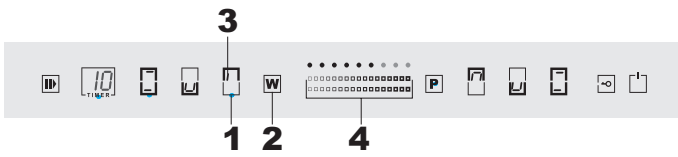
To pause the operation of the cooking zones you can use this function.

- Touch the **Pause** function key **5**.

The indicators of the cooking zones show symbol **6**. All the cooking zones stops to heat.

- To cancel this function touch the key **5** again.

The cooking zones continue to operate with previous settings.



Wärmehaltefunktion

- Berühren Sie die Taste des gewünschten Kochfeldes **1**,
- Berühren Sie die Taste der **Wärmehaltefunktion 2**,

Auf dem Display erscheint das Symbol **3**.

Zum löschen diese Funktion:

- berühren Sie wieder die Taste **2**,
oder
- berühren Sie die Sliderbedienung **4**.

Pause Funktion

Diese Funktion ist zur pausieren des Kochzonenbetriebs.

- Berühren Sie die Taste der **Pause Funktion 5**.

Auf den Indikatoren der Kochfelder erscheint das Symbol **6**. Der heizbetrieb aller Kochzonen ist gestoppt.

- Zum löschen diese Funktion, b e r ü h r e n Sie wieder die Taste **5**.

Die Kochzonen sind wieder im Betrieb mit vorausgehenden Einstellungen.

Функция поддержания тепла

- Коснитесь кнопки нужного нагревательного поля **1**.
- Коснитесь кнопки функции **поддерживания тепла 2**.

На дисплее нагревательного поля появится символ **3**.

Чтобы прервать действие данной функции:

- коснитесь кнопки **2** снова;
или
- коснитесь слайдерного управления **4**.

Функция Пауза

Используйте данную функцию, если Вы хотите приостановить работу нагревательных полей.

- Коснитесь кнопки функции **Пауза, 5**.

На индикаторах нагревательных полей появляется символ **6**. Все поля прекращают нагрев.

- Чтобы прервать действие данной функции, коснитесь кнопки **5** снова.

Нагревательные поля продолжают работу с предыдущими настройками.

Deactivating the minute counter function

When the set time has elapsed, an acoustic signal is emitted for two minutes.

- To stop the sound signal touch any key.

To interrupt the minute counter, proceed as follows:

- Touch the minute counter key **2**.
- Press the **4 (-)** key to reset the time.

Rapid deactivation of the minute counter

- Touch the minute counter key **2**.
- Touch the **4 (+)** and **5 (-)** keys at the same time.

The status of all functions remains as described above.

CARE AND ATTENDANCE



When one makes use of heating elements, we advise utensils with flat bottom that have the same diameter or a little bit higher than diameter of the cooking zone.

During using pans suitable for induction from some manufacturers, some noises may occur which are attributable to the design of these pans.

Avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.

Don't leave the heating elements turned on without utensils on the top or with void pots and pans.

In case if you mark even a slight fracture on the cooking surface, disconnect the electric power supply immediately and contact to the service center.

Abschalten der Kurzzeitwecker-Funktion

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein etwa 2 Minuten langes Signal.

- Zum vorzeitigen Abschalten des Signals berühren Sie einfach beliebige Taste.

Zum vorzeitigen Abbrechen der Kurzzeitwecker-Funktion:

- Berühren Sie die Kurzzeitwecker-Taste **2**.
- Setzen Sie die Zeit durch Gedrückthalten der Taste **4 (-)** auf Null zurück.

Sofortiges Ausschalten der Kurzzeitwecker

- Berühren Sie die Kurzzeitwecker-Taste **2**.
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **4 (+)** und **5 (-)**.

Alle anderen Funktionen bleiben wie oben beschrieben unverändert.

PFLEGE UND WARTUNG

Für den Gebrauch des Kochfeldes empfehlen sich Töpfe mit flachem Boden und gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser.

Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.

Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunkts oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurück-schalten.

Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet.

Sobald ein Rib in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät sofort vom Versorgungsnetz zu trennen und melden Sie sich in das Servicezentrum.

Отключение функции минутник

По истечении установленного времени в течение 2 минут подается звуковой сигнал.

- Чтобы звуковой сигнал прервать, коснитесь любой кнопки.

Если минутник должен быть выключен до истечения установленного времени:

- Коснитесь до кнопки минутника **2**.
- Удерживая кнопку **4 (-)**, сбросьте установленное время на ноль.

Немедленное отключение минутника

- Коснитесь до кнопки минутника **2**.
- Одновременно коснитесь кнопок **4 (+)** и **5 (-)**.

Все другие функции остаются, как описано выше, неизменными.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Рекомендуется применение посуды с плоским дном и размером одинаковым или лишь незначительно большим, чем само нагревательное поле.

При употреблении некоторых кастрюль, пригодных для индукционных поверхностей, в зависимости от производителя и типа конструкции могут появляться шумы, обусловленные конструкцией этих кастрюль.

Избегайте выбегания жидкости, уменьшая по мере ее закипания уровень мощности нагревательного поля.

Не оставляйте включенным нагревательное поле без посуды или со стоящей на нем пустой посудой.

В случае, если Вы заметите даже незначительную трещину на стекло-керамической поверхности, тотчас отключите варочную поверхность от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Maintenance



First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper. Then clean the hot area as best as possible with cleansing agent and a paper towel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.

Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper. This is to avoid any possible damage to the surface of the top.

Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

Cyclic inspection

Besides the current maintenance, the user should ensure:

- Alternate check and maintenance of cooking hob,
- Cyclic inspection by the customer service once in two years after the warranty has expired,
- Repair of faults.

Note. Care and servicing as well as all kind of reparations are to be carried out by authorized personnel only.



Attention! The user is responsible for good working order and correct operation of the appliance. If the customer service is called because of an operating mistake, the servicing costs are carried by the user even if the warranty is still valid.

Damages caused by non-observance of the given instruction are not approved.

In case of a damage:

- Disconnect the appliance from the power supply,
- Contact the Customer Centre or another authorized organisation to order the servicing

Instandhaltung

Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen. Danach die warme Fläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern, dann mit Wasser abwaschen und einem sauberen Lappen trocknen.

Spuren von Aluminiumfolie, Plastikgegenständen, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort von der warmen Kochfläche mit einem Schaber entfernt werden um mögliche Schäden der Plattenoberfläche zu vermeiden.

Auf keinen Fall Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie Fornospray oder Fleckenreinigern vermeiden.

Periodische Besichtigung

Außer den laufenden Wartungsarbeiten ist der Benutzer zu folgenden Tätigkeiten verpflichtet:

- Periodische Überprüfung und Wartung von Kochfeld,
- Nach Ablauf der Garantieperiode jede zwei Jahre das Kochfeld vom Kundendienst durchsehen lassen.
- Beseitigung von entdeckten Störungen.

Anmerkung. Alle oben angeführten Einstell- und Nachstelltätigkeiten, sowie Reparaturen müssen durch eine Kundendienststelle oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

! **Achtung!** Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung verantwortlich. Wenn der Kundendienst wegen eines Bedienfehlers gerufen wird, ist der Besuch auch während der Garantiezeit kostenpflichtig. Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

Bei jeder Störung:

- Stromversorgung abschalten,
- Die Notwendigkeit der Reparatur melden (Service-Center bzw. eine andere Organisation, die entsprechende Rechte hat).

Уход

Прежде всего удалите с поверхности скребком остатки пищи и капли жира, затем теплую поверхность очистите салфеткой и специальным средством, обмойте чистой водой и протрите насухо чистой мягкой тряпкой.

Следы алюминиевой фольги, пластика, сахара или сахаросодержащей пищи должны быть немедленно удалены скребком с ещё теплой поверхности, чтобы избежать возможные повреждения поверхности.

Ни в коем случае не используйте для этих целей мочалки или грубые тряпки. Избегайте применения химически активных чистящих средств как, например, пятноудалитель.

Периодический осмотр

Кроме операций связанных с текущим уходом за варочной поверхностью, следует:

- Производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов варочной поверхности,
- После истечения срока гарантии, по крайней мере один раз в два года, следует поручить сервисному центру проведение технического осмотра варочной поверхности,
- Устранять обнаруженные неисправности.

Примечание. Все ремонты и операции по регулировке, должны производиться сервисным центром или монтажником, обладающим соответствующей квалификацией.

! **Внимание!** Пользователь отвечает за безупречное состояние прибора и правильное обслуживание. Если по причине неправильного обслуживания вызывается служба Сервисного Центра, вызов платный, даже при ещё действующей гарантии. Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

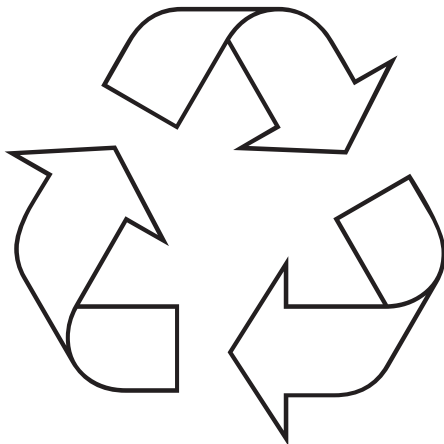
В случае любой неисправности, следует:

- Отключить электропитание варочной поверхности,
- Заявить о необходимости ремонта (в сервисный центр или другую организацию, обладающую соответствующими правами).

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment.

The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

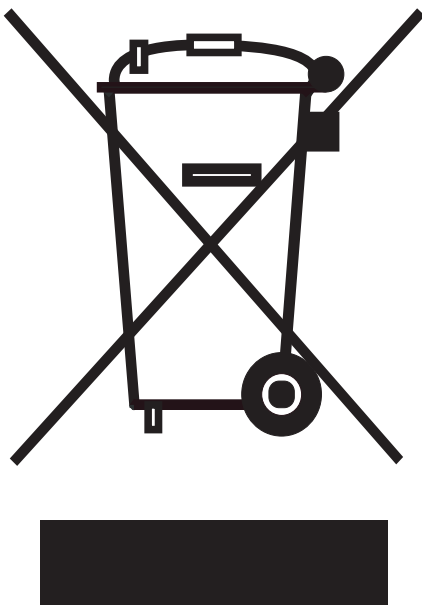


By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.



Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt.

Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В качестве вклада в охрану окружающей среды, вся документация к этому устройству была напечатана на отбеленной, не содержащей хлора или на пригодной ко вторичной переработке бумаге.

И при изготовлении упаковки был сделан акцент на соблюдение норм по охране окружающей среды. Она также может быть вторично переработана, поскольку изготовлена из безвредных для окружающей среды материалов.

Возможность переработки упаковочного материала значительно снижает как потребление природно-сырьевых ресурсов, так и образование промышленного и бытового мусора.

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

Вторичная переработка материалов для упаковки экономит сырье и уменьшает количество мусора.

Утилизация старых приборов

Такой символ на продукте или его упаковке указывает на то, что этот продукт, по приходу в негодность, нельзя рассматривать как обычный домашний мусор, его следует сдать в пункт сбора электрических и электронных устройств, для их вторичной переработки.

Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших близких. Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.

Дальнейшие сведения о вторичной переработке этого продукта Вы можете получить в городской администрации, службе вывоза мусора или в магазине, в котором Вы купили этот продукт.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма-изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия используемые в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае, гарантийный срок составляет 4 месяца с момента приобретения.
4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.
5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и при необходимости выдачи последней соответствующего заключения.
6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остается неисправным.
7. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.
8. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

1. На изделия, отказы и неисправности которых вызваны транспортными повреждениями, неправильной установкой, небрежным обращением или плохим уходом, подключением к неправильному напряжению питания, использования нерекондованных чистящих и моющих средств, несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации или если изделие подвергалось ремонту или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удален, не разборчив или изменен серийный номер изделия.
2. На изделия, эксплуатировавшиеся с неустраненными недостатками или проходившие техническое обслуживание в компаниях, не являющихся нашими уполномоченными сервисными компаниями.
3. На неисправности, которые вызваны независимыми от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.
4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приемки-сдачи.
5. На царапины, трещины и аналогичные механические внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
6. На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их эксплуатации или которые произошли в результате естественного износа, (включая расходные материалы) таких как: лампы, фильтры и т. п., перемещаемые вручную пластмассовые детали.
7. На такие виды работ как регулировка, чистка и прочий уход за изделием, оговоренный в Инструкции по эксплуатации.
8. А также по другим причинам, возникшим по вине покупателя и не вызванными заводом-изготовителем — могут устраняться исключительно за счёт покупателя.

Незаземленное оборудование является потенциально опасным. Производитель не несет ответственность за ущерб здоровью и собственности если оно вызвано несоблюдением норм установки или использованием неисправного оборудования

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(№. соответствует номеру аппарата, смотри на задней странице обложки настоящей инструкции)
Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

Пожалуйста ознакомьтесь с настоящим гарантийным свидетельством и проследите, чтобы оно было правильно заполнено и имело штамп магазина. При отсутствии штампа и даты продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия. Тщательно проверьте внешний вид изделия, все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара. Сохраняйте гарантийный талон и чек на проданное изделие. По вопросам неполного комплекта изделия и его замены обращайтесь в торговую организацию.

Для установки, подключения и по всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в авторизованные сервисные центры. Подробная информация об уполномоченных на обслуживание и ремонт сервисных центрах прилагается отдельным списком.

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в конструкцию или технологию изготовления. Такие изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Электрическая плита | <input type="checkbox"/> Холодильник |
| <input type="checkbox"/> Газовая плита | <input type="checkbox"/> Стиральная машина |
| ИЗДЕЛИЕ <input type="checkbox"/> Встраиваемая поверхность | <input type="checkbox"/> Посудомоечная машина |
| <input type="checkbox"/> Встраиваемая духовка | <input type="checkbox"/> Кухонный воздухоочиститель |
| <input type="checkbox"/> Микроволновая печь | |

Модель:

Заводской №:

Название магазина:

Телефон:

Дата продажи: « ____ » _____ 20____ г.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ:

Установлено: « ____ » _____ 20____ г.

Владелец (фамилия, имя, отчество)

Адрес, телефон.....

Подпись владельца

Мастер (фамилия, имя, отчество)

Орг. установщик.....

Подпись мастера

Изделие продано в заводской упаковке или проверено в моем присутствии, Инструкция по эксплуатации получена. С правилами эксплуатации ознакомлен. Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Подпись покупателя

Представительство **Kaiser** в России по сервисному обслуживанию и работе с потребителями

Тел/ факс (495) 488-75-10, 488-76-10

www.kaiser.ru

E-Mail: service@kaiser.ru

Почтовый адрес: 127238, Москва, а/я 46.

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники **Kaiser**.

Москва

Подключение и ремонт электрических плит, газовых плит, встраиваемых духовок и поверхностей, микроволновых печей, вытяжек, стиральных и посудомоечных машин:

ООО «Кайзер Гарант», тел. (499) 488-75-10, 488-76-10, Дмитровское шоссе, д.58.

Санкт-Петербург

Подключение и ремонт электрических плит, встраиваемых духовок, поверхностей и вытяжек:

Подключение и ремонт газовых плит, стиральных и посудомоечных машин, холодильников:

ООО «ЭЛЕКТА», тел. (812) 372-23-12, 372-23-13, 376-75-36 б-р Новаторов, д.11, лит. А, пом.17Н

Анапа	ИП Гладких Ю.И., ул. Ленина, д.153, корп. 5	(86133) 5-31-00
Архангельск	ИП «Сергушов А.И. ул.Гагарина д.1	(8182) 27-60-66, 27-55-10
	ИП Ульянов А.Н., ул.Суворова, д. 12	(8182) 27-69-12
Астрахань	ЧП Кузнецов, ул. Яблочкова, 1-В	(8512) 39-82-16, 36-83-37
	ИП Савин, ул. Сен-Симона, 42-46	(8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32
	ИП «Пушкин А.С.» ул. Епишина д. 23	(8512) 63-00-81
Барнаул	ООО «Рембыттехника», пр-т Калинина, д. 24а	(3852) 77-23-23, 35-77-44
Белгород	ООО «Выбор-Сервис», 36-95-16, пр-т Гражданский, д. 32	(4722) 36-92-90
	ИП Кожевников, ул. 5 Августа, д. 36 к. 2	(4722) 55-97-87
Бийск	ООО «Февраль», ул. Озерная, д.6-Б	(3854) 33-52-16, 32-70-02
Биробиджан	ООО «Сервис Центр», ул. Биршоссе 2км.-23а	(42622) 23-2-21, 4-07-21
Благовещенск	ООО «Олакс», ул. Ленина, д.27	(4162) 522-000, 524-000, 520-500
Братск	ИП Швецова, тел.(3953) 45-98-96, ул.Пионерская, 23	
Брянск	ООО «МТК-сервис», ул. Красноармейская, д. 170	(4832) 75-69-00, 75-68-42
Великий Новгород	ЧП Смирнов, ул. Великая, д. 22	(8162) 33-20-03
	ООО «Армос Сервис», ул. Б. Санкт-Петербургская д. 39 стр. 11	(8162) 78-28-31
Владивосток	Сервисный центр «ЧП Корнейчук», Народный проспект, 43/2	(4232) 43-61-33, 42-90-10
	ООО «ВЛ Сервис», ул. Гоголя, 4	(4232) 45-94-70, 45-94-43, 49-93-97
Владимир	«Рост-сервис», ул. Юбилейная, д. 60	(4922) 30-50-55
	ООО «Мастер Сервис», ул. Тракторная, д. 8	(4922) 33-10-79
Волгоград	ИП «Манахова Л.Р.», пр-кт Ленина д. 58	(8442) 23-41-36
Волгодонск	ИП Рягузов, ул. Горького, 81-21	(8639) 6-06-61
	ИП «Ибрагимов М.А.», ул. Карла Маркса д. 30	(8639) 25-29-29
Волжский	ООО «Фирма Мир видео 1», ул. Дружбы, 21	(8443) 56-60-22
	ИП Монахов Б.О., ул. Пр. Ленина, 44	(8442) 50-45-31, 8903-327-71-80
Вологда	ООО «ТехноСервис», ул. Благовещенская, д. 47	(8172) 76-93-96
Воркута	ООО «Мега», ул. Тиманская д.8а	
Воронеж	ООО «Технопрофсервис», ул. Проспект Труда, д. 91	(4732) 46-31-79, 56-74-61
	«СП сервис», ул. Варейкиса, д.9, комн. 5	(4732) 39-29-45, 39-27-50
	ИП Клецова, ул. Серафимовича, д. 32 а	(4732) 26-31-14, 26-78-89
Глазов	ООО «Служба сервиса «Ваш дом», ул. Калинина, д.6	(34141) 4-07-37
Грозный	ООО «Техноплюс», пр. Кадырова, 179/14	(928) 735-30-53
Губкинский	ИП «Санкеева С.А.», 11 мкр д. 35	(34936) 3-30-53
Екатеринбург	ООО «Технопарк», ул. Радищева, 55	(343) 212-52-77
	ООО «КАРДИНАЛ-ТЕХНОПЛЮС», ул. Бебеля, 116	(343) 245-73-06, 245-73-28
Елец	«Рембыттехника», ул. Коммунаров, д.59 а	(47467) 2-24-09
Ессентуки	ООО «Артика ОС», ул. Пушкина, 124	(87934) 7-82-88, 7-73-55
Иваново	ООО «Луч», ул. Заводская, 13	(4932) 47-29-84, 47-23-23, 47-29-86
Ижевск	Сервисный центр «Ваш дом», ул. В.Сивкова, 152	(3412) 24-95-19, 77-10-10
	ООО «Аргус-сервис», ул. М. Горького, д. 76	(3412) 30-79-79, 30-83-07
	ООО «Аргус-сервис», ул. Азина, 4	(3412) 30-79-79, 30-83-07
	ЗАО «ДС», ул. К. Маркса, 393	(3412) 431-662
	ООО «Гарант-Сервис», ул. К. Маркса, д. 395	(3412) 22-63-36, 43-69-82
Иркутск	«Комту-Сервис», ул. 4ая Советская 65	(3952) 54-68-54, 222-699, 222-732
	ООО НПФ «ТИС», ул. Партизанская, 149	(3952) 51-36-93, 51-31-09, 33-38-59, 22-71-65
	ИП Егорова, пер. Мопра, 1А	(3952) 79-91-50, 97-03-94
	ООО «МТК», ул. Чкалова, д. 6-3	(3952) 33-15-56
Йошкар-Ола	СЦ «Мидас», ул.Советская, 173	(8362) 41-77-43, 45-73-68
Калининград	ООО «РемТехСервис», ул. Судостроительная, 75	(4012) 35-36-99
Казань	ООО «АТремонтнуруем все», ул. Краснококшайская, д. 92	(843) 555-49-32, 557-55-70
Калуга	ООО «Бинэс Сервис», ул. Суворова, д. 25	(4842) 54-83-33, 54-82-22
Кемерово	ООО «Сибсервис», ул. Дзержинского, 21-10	(3842) 36-12-22
	ООО «Альфа Сервис», ул. Свободы, д. 3	(3842) 33-50-76
	ООО «ФМ-Электроникс», ул. пр-кт Кузнецкий, 33Д,	(3842) 33-04-32
	ООО «Сибирская Сервисная Компания», ул. Н.Островского, 12А	(3842) 36-52-41
Киров	ООО «Вятка Сервис», ул. Производственная, 24	(8332) 27-34-66
	ООО «ВГК-сервис», ул. Базовая, 8	(8332) 70-34-85
	ООО «Квадрат Сервис», ул. С. Халтурина д. 12/1	(8332) 513-555

Комсомольск на Амуре	Сервисная компания ООО «Гамбит», ул. Ленина, 76/3	(8421) 759-56-51
Кострома	Сервисный центр «Гепард», ул. Молочная гора, д. 3, Рыбные ряды корпус 1	(4942) 31-25-01, 39-00-48
Котлас	СЦ «Домотехника», ул. Мира д.99	(81837) 33-0-55
Краснодар	ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», ул. Чапаева, д. 94	(861) 259-55-73, 259-55-23 235-00-00 доб.18
Красноярск	ИП Краснощеков Ю.Н., ул. Горького, д. 104 Сервисный центр «Близнецов», ул. Дудинская, д. 12а	(861) 292-77-90, 8-928-33-22-945 (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22
Курск	ООО «Единая Сервисная Компания», пр-кт имени Газеты Красноярский рабочий, д. 160 стр.5	(391) 277-99-81
Липецк	ЧП Сунцов, ул. Станционная, д. 4А ЗАО «СЦ» Фолиум», Универсальный проезд 14 ООО «Том Сервис», ул. Космонавтов, д. 10 ООО «Торговая сервисная Компания Быттехника», ул. Семашко д. 14	(84712) 39-38-00, 39-37-47 (4742) 31-20-42, 32-75-48, 33-15-35 (4742) 34-67-50
Лянтор	СЦ «Холод Сервис», ул. 7 мкр, стр. 69А	(4742) 28-10-65, 27-66-12, 34-67-52
Магадан	ИП Самойлович, ул. Парковая, 21	(8-904) 48-92-094
Махачкала	АСЦ «Техник ISE», пр-т Шамила, д. 20 ООО «Сервис Сити», пр. Акушинского, д. 1А Евро-сервис «Мастер-Холод», ул. Стахановская (Д. Далгата) д. 62, тел.8 (722) 69-25-46, 8 (928)-500-	(4132) 605-844 (8722) 64-71-33, 64-28-95 (8722) 60-30-03
54-66		
Майкоп	ЗАО з-д «Рембыттехника», ул. Курганная, д. 328	(8772) 56-82-95, 53-06-39, 53-13-20
Михайловск	ООО «Айова –Сервис», ул. Коллективная, 1	(6553) 5-93-79
Мурманск	ИП Саньков, Северный проезд, д.16-1	(8152) 26-14-67, 8-815-226-14-67, 8-902-281-57-17 (81555) 66-10-6
Набережные Челны	ИП «Корепанов А. Ю.», ул. Зиновьева д.22а	(8152) 78-20-80, 8-921-708-20-80
Нальчик	ИП «Порохов А. О.», ул. Сафонова д. 15а, офис 3	(8152) 52-71-77, 53-57-75
Нерюнгри	ООО «Электроника Сервис», Ледокольный проезд, д. 5	(8552) 59-78-84
Находка	ООО «Элекам-Сервис Плюс», Шишкинский б-р, д.8 (30/24)	(8662) 42-04-30
Нижевартовск	ИП Мирзоева, пр. Ленина, д.24	(41147) 6-82-13, 6-89-71
Нижний Новгород	ПБОЮЛ Турчинский, ул. Чурапчинская, 18 ИП Смоленский Г.В., ул. Павлова, д.11 ИП Шахматов, ул. Пионерская, д. 30, кор. А ИП «Корытина М.В.», ул. Заярская, д. 18	(4236) 69-78-67 (3466) 64-22-63, 56-68-13 (831) 416-31-41, 412-36-01, 412-00-29, 416-31-51
Новокузнецк	ООО «МВ-Сервис», пр-т Кузнецкстроевский, 44-40	(3843) 46-94-00
Новороссийск	ООО «Мовик», ул. Хворостянского, д.8	(8617) 63-72-60
Новосибирск	ООО «Сибирский Сервис», ул. Котовского, 10/1	(383) 292-47-12, 355-55-60, 357-19-95
95		
Новый Уренгой	ООО «Сервис маркет», ул. 26-го съезда КПСС, д. 10Б	(3494) 94-61-45
Норильск	ИП Сергеенко, ул. Комсомольская, д. 48-22 ИП Бубенко Ю.В., ул. Комсомольская, д. 38-81 СЦ «СФЕРА», ул. Орджоникидзе, д. 10/354	(3919) 48-10-43 (3919) 36-64-64 (3919) 32-56-99
Обнинск	ООО «Радиотехника», пл. Треугольная, д. 1	(48439) 6-44-14
Омск	ООО «Бытовая техника», пр-т Космический, д. 99/2 ООО «Бытсервис», ул. Чернышевского, д. 2, кор. 8	(3812) 57-95-40, 32-20-63 (3812) 24-99-64, 48-38-03
Орел	ООО «Металлоремонт», ул. Игнатова, д. 31	(4862) 41-17-97
Оренбург	ООО «Ликос-Сервис плюс», ул. Невельская, 8А	(3532) 57-24-91; 57-24-94; 57-26-68
Орск	ООО «Аста-Сервис», ул. Краматорская, д. 50	(3537) 25-98-04, 21-36-66
Пенза	ЗАО «Техсервис», ул. Коммунистическая, д.28 ИП «Киреев А.В.», привокзальная площадь, ст. Пенза-1, д. 1, маг. «ЮСТ»	(8412) 49-16-10 (412) 58-88-82
Петропавловск-Камчатский	ИП «Ермоленко Д.Н.», ул. Чубарова, 16, Здание гипермаркета Дружба	(4152) 46-05-05, 46-03-03
Пермь	ООО «Мария-М», ул. Тургенева, д. 21, оф. 440	(3422) 630-222, 631-116
Петрозаводск	ЧП «Хоршунов», ул. Мурманская, д. 25Б	(8142) 70-23-42
Псков	ООО «МиниМакс», Рижский пр., д. 49	(8112) 72-13-90
Пятигорск	ИП «Соколов И.В.», пр-т Калинина, 19 ИП «Чернявский Е.В.», ул. 1-ая Набережная д. 32 кор. 4 ИП «Гудзенко А.В.», д. 21, корп. 3	(87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86, ул. Нежнова
Радужный	ИП «Михайлов Н.Н.», 5-й микрорайон, д. 29	(34668) 26-0-26
Ростов на Дону	ООО «Абрис Плюс», пр. Буденовский, 72А	(863) 244-35-90
Рязань	ИП Родионов, ул. Новая, д. 51Г	(4912) 24-60-12, 24-60-13, 24-60-14
Самара	ООО «Фирма Сервис-Центр», ул. Мичурина, д.15, офис 307	(846) 263-75-75, 263-74-74
Саратов	ООО «Волга сервис», ул. Московская, 134/146	(8452) 52-37-74
Смоленск	СЦ «Гарант», ул. Румянцева, д. 19	(4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00
Старый Оскол	ИП «Щуплов И.С.», ул. Октябрьская, д. 5А	(4725) 22-05-41, 22-15-59
Сургут	Техцентр «ИнтерСервис», Комсомольский пр-т, д.44 ИП Полукаров, ул. Университетская, д.3-83 ИП «Лопатин А.А.», ул. Югорская д. 20	(3462) 25-25-63, 25-69-70 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-79-35
Таганрог	ООО «Бест Сервис», Смирновский д. 45	(8634) 37-90-66
Тамбов	ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», ул. Московская, д. 23А	(4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19
Тверь	ООО «Стеко-сервис», пр-т Чайковского, д.100	(4822) 32-00-23
Тольятти	ООО «Наша Эра», пр-т Разина, д. 36а, оф. 329	(8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07
Томск	ООО «Академия Сервис», пр. Академический 2, блок А ООО «ГлавбытСервис», ул. Некрасова, д. 12 ООО «Сибирский Сервис», ул. Елизаровых, д. 17 СЦ Технолюкс-сервис, пр. Мира, 76	(3822) 49-15-80, 49-28-08 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 42-29-80, 41-44-24 (3822) 72-75-78

Тула	ООО «Соли-Сервис», ул. Иркутский тракт, 102	(3822) 25-10-17, 25-22-78
	ООО «Дуэт Сервис», Красноармейский пр-кт, д. 26	(4872) 56-17-37, 55-60-96
Тюмень	ООО «Аверс-Сервис», ул. Мельникайте, д. 131 "А"	(3452) 39-12-18, 39-12-29
	ООО «Евросервис», ул. М. Горького, 23А	(3452) 97-82-52
Улан-Удэ	ИП Голева, ул. Геологическая, 17	(3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09
	ООО «Мастер-Сервис», ул. Минаева, д. 42	(8422) 32-07-33
Ульяновск	ИП Липкин, Московское шоссе, 85	(8422) 48-33-33, 48-46-90
	АСЦ «Современный сервис ИП Мумлева Е.В.», ул. Металлистов, 16/7	(8422) 73-29-19, 73-44-22
Уссурийск	ООО «Техномир-сервис», ул. Шагаева, д. 7а	(8422) 62-19-64,8 (905) 349-46-40
	Сервисный центр «ПОЛУКС», ул. Советская, д. 29	(4234) 32-10-35, 33-92-59
Уфа	Сервисная компания «ИП Тимченко», ул. Ленина, 134-а	(4234) 33-99-00
	ИП «Шерышев Г.А.», ул. Пр.Октября, 22/2-107	(347) 274-13-69
Ухта	ООО «АВВА», ул. Семяшкина, д. 8А	(82147) 4-18-88
	ООО «Контур-сервис», ул. Ким-Ю-Чена – 43	(4212) 70-10-00, 75-21-37
Хабаровск	ИП Климин. А.А., ул. Мира, д. 52	(3467) 3-0000-5
	ООО «Центр Обслуживания Сложной Техники», ул. Пирогова, д. 20	(8352) 42-09-00
Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника», ул. Производственная, 8Б	(351) 771-18-11, (дисп.) 239-39-26
	ИП Волков, ул. Командарма Белова, д. 29, оф. 2	(202) 28-86-46, 28-10-03
Череповец	ООО «Славел Сервис», ул. Шилова, д. 100	(3022) 41-51-02
	ООО «Контур-сервис», ул. Пограничная 60	(4242) 43-40-73, 74-34-39, 74-37-43
Чита	ИП «Савенко О.Н.», Коммунистический пр-кт, д. 21	(4242) 42-99-54,42-98-32
	ИП «Шубин», ул. Есенина, д. 5	(4242) 27-41-49, 55-33-98
Южно-Сахалинск	ООО «Сервис –ДВ», Коммунистический пр-т, 21	(4242) 760-666, 760-606, 429-954, 434-506
	АСЦ Быт –Сервис, ул. С.Халтурина, 45	(4112) 43-99-66, 31-05-67
Якутск	ЗАО «Фирма ТАУ», Московский пр-то, д. 1А, стр. 5	(4852) 266-537
	ООО «Рослан-Сервис», Ньютона, 34	(4852) 44-00-40, 44-00-45, 44-53-32

Представництво *Kaiser* в Україні:
Тел.: 8 (044) 331-50-77, 8 (044) 331-50-78, 8 (044) 496-55-44
Факс: 8 (044) 391-03-00
www.kaiser.com.ua
E-Mail: service@kaiser.com.ua

Адреси та телефони авторизованих сервісних центрів, що забезпечують гарантійне та післягарантійне обслуговування техніки *Kaiser* в Україні:

Алчевськ	ПБП "Булат-С", вул. Белінського, 11	(06442) 2-58-09, 4-84-01
Біла Церква	ФОП Король "Сервіс-Мастер", вул. Вокзальна 5	(04563) 3-29-44
Бердичів	ТОВ "Скормаг-сервіс", вул. Леніна, 57	(04143) 4-06-36, (067) 700-52-78
Вінниця	ТОВ "Скормаг-сервіс", пр. Юності, 16	(0432) 46-43-93, 46-82-13
Дніпродзержинськ	ФОП Матковський "Спеціаліст", вул. Поріка 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Дніпропетровськ	ФОП Костренко "Росток", пр. Леніна, 66	(0569) 53-54-80, (067) 363-29-29
Донецьк	ТОВ "Європроект-Сервіс", вул. Червона, 20 а	(056) 371-15-06
Дрогобич	ФОП Гордійчук "Фокстрот-Сервіс", вул. 230-ї Стрілецької дивізії, 2а	(062) 307-92-90
Енергодар	ТОВ "Сервіс-2000", вул. Д. Галицького, 5	(0324) 45-00-62
Євпаторія	ПП Могильна "Термолайн", вул. В.-Інтернаціоналістів, 32	(06139) 6-80-61
Єнакієво	ТОВ "НК-Центр" вул. Інтернаціональная, 146	(06569) 2-90-90
Житомир	ТОВ "Наш Сервіс" вул. Леніна, 87б	(06252) 5-38-52
Запоріжжя	ТОВ "Профмайстер", вул. Л. Українкі, 2	(0412) 42-22-54
Івано-Франківськ	ТОВ "Маестро", вул. Мала, 3	(061) 270-40-94, (061) 224-58-58
Ізмаїл	ПП "Волков", вул. Вовчинецька, 223, 19 а	(0342) 71-28-13
Кіровоград	ФОП Троїцький "Екран", вул. Котовського, 59	(04841) 6-34-53
Калуш	ТОВ "Оптрон", пр. Комуністичній, 1	(0522) 24 96 47, 24 45 22
Керч	ПП Яворський "Ремонт побутової техніки", вул.С.Стрільців 34.	(050) 521 03 51
Київ	ПП "Фокскрімсервіс", вул. Радянська, 15	(06561) 2-30-62
	ТОВ "Наш Сервіс", вул. Щусєва, 44	(044) 537-48-45, 467-08-59, 467-14-97, 440-43-89
Конотоп	ПП Обруч "Олексій", пр. Леніна, 11	(05447) 6-13-56
Коростень	ПП "Авторитет", вул. Кірова, 28	(04142) 5-06-27
Краматорськ	ФОП Кіреєв "Валдіс-Сервіс", вул. Паркова, 15	(06264) 5-64-56, (0626) 42-19-00
Кременчук	СПД ФО "Шамрай", вул. Переяславська 55	(0536) 74-72-10, (0536) 74-71-53
Кривий Ріг	ТОВ Ягуар, вул. Революційна, 73	(056) 440-07-64
Лубни	ФОП "Коханенко" вул. Радянська, 98, ТЦ "Вектор", 2-поверх	(050) 457 49 65, (05361) 77-937
Луганськ	ПП Терещенко "Луганськ-Сервіс", вул. Фрунзе, 136 б	(0642) 49-54-50, 49-44-17, 49-32-96, 34-50-65
	ПП Терещенко "Луганськ-Сервіс", вул. Радянська, 66	(0642) 716-470, 502-221
	СПД Андрейченко Д.Л. "Восточный", вул. Ломоносова, 96-ж	(0642) 33-02-42, 33-11-86
Луцьк	ПП Богуш "Ваш Майстер", пр. Перемоги, 22	(0332) 23-01-03
Львів	ТОВ "МІЛЛЕНІУМ", вул. Курмановича, 9	(032) 267-07-10
Макіївка	ТОВ "Наш Сервіс", вул. Генерала Данилова, 71а	(062) 327-51-23
Маріуполь	ТОВ "Лотос", бр. 50-років Жовтня, 32/18	(0629) 49-300-5, 49-300-6
Миколаїв	ТОВ "Наш Сервіс", вул. Буденного 44-а	(0512) 55-29-04
Могилев-Подольський	ТОВ "Скормаг-сервіс", вул. Покровська, 51А	(04337) 6-48-47
Мукачеве	ТОВ "Гарант Мукачеве", вул. БЕРЕГІВСЬКА обізна, 12	(03131) 2-33-33
Нікополь	ПП "Імпорттехносервіс", вул. Гагаріна, 62, корп. А	(05662) 2-24-88
Нова Каховка	ПП Масюткін "Електрон", вул. Горького, 48, вул. Щорса, 33А	(05549) 7-83-98
Новоград-Волинський	ФОП Кожедуб "MASTER", вул. Вокзальна, 38	(04141) 520 10
Одеса	ТОВ "Наш Сервіс", вул. Транспортна, 7 є	(048) 784-20-85, 784-20-86
Павлоград	ФОП Шульга, вул. Шевченка, 67	(05632) 6-15-54, 6-23-42
	ФОП ДП "Пінфок", вул. Дніпровська, 73 Б	(05632) 3-11-93
Полтава	ТОВ "Аматі-сервіс", вул. Зеньковская 21	(0532) 69-09-46, (093) 562-81-25
	ПМП "Айкон-Сервіс", вул. Незалежності, 20	(0532) 50-67-89
Прилуки	ТОВ "Аматі-сервіс", вул. Київська 371А	(04637)53982, (093) 7533828, (050) 3551568
Рівне	ПП Траскін "Радіомайстерня", вул. Почтова, 2	(0362) 22-68-19
Севастополь	ТОВ "ДІАДЕМА", вул. Пожарова, 26	(0692) 55-56-43, 55-52-25, 55-70-40
	ПП Братик "Альянс-Сервіс", вул. Генерала Коломійця, 9	(0692) 67-41-31, 45-12-77
Северодонецьк	ФОП Колмічек "Електронні системи" вул. Федоренко, 20а	(06452) 44385, (06452) 45183
Сімферопіль	ТОВ "Наш Сервіс", вул. Балаклавській, 68	(0652) 52 05 65
Стаханов	ТОВ "Альбіт", вул. Кірова, 15	(06444) 4-02-89
Суми	ПП "СІГМА-Сервіс", вул. Прокоф'єва, 19	(0542) 36-50-58
Тернопіль	ФОП Криворучка "Репорт-СЕРВІС", пр.Злукі, 39	(0352) 51-12-47
Ужгород	ТОВ "МІЛЛЕНІУМ", вул. Гагаріна, 101	(031) 266-12-97
Умань	ПП "РЕМОНТ-СЕРВІС", вул Шевченка 23 А	(04744) 4-28-80, (067) 47-99-081, (067) 93-507-93
Феодосія	ПП "Фокскрімсервіс", вул. Базарна, 4	(06562) 3-12-84
Харків	ФОП Осьмачко "Наш Сервіс", вул. Вернадського, 2	(057) 758-10-39, 758-10-40
Херсон	ТОВ "Ремонт и Сервіс", вул. Робоча, 66	(0552) 48-58-88, 48-50-00
Хмельницький	ФОП Циркунова "Радіодонор", провулок Іподромний 2	(0382) 704-700, 66-46-16
Червоноград	ТОВ "ПОБУТРАДІОТЕХНІКА", вул. Сокальська, 6	(03249) 2-25-63
Черкаси	ПП Криворог "СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР", вул. Калініна, 115	(0472) 72-35-58
Чернівці	ПП Гринчук "Наш Сервіс", вул. Головна, 265	(0372) 58-43-01
Чернігів	ФОП Пригода, вул. Шевченка, 4	(046) 267-58-58
Шостка	ФОП Ткач "Берізка-Сервіс" вул. Робоча, 5	(05449) 4-07-07

The manufacturer declines all responsibility for possible mistakes and typing errors and reserves the right to make in design and construction of our own products those changes which do not touch negative influence upon the qualities and properties without a preliminary notification.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für die eventuellen Irrtümer und Druckfehler und behält sich das Recht vor ohne Ankündigung im Design und bei der Einrichtung die notwendigen Änderungen, die keinen negativen Einfluss auf die Qualität und Produkteigenschaften haben, vorzunehmen.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и опечатки и сохраняет за собой право без предварительного уведомления вносить в дизайн и устройство необходимые изменения, не оказывающие негативного влияния на качества и свойства товара.

Фірма – виробник не несе відповідальності за можливі помилки і зберігає за собою право без попереднього повідомлення вносити в дизайн и прилад необхідні зміни, які не надають негативного впливу на якість та властивості товару



OLAN-Haushaltsgeräte, Berlin Germany
www.kaiser-olan.de

