

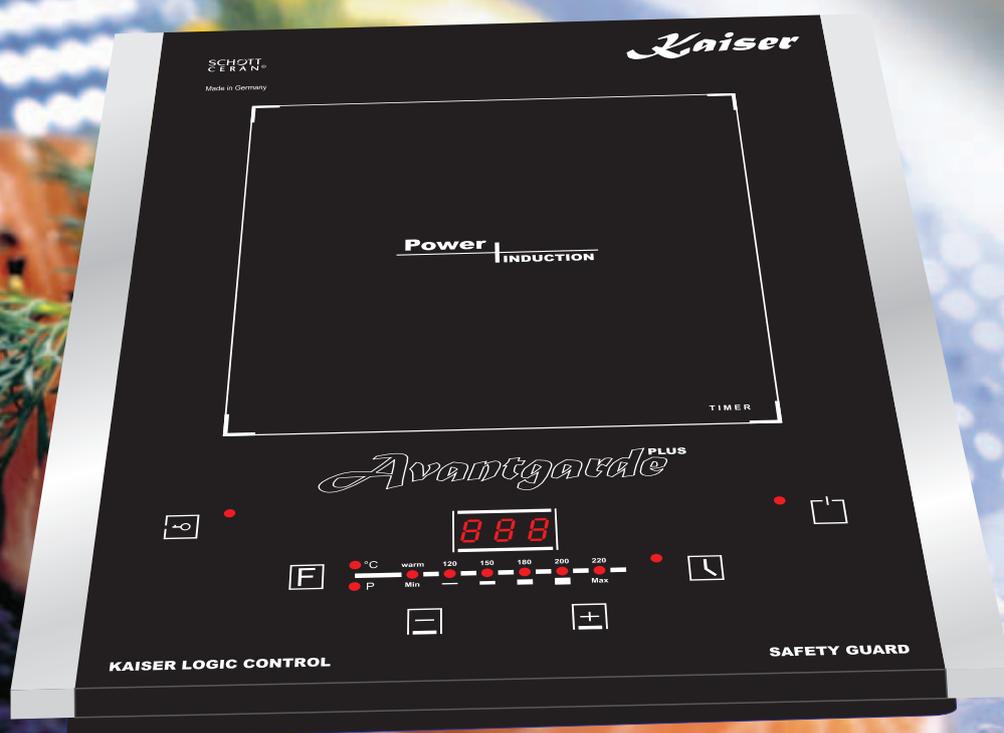
Kaiser[®]

KCT 3000 RI *

INDUCTION COOKING HOB

INDUKTIONS-KOCHFELD

ИНДУКЦИОННАЯ НАСТОЛЬНАЯ ПЛИТА



EN USER MANUAL

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

EN

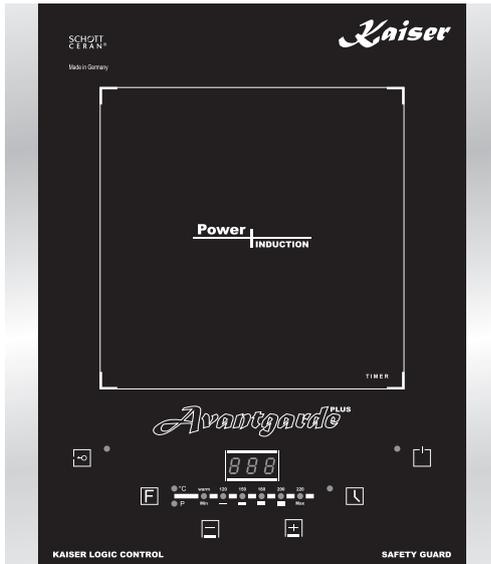
DEAR CUSTOMERS,

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 induction cooking hob will bring you a lot of pleasure for a long time.

Our induction cooking hobs correspond to the 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 induction 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 induction 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 Induktions-Kochfeld bringt Ihnen viel Vergnügen auf lange Zeit, wenn der Gebrauch der vorliegenden Bedienungsanleitung entsprechen wird.

Unsere Induktions-Kochfelder entsprechen den Forderungen 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 Induktions-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 Induktions-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 индукционной плиты, а также позволит Вам уменьшить расход электроэнергии. Если эксплуатация устройства будет соответствовать настоящей инструкции, наша индукционная плита будет радовать Вас долгое время.

Наши индукционные плиты полностью соответствует 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 индукционных плит 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 индукционной плитой 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	6
Safety notes	10
BRIEF DESCRIPTION	12
Working principle	12
Advantages of induction hobs	12
Location drawing	14
Control panel	14
EQUIPMENT	14
Heating element	14
USAGE	16
Cooking zone control	16
CARE AND ATTENDANCE	28
ENVIROMENTAL COMPATIBILITY	32

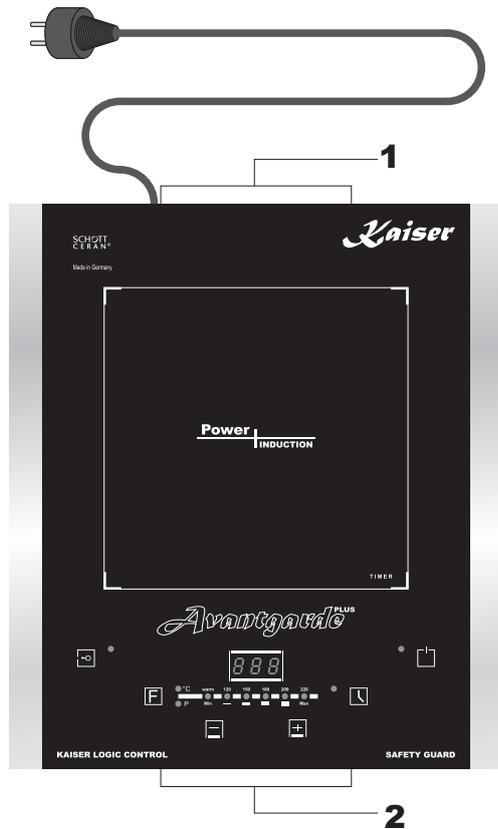
DE		RU	
FÜR DEN INSTALLATEUR	7	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	7
Einbau des Kochfeldes	7	Установка индукционной плиты	7
Stromanschluss	7	Подключение к электросети	7
Sicherheitshinweise	9	Указания по технике безопасности	9
KURZBESCHREIBUNG	13	КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	13
Funktionsprinzip	13	Принцип действия	13
Vorteile der Induktionskochfeldern	13	Преимущества индукционных плит	13
Gesamtansicht	15	Внешний вид	15
Bedienblende	15	Панель управления	15
AUSSTATTUNG	15	ОБОРУДОВАНИЕ	15
Heizelement	15	Нагревательный элемент	15
BENUTZUNG	17	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	17
Kochzonesteuerung	17	Управление нагревательным полем	17
PFLEGE UND WARTUNG	29	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	29
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	33	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	33

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION OF THE COOKING PLATE

Before using install the plate properly on a flat surface until you get the horizontal position of the cooking plate.

Make sure that the vents – input **1** and output **2** are not blocked and there are no metal objects which may adversely affect the functionality of induction near the cooking plate.



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 rating plate placed at the bottom of the cooking plate,
- the mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

Correct grounding is a legal requirement. The power cable should never reach a temperature 50 °C above ambient temperature at any point along its length.

The properly installed appliance should have the plug and socket easily reachable.

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.

FÜR DEN INSTALLATEUR

INSTALLATION DER KOCHPLATTE

Vor Gebrauch stellen Sie die Kochplatte auf eine ebene Arbeitsfläche richtig auf, streben Sie die horizontale Lage der Oberfläche des Kochfeldes.

Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen – Eingangsöffnung **1** und Ausgangsöffnung **2** nicht blockiert werden und in der Nähe der Kochfeldes sich keine fremden Gegenstände aus Metall befinden, welche negativ auf die Funktionalität der Induktion wirken können.

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. Das Kabel darf an keiner Stelle keinesfalls eine Temperatur von über 50 °C erreichen.

Der Stecker und die Steckdose müssen bei korrekt installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

! Achtung! Benutzen Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel 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 Induktions-Kochfeld ist nur für die häusliche Nutzung vorbestimmt! Verwenden Sie das Gerät nur, um die Nahrung vorzubereiten.

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

УСТАНОВКА ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

Перед использованием правильно установите плиту на ровной поверхности, добейтесь горизонтального положения плиты.

Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия – вход, **1** и выход, **2** не заблокированы и рядом с плитой нет металлических предметов которые могут негативно повлиять на функциональность индукции.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением индукционной плиты к эл. сети, необходимо убедиться, что:

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

Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры 50 °C.

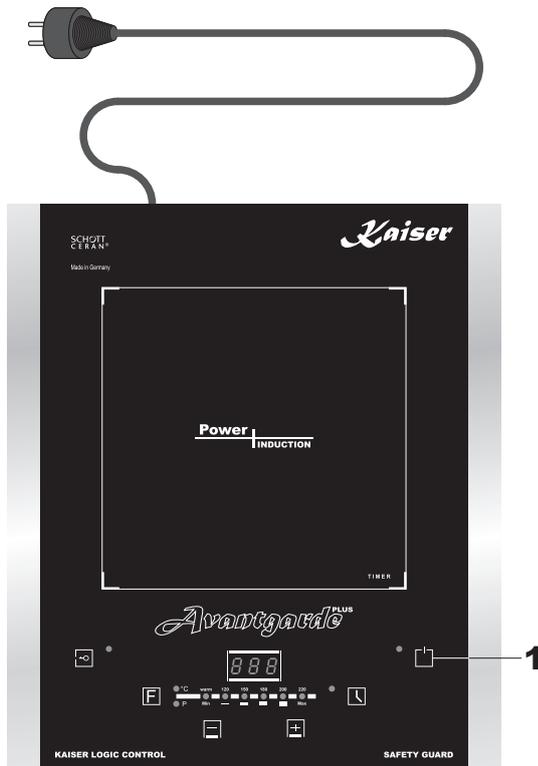
Штекер и розетка на правильно установленном приборе должны быть всегда легко достигаемы.

! Внимание! Не пользуйтесь устройством, если сетевой кабель поврежден, если устройство работает неправильно или оно имеет повреждения, или было уронено. Свяжитесь с сервисной службой.

! Внимание! Эта индукционная плита 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.

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. Küchengeschirr und Besteck, dürfen nicht auf der Oberfläche des Induktions-Kochfeldes belassen werden, weil diese heiß werden können.

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.

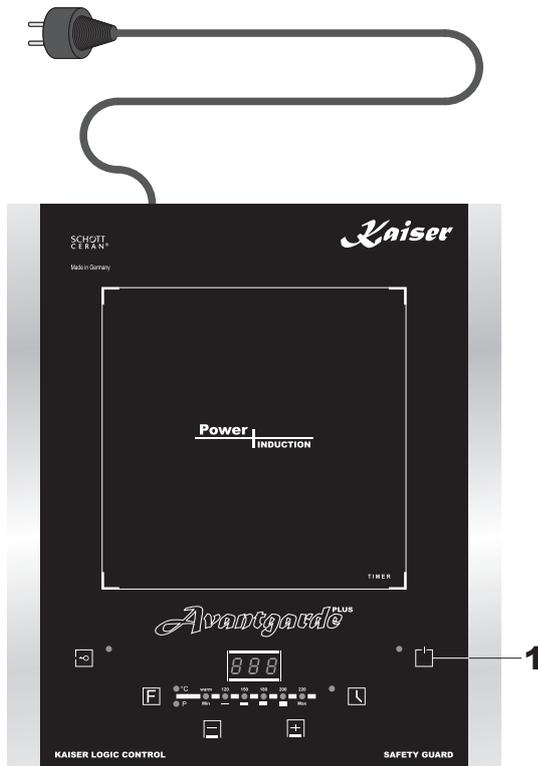
При трещинах, сколах или проломах керамической варочной поверхности незамедлительно выведите устройство из эксплуатации. Вызовите ремонтную службу.

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.



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

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

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).

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.

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

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).

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.

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

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

Не нагревайте на индукционной плите 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 плитой, 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 имплантаты (частота поля индукции составляет 20-50 кГц).

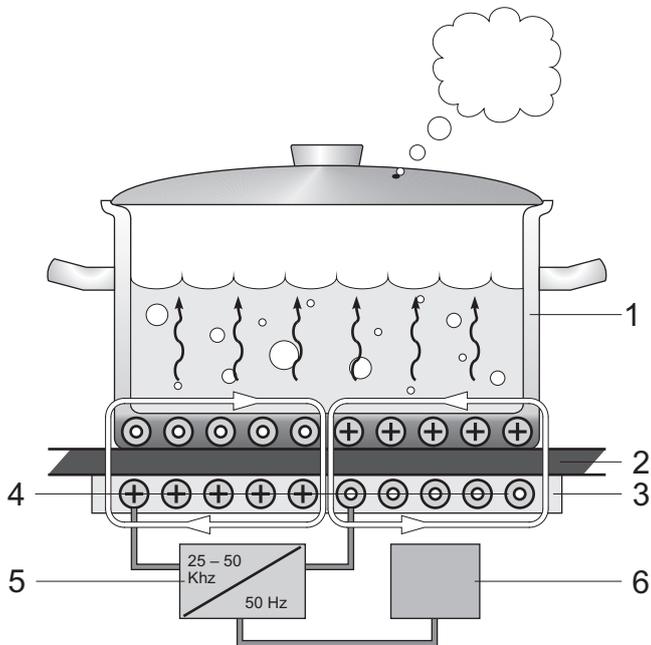
BRIEF DESCRIPTION

WORKING PRINCIPLE

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

Under the glass surface there are inductors. The spin of its electromagnetic 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. Vitroc ceramic 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.

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

Safety: there are no open flame, hot burners and mechanical parts. Heating of the field can be turned on only if the utensils have ferromagnetic properties and about 60 – 70% of its area should be under the utensils. Heating objects which a diameter less than 12 cm is blocked by a special sensor.

Economy: energy consumption is several times less than that of any other kinds of heating elements. Touch sensors are made fit the diameter of the zone of

DE

KURZBESCHREIBUNG

FUNKTIONSPRINZIP

Das Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes beruht sich auf der Nutzung des elektromagnetischen Energie-Feldes.

Unter der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich die Induktionsspüle. Das von ihr hergestellte elektromagnetische 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. Induktionsspüle
5. Frequenztransformator
6. Elektronische Bedienungseinheit

VORTEILE DER INDUKTIONSKOCHFELDERN

Die Induktionskochfelder gewährleisten eine Erwärmung mit höchster Genauigkeit und eine beliebige Veränderung der Temperatur geschieht augenblicklich.

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

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.

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.

Sparsamkeit: der Energiekonsum ist mehrfach weniger, als bei allen anderen Arten der Heizelemente. Sensoren passen den Durchmesser der Zone der

RU

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Принцип действия индукционной плиты основан на использовании энергии электромагнитного поля.

Под стеклокерамической поверхностью расположена катушка индуктивности. Создаваемое ей электромагнитное 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 ПЛИТ

Индукционные плиты способны обеспечить высочайшую точность нагрева, и любое изменение температуры происходит мгновенно.

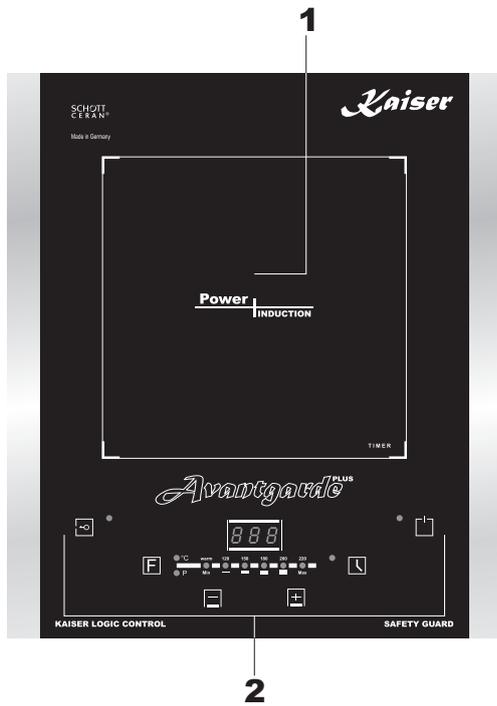
При готовке на индукционной плите не появляется дыма – пища, случайно попавшая на стеклокерамическую поверхность, не пригорает, так как нагревательное поле не излучает тепло.

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 тканью.

Безопасность: нет открытого пламени, раскаленных конфорок и механических частей. Нагревательное поле включается, 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.

Экономичность: потребление энергии в несколько раз меньше, чем у любых других видов нагревательных элементов. Сенсорные датчики

generation of vortex flow by the size of the bottom of an utensil, if it lies within acceptable limits.



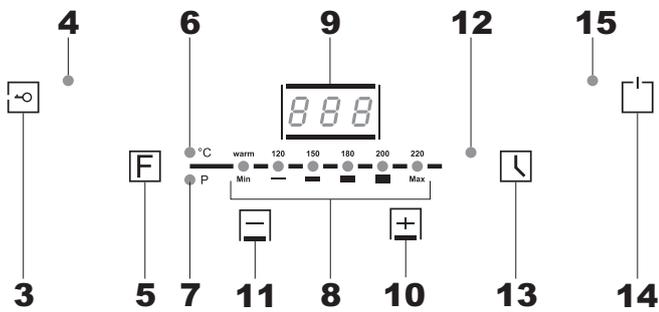
LOCATION DRAWING

Arrangement of functional assemblies

1. Cooking zone
2. Control panel

CONTROL PANEL

3. Child lock
4. Child lock indicator
5. Function key
6. Temperature scale indicator
7. Power scale indicator
8. Temperature/ power scale
9. Display
10. + key
11. - key
12. Timer indicator
13. Timer key
14. Power key **ON/ OFF**
15. Power **ON** indicator



EQUIPMENT

HEATING ELEMENT

1. Cooking zone: Ø 190 mm, 2000 W

Minimal diameters of the utensil's bottom Ø 80 mm

DE

Wirbelstromerzeugung an den Geschirrbodenumfäng an, wenn er in den zulässigen Grenzen liegt.

GESAMTANSICHT

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Kochzone
2. Bedienblende

BEDIENBLENDE

3. Kindersicherungstaste
4. Anzeiger der Kindersicherung
5. Funktionstaste
6. Leuchtanzeige der Temperaturskala
7. Leuchtanzeige der Leistungsskala
8. Temperatur- / Leistungsskala
9. Display
10. Taste +
11. Taste –
12. Schaltuhr Leuchtanzeige
13. Schaltuhrsymbol
14. Taste **EIN/ AUS**
15. **EIN**-Leuchtanzeige

AUSSTATTUNG

HEIZELEMENT

1. Kochzone: Ø 190 mm, 2000 W

Minstdurchmesser des Geschirrbodens Ø 80 mm

RU

подстраивают диаметр зоны генерации вихревых потоков под размер дна посуды, если он лежит в допустимых пределах.

ВНЕШНИЙ ВИД

Примерное размещение функциональных узлов

1. Нагревательное поле
2. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

3. Кнопка Защита от детей
4. Индикатор блокировки Защита от детей
5. Кнопка Выбор функций
6. Индикатор шкалы температуры
7. Индикатор шкалы мощности
8. Шкала температуры/ мощности
9. Дисплей
10. Кнопка +
11. Кнопка –
12. Индикатор таймера
13. Кнопка таймера
14. Кнопка **ВКЛ/ ВЫКЛ**
15. Индикатор включения

ОБОРУДОВАНИЕ

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

1. Нагревательное поле: Ø 190 мм, 2000 Вт

Минимальный диаметр дна посуды Ø 80 мм

USAGE

COOKING ZONE CONTROL

Turning ON/OFF

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

After a reset the indicator **1** blinks. All other indicators are don't light. The device is in the **Stand-by** mode.

- Touch the **ON/ OFF** key **2** to turn on the hob's control.

It comes a sound signal. The indicator **1** of the **ON/ OFF** key lights up and glows during the further control's operation.

After turning on the electronic control remains activated for 2 minutes.

If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches back into the **Stand-by** mode.

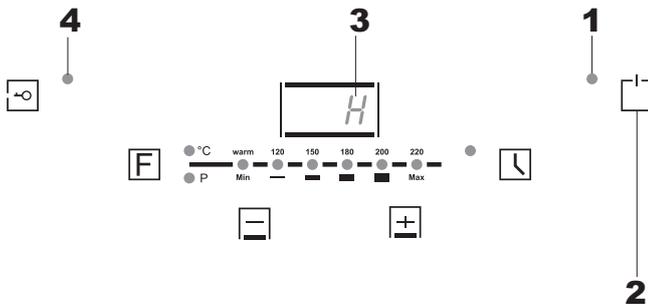
If within 2 minutes at the cooking zone has not been placed utensil which is suitable for induction or if diameter of the utensil's bottom is less than 80 mm, the device turns off.

If a cooking zone has residual heat, the display shows a symbol **H**, **3**. The indicator **1** blinks.

If the child lock feature was activated, the indicator of the child lock, **4** lights up.

The Touch Control can be turn off at any time by operating the **ON/ OFF** key **2**. This is also valid if the control has been locked (activated child lock feature).

The **ON/ OFF** key **2** has always priority by the turn off function.



BENUTZUNG

KOCHZONESTEUERUNG

EIN/AUS-Schalten

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

Nach dem Einschalten blinkt die Leuchtanzeige **1**. Alle Andere Anzeigen leuchten nicht. Das Gerät befindet sich im **Stand-by**-Modus.

- Berühren Sie die **EIN/ AUS-Taste 2**, um die Kochfeldsteuerung einzuschalten.

Es ertönt ein akustisches Signal. Die Leuchtanzeige **1** der Taste **EIN/ AUS** leuchtet auf und leuchtet solange die Elektronik aktiv ist.

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 2 Minuten aktiviert.

Werden innerhalb dieser Zeit keine Kochzone bzw. Timer eingeschaltet, geht die Elektronik selbständig wieder in den **Stand-by**-Modus.

Wenn innerhalb von 2 Minuten auf die Kochzone kein Geschirr, welches für Induktionskochfeldern geeignet ist, nicht aufgestellt wurde oder der Durchmesser des Geschirrbodens weniger als 80 mm beträgt, schaltet das Gerät aus.

Wenn die Kochzone heiß ist, wird das Symbol **H, 3** angezeigt. Die Leuchtanzeige **1** blinkt.

Wenn die Kindersicherung aktiviert wurde, leuchtet die Leuchtanzeige der Kindersicherung **4**.

Durch Betätigung der **EIN/ AUS-Taste, 2** kann man das Induktionskochfeld jederzeit wieder ausschalten. Dies gilt auch dann, wenn die Kindersicherung aktiviert wurde.

Die **EIN/ AUS-Taste, 2** hat beim Ausschalten immer Vorrang.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ПОЛЕМ

Включение/ Выключение

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

После включения индикатор **1** мигает. Все остальные индикаторы не светятся. Устройство находится в режиме ожидания (**Stand-by**).

- Коснитесь кнопки **ВКЛ/ ВЫКЛ, 2**, чтобы включить программатор.

Раздается звуковой сигнал. Загорается индикатор **1** кнопки **ВКЛ/ ВЫКЛ** и горит на протяжении дальнейшей работы программатора.

Электроника остается активированной в течении 2 минут после включения.

Если в течение этого времени не происходит включения нагревательного поля или таймера, программатор автоматически снова переходит в режим ожидания (**Stand-by**).

Если в течении 2 минут на нагревательное поле не была установлена посуда, пригодная для индукционных варочных поверхностей или диаметр дна посуды меньше 80 мм, устройство отключается.

Если нагревательное поле горячее, высветится символ **H, 3**. Индикатор **1** мигает.

Если была активирована блокировка от детей, то индикатор Защита от детей, **4** горит.

Посредством воздействия на кнопку **ВКЛ/ ВЫКЛ, 2**, индукционную плиту можно в любой момент выключить. Это действительно даже при включенной блокировке от детей.

Кнопка **ВКЛ/ ВЫКЛ, 2** имеет приоритет при выключении.

Switching a cooking zone ON and OFF

If the control is on, it can be turned on the cooking zone. The control of the cooking zone can be achieved by select between of a power mode **P** or a temperature **°C** mode.

Temperature selection mode °C

- Touch the function button **1**, select a temperature function **°C**.

It comes a sound signal, it lights up the temperature indicator **2**, the temperature selection mode is activated.

The temperature selection mode **°C** is used only for such processes of cooking, such as deep frying, warming, grilling. The appliance supports the chosen temperature.

System Comfort

For a more comfortable control during the turning on of a cooking zone is set the heating level 180 °C (indicator **3**).

By means of the buttons **4** and **5** (+ and -), the increasing and decreasing the heating level occurs at the level 180 °C. If you hold the button **4** (+) heating level varies from 180 °C to 220 °C. If you hold the button **5** (-) heating level varies from 180 °C to warm.

Power selection mode P

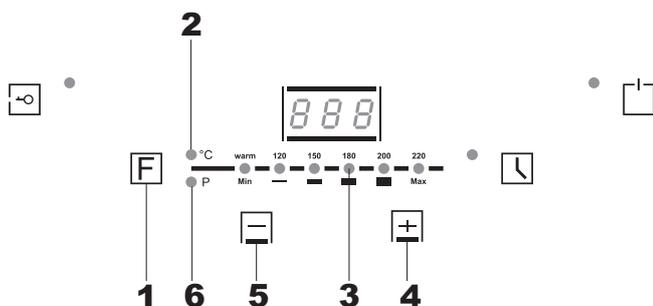
- Touch the function button **1**, select a power function **P**.

It comes a sound signal, it lights up the power indicator **6**, the temperature selection mode is activated.

System Comfort

For a more comfortable control during the turning on of a cooking zone is set the 4 heating level **P** – 1300 W (indicator **3**).

By means of the buttons **4** and **5** (+ and -), the increasing and decreasing the heating level occurs at the fourth level. If you hold the button **4** (+) heating level varies from 4 (1300 W) to 6 (2000 W). If you hold the button **5** (-) heating level varies from 4 (1300 W) to 1 (120 W).



Level Stufe Уровень	1	2	3	4	5	6
Temperature, °C Temperatur, °C Температура, °C	warm	120	150	180	200	220
Power, W Leistung, W Мощность, Вт	120	500	1000	1300	1600	2000

Einschalten/ Ausschalten der Kochzone

Wenn die Bedienung des Kochfeldes eingeschaltet ist, kann die Kochzone eingeschaltet werden. Die Bedienung der Kochzone wird durch den Auswahl-Modus der Leistung **P** oder Temperatur **°C** ausgeführt.

Auswahl-Modus der Temperatur **°C**

- Berühren Sie die Funktionstaste **1**, wählen Sie die Temperaturfunktion **°C**.

Es ertönt ein akustisches Signal, die Temperaturanzeige **2** leuchtet auf, die Auswahl-Modus der Temperatur wird aktiviert.

Der Auswahl-Modus der Temperatur **°C** wird nur für solche Zubereitungsarten verwendet, wie zum Beispiel Frittieren, Erwärmen, Grillen. Das Gerät unterstützt die Gewählte Temperatur.

System Comfort

Für noch komfortablere Bedienung während der Einschaltung einer Kochzone wird die Leistungsstufe 180 **°C** (Anzeige **3**) eingestellt.

Mittels der Tasten **4** und **5 (+ und -)** Leistungssteigerung bzw. Leistungsreduzierung geschieht ab der Stufe 180 **°C**. Bei langem Drücken der Taste **4 (+)** ändert sich die Leistung von 180 **°C** bis 220 **°C**. Bei langem Drücken der Taste **5 (-)** ändert sich die Leistung von 180 **°C** bis warm (Aufwärmung).

Auswahl-Modus der Leistung **P**

- Berühren Sie die Funktionstaste **1**, wählen Sie die Leistungs-funktion **P**.

Es ertönt ein akustisches Signal, die Temperaturanzeige **6** leuchtet auf, die Auswahl-Modus der Leistung wird aktiviert.

System Comfort

Für noch komfortablere Bedienung während der Einschaltung einer Kochzone wird die Leistungsstufe 4 **P** – 1300 **W** (Anzeige **3**) eingestellt.

Mittels der Tasten **4** und **5 (+ und -)** Leistungssteigerung bzw. Leistungsreduzierung geschieht ab der Leistungsstufe 4. Bei langem Drücken der Taste **4 (+)** ändert sich die Leistung von 4 (1300 **W**) bis 6 (2000 **W**). Bei langem Drücken der Taste **5 (-)** ändert sich die Leistung von 4 bis 1 (120 **W**).

Включение/ Выключение нагревательного поля

Когда управление индукционной плиты включено, может быть включено нагревательное поле. Управление нагревательным полем может осуществляться посредством выбора режима температуры **°C** или мощности **P**.

Режим выбора температуры **°C**

- Коснитесь кнопки выбора функции **1**, выберите функцию температуры **°C**.

Раздается звуковой сигнал, загорается индикатор Температуры **2**, активируется режим выбора температуры.

Режим выбора температуры **°C** применяется только для таких процессов приготовления как, например режим жарки во фритюре, разогрев, гриль. Устройство поддерживает выбранную температуру.

Система Comfort

Для более комфортного управления во время включения нагревательного поля устанавливается степень нагрева 180 **°C** (индикатор **3**).

При воздействии на кнопки **4** и **5 (+ и -)** увеличение и уменьшение степени нагрева, происходит от степени нагрева температуры 180 **°C**. При удержании кнопки **4 (+)** степень нагрева меняется в пределах от 180 **°C** до 220 **°C**. При удержании кнопки **5 (-)** степень нагрева меняется в пределах от 180 **°C** до warm (разогрев).

Режим выбора мощности **P**

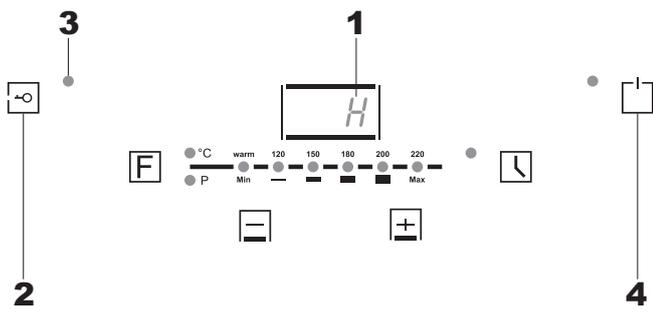
- Коснитесь кнопки выбора функции **1**, выберите функцию мощности **P**.

Раздается звуковой сигнал, загорается индикатор мощности **6**, активируется режим выбора мощности.

Система Comfort

Для более комфортного управления во время включения нагревательного поля устанавливается 4 степень мощности **P** – 1300 **Вт** (индикатор **3**).

При воздействии на кнопки **4** и **5 (+ и -)** увеличение и уменьшение степени мощности, происходит от 4-й степени мощности. При удержании кнопки **4 (+)** степень мощности меняется в пределах от 4 (1300 **Вт**) до 6 (2000 **Вт**). При удержании кнопки **5 (-)** степень нагрева меняется в пределах от 4 (1300 **Вт**) до 1 (120 **Вт**).



Residual heat indicator

If the switched off cooking zone is still so hot that you can burn the display is lit symbol **H**, **1** – the residual heat.

This indication turns off when the temperature of the cooking zone dropped below 60 °C.

Key lock (child safety feature)

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

To do this:

- Touch the key **2**.

It comes a sound signal. The indicator of the Child lock key, **3** lights up.

While the lock is blocked, all operation of the keys is disabled, however the hob can be turned off with the key **4**.

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

- Touch and hold the key **2** during 3 seconds.

It comes a sound signal. The indicator of the Child lock key, **3** goes down. All keys are unblocked.

Safety shutdown **Safety Guard**

If you didn't turn off the induction hob after use, then it will turn off automatically after elapsing 2 hours. In this case the display shows symbol **H**, **1**.

If an utensil was removed from the hob, the device automatically enters **Stand-by** mode in 2 minutes. Cooking zone turns off.

Restwärmeanzeige

Если выключить конфорку еще так жарко, что вы можете записать на дисплее горит символ **H, 1** - остаточное тепло.

Diese Leuchtanzeige erlischt, wenn die Temperatur der Kochzine unter 60 °C sinkt.

Tastensperre (Kindersicherung)

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

Dafür:

- Berühren Sie die Taste **2**.

Es ertönt ein Signal. Die Leuchtanzeige **3** leuchtet auf.

Solange die Kindersicherung aktiviert ist, sind alle Tasten blockiert, jedoch kann das Kochfeld mittels der Taste **4** 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

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

Es ertönt ein Signal. Die Leuchtanzeige **3** erlischt. Die Sperre auf allen Tasten ist aufgehoben.

Automatische Abschaltung **Safety Guard**

Sollten Sie nach dem Benutzen das Kochfeld nicht ausgeschaltet haben, so schaltet es nach 2 Stunden automatisch aus. In diesem Fall erscheint auf dem Display das Symbol **H, 1**.

Wenn das Geschirr vom Herd heruntergenommen wird, schaltet das Gerät nach 2 Minuten automatisch auf **Stand-by**-Modus. Die Kochzone schaltet aus.

Индикатор остаточного тепла

Если выключенное нагревательное поле еще настолько горячо, что Вы можете обжечься, то на дисплее горит символ **H, 1** - остаточное тепло.

Этот индикатор выключается, когда температура нагревательного поля понизится ниже 60 °C.

Блокировка кнопок (защита от детей)

Для того чтобы избежать нежелательного использования, контроля индукционная плита может быть заблокирована.

Для этого:

- Нажмите кнопку **2**.

Раздается звуковой сигнал. Загорается индикатор **3**.

Пока блокировка включена все кнопки заблокированы, однако индукционная плита может быть отключена с помощью кнопки **4**.

Если функция блокировки от детей была активирована перед выключением индукционной плиты, то при следующем включении блокировка от детей будет активирована.

Отмена блокировки кнопок

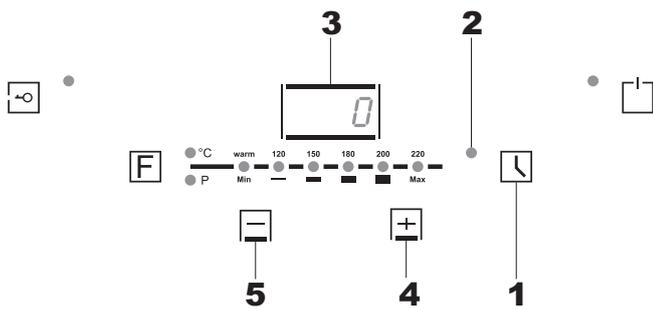
- Нажмите и удерживайте нажатой кнопку **2** в течение 3 секунд.

Раздается звуковой сигнал. Индикатор **3** гаснет. Все кнопки разблокированы.

Автоматическое отключение **Safety Guard**

Если Вы после использования не выключили индукционную плиту, то по истечении 2 часов она выключается автоматически. В этом случае на дисплее появится символ **H, 1**.

Если посуда была снята с плиты, устройство автоматически переходит в режим ожидания (**Stand-by**) через 2 минуты. Нагревательное поле отключается.



Timer function

This function also 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.

Using the timer function

- Turn on the timer by touching the key **1** when the hob is on.

It comes a sound signal. The timer indicator, **2** lights up, the display **3** shows symbol **0**.

- Select the cooking time in interval between 0 to 180 minutes by touching the keys **4** or **5** (+ or -).

Touch the keys **4** or **5** (+ or -) short to change the time setting for 1 minute.

Touch and hold down the key **4** or **5** (+ or -) to scroll the time setting. Time increases or decreases with 10 minutes intervals.

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

Once the timer is set, the chosen time blinks for 5 seconds.

When the time which was set will expire, the hob switches off automatically.

Rapid shutdown of the cooking zone and timer

- To exit the timer mode during operation, touch the key **1**.

It comes a sound signal. The timer indicator, **2** goes down. The induction hob operates in normal mode.

Funktion Timer

Diese Funktion erleichtert unter anderem den Zubereitungsprozess, da keine permanente Anwesenheit am Induktionskochfeld nötig ist. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

Aktivierung der Funktion Timer

- Beim Betrieb schalten Sie den Timer durch Berühren der Taste **1** ein.

Es ertönt ein Signal. Die Timeranzeige **2** leuchtet auf, auf dem Display **3** blinkt Leuchtanzeige **0**.

- Mit Hilfe der Timer-Tasten **4** oder **5** (+ oder –) wählen Sie die Zubereitungszeit mit einem Intervall zwischen 0 und 180 Minuten.

Beim kurzen Drücken der Tasten **4** oder **5** (+ oder –) wird die Zeit um 1 Minute verlängert bzw. verkürzt.

Für eine schnelle Zeiteinstellung auf dem Timer halten Sie die Tasten **4** oder **5** (+ oder –) gedrückt. Die Zeit wird mit einem Intervall von 10 Minuten verlängert bzw. verkürzt.

Die Funktion Timer schaltet nach einigen Sekunden automatisch ein. Wenn die Kochzone während der Timer aktiv ist, ausgeschaltet wird, schaltet der Timer automatisch aus.

Nach dem der Timer eingestellt wurde, blinkt gewählte Zeit 5 Sekunden lang.

Nach dem die eingestellte Zeit abläuft, schaltet die Kochfläche automatisch aus.

Sofortige Abschaltung der Funktion Timer

- Um den Timer-Modus während des Betriebes zu verlassen, drücken Sie die Taste **1**.

Es ertönt ein Signal. Die Timeranzeige **2** erlischt. Das Kochfeld bleibt in Betrieb mit normalem Modus.

Функция таймер

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

Включение функции таймер

- В рабочем состоянии, включите таймер касанием до кнопки **1**.

Раздается звуковой сигнал. Загорается индикатор таймера **2**, на дисплее **3** мигает показание **0**.

- С помощью кнопок таймера **4** или **5** (+ или –) выберите время приготовления в интервале между 0 и 180 мин.

При кратковременном нажатии на кнопки **4** или **5** (+ или –) время увеличивается или уменьшается на 1 минуту.

Для ускорения установки времени на таймере удерживайте кнопки **4** или **5** (+ или –). Время увеличивается или уменьшается с интервалом в 10 минут.

Функция таймер включится автоматически через несколько секунд. Если во время работы таймера поле было отключено, то таймер выключится автоматически.

После того как таймер установлен, выбранное время мигает в течении 5 секунд.

Когда время, установленное на таймере, истечет, плита отключится автоматически.

Немедленное отключение функции таймер

- Для выхода из режима таймера во время работы нажмите кнопку **1**.

Раздается звуковой сигнал. Индикатор таймера **2** гаснет. Плита продолжает работать в нормальном режиме.

What to do, if?

Every damage:

- Disconnect the apparatus from the power supply,
- Acquaint the exigency of a reparation Service-Centre or another organisation, which has the corresponding rights.

Problems and mistakes can happen during the usage of the unit. Some remote mistakes the user can abolish on his or her own through following the advices mentioned in the table below. Before contacting the customer service the following points are to be checked consecutively:

Problems	Possible causes	Solutions
After power is supplied, the ON/OFF indicator fails to light up.	Whether the plug is inserted tightly. Whether the switch, socket, fuse and power cord are in good condition.	Make sure the power cord is not damaged and the plug of the electrical cable fits properly in the wall AC outlet
The ON/OFF indicator lamp lights up, but heating does not start.	The utensil's materials are not acceptable.	Use only the utensils, which is designed for the induction hobs cooking. In all other cases call the service to solve the problem.
Heating stops suddenly during operation.	The ambient temperature is too high. The air entry or the air vent is blocked. The timing period is reached. The protection system has been activated, the system test is going.	Create a normal ambient temperature conditions. Remove foreign objects or dust from the vents. Turn on the hob again. Wait while the check will be done.

Was ist, wenn?

Bei jeder Störung:

- Stromversorgung des Kochfeldes abschalten,
- Die Notwendigkeit der Reparatur bei Service-Center oder eine andere Organisation, die entsprechende Rechte hat, melden.

Bei der Benutzung des Gerätes können manchmal Probleme und Fehler auftreten. Einige geringe Fehler kann der Benutzer eigenständig beheben, in dem er die Hinweise befolgt, die in der nachstehenden Tabelle angeführt sind. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sind folgende Punkte der Tabelle nacheinander zu überprüfen:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise
Leuchtanzeiger der EIN/ AUS Taste leuchtet nicht	Stromversorgung ist nicht eingeschaltet	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker sowie der Stromkabel nicht beschädigt sind und der Stecker richtig in der Wandsteckdose sitzt
Leuchtanzeiger der EIN/ AUS Taste leuchtet, Kochtopf wird nicht erwärmt.	Der Kochtopf ist nicht für das Kochen auf dem Induktionsherd geeignet.	Verwenden Sie nur solche Kochtöpfe, welche für das Kochen auf den Induktionsherden entwickelt wurden. Bei allen anderen Gründen wenden Sie sich an den Kundendienst
Kochfeld hört plötzlich auf zu heizen.	Umgebungstemperatur ist zu hoch. Kühlöffnungen durch Fremdkörper blockiert oder verstaubt sind. Standard Arbeitszeit ist abgelaufen. Der Schutz gegen Überhitzung wurde eingeschaltet und es wird eine Prüfung abgehalten.	Sorgen Sie für normale Umgebungstemperatur. Entfernen Sie Fremdkörper oder gesammelte Staub von den Kühlöffnungen. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Warten Sie bis zum Ende der Prüfung.

Что делать, если?

В случае любой неисправности, следует:

- Отключить электропитание индукционной плиты,
- Заявить о необходимости ремонта в сервисный центр или другую организацию, обладающую соответствующими правами.

В период эксплуатации индукционной плиты иногда появляются проблемы и неполадки, некоторые из которых потребитель в состоянии удалить самостоятельно при условии соблюдения правил, приведенных в таблице ниже. До вызова работника сервисного обслуживания, внимательно прочтите и выполните следующие рекомендации:

Проблемы	Возможные причины	Решения
Индикатор кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ не горит	Индукционная плита не подключена к электросети	Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и вилка электрического кабеля сидит правильно в настенной сетевой розетке
Индикатор кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ горит, но индукционная поверхность не греет.	Посуда не предназначена для варки на индукционной плите.	Применяйте только ту посуду, которая предназначена для варки на индукционных плитах. Во всех остальных случаях для устранения проблемы обратитесь в сервисную службу.
Нагрев внезапно прекращается.	Температура окружающей среды очень высокая. Вентиляционные отверстия заблокированы посторонними предметами или пылью. Стандартное время работы истекло. Сработала система защиты от перегрева и производится проверка.	Создайте нормальные температурные условия окружающей среды. Удалите посторонние предметы или пыль от вентиляционных отверстий. Включите плиту заново. Подождите пока произойдет проверка.

What to do, if?

Code of failure	Possible cause
E3, E6	Wait a moment and press the ON/ OFF button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
E7, E8	Turn off the hotplate. When the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate It will operate as usual.
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	Please contact the special maintenance department.

DE**Was ist, wenn?**

Fehlercode	Hinweise
E3, E6	Warten Sie, bis die Temperatur des Kochfeldes normale Niveau erreicht hat und schalten Sie den Knopf EIN/ AUS aus. Kochfeld arbeitet wie gewohnt weiter.
E7, E8	Schalten Sie das Kochfeld aus. Nachdem sich die Spannung wieder normalisiert hat, schalten Sie das Gerät wieder ein. Kochfeld arbeitet wie gewohnt weiter.
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

RU**Что делать, если?**

Коды ошибок	Решения
E3, E6	Подождите пока температура плиты достигнет нормального уровня и включите кнопку ВКЛ/ ВЫКЛ . Плита будет работать как обычно.
E7, E8	Выключите плиту. Когда напряжение нормализуется включите плиту заново. Плита будет работать как обычно.
E1, E2, E4, E5, Eb, EC	Обратитесь в сервисную службу.

CARE AND ATTENDANCE



Care

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.

Attendance

First, unplug the induction hob from the mains and wait until the hob cools down.

Gently wipe the dust around the vents dry, soft cloth or brush.

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.



WARTUNG UND PFLEGE

Wartung

Empfehlen wird das Geschirr 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 zurückschalten.

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

Sobald ein Riß in der Oberfläche festgestellt wird, trennen Sie das Gerät sofort vom Versorgungsnetz und wenden Sie sich an das Servicezentrum.

Pflege

Vor allem trennen Sie das Induktionskochfeld vom Stromnetz und warten Sie bis das Kochfeld abgekühlt ist.

Vorsichtig entfernen Sie mit einem weichen Lappen oder einer Bürste Staub um die Kühlöffnungen.

Entfernen Sie die Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber. Danach säubern Sie die warme Fläche mit Küchenpapier und speziellen Mitteln, dann waschen Sie mit Wasser ab und trocknen Sie mit einem sauberen Lappen.

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. Vermeiden Sie den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie zum Beispiel Fleckenreinigern.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Обслуживание

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 индукционную плиту от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Уход

Прежде всего отключите индукционную плиту от электросети и дождитесь пока плита остынет.

Аккуратно протрите пыль вокруг вентиляционных отверстий сухой мягкой тканью или щёткой.

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 тканью.

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

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

Cyclic inspection

Besides the current maintenance, the user should ensure:

- Alternate check and maintenance of the induction hob,
- Cyclic inspection of the induction hob 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 induction hob from the power supply,
- Contact the Customer Centre or another authorized organisation to order the servicing

Periodische Besichtigung

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

- Periodische Überprüfung und Wartung von Induktions-Kochfeld,
- Nach Ablauf der Garantieperiode jede zwei Jahre das Induktions-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 des Induktions-Kochfeld abschalten,
- Die Notwendigkeit der Reparatur melden (Service-Center bzw. eine andere Organisation, die entsprechende Rechte hat).

Периодический осмотр

Кроме операций связанных с текущим уходом за индукционной плитой, следует:

- Производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов индукционной плиты,
- После истечения срока гарантии, по крайней мере один раз в два года, следует поручить сервисному центру проведение технического осмотра индукционной плиты,
- 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:

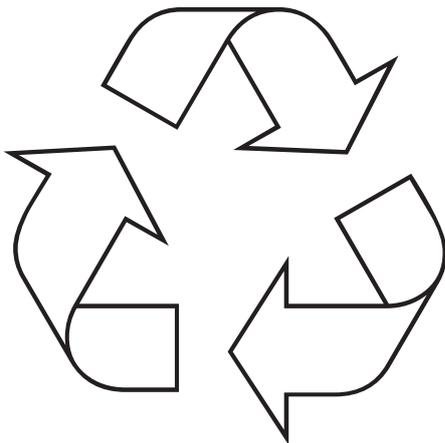
- Отключить электропитание индукционной плиты,
- Заявить о необходимости ремонта (в сервисный центр или другую организацию, обладающую соответствующими правами).

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.

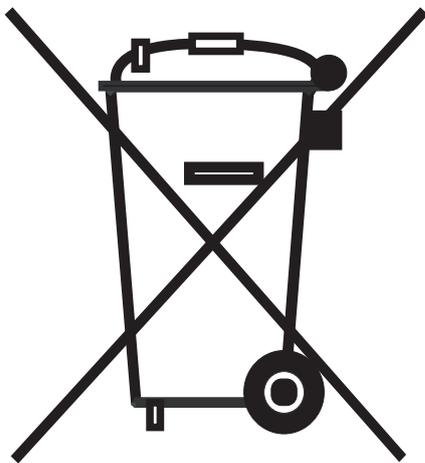
By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.



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.

UMWELTVERTÄGLICHKEIT

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:

- | | | |
|----------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ИЗДЕЛИЕ | <input type="checkbox"/> Электрическая плита | <input type="checkbox"/> Холодильник |
| | <input type="checkbox"/> Газовая плита | <input type="checkbox"/> Стиральная машина |
| | <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**:

1. Москва

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

ООО «Кайзер Гарант», тел.: (495) 488-75-10, 488-76-10, Дмитровское шоссе, д.58

2. 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

ООО «Специалист», тел.: (812) 326-05-83, Ленинский проспект, д.153, пом.227

3. Ангарск: ПБОЮЛ Бровкин, тел.: (3951) 55-05-36, 65-14-30, 22 мкр., д.14

4. Архангельск: ЧП Березин, тел.: (8182) 65-23-36; 23-71-29, пр. Новгородский, 32

5. Астрахань: ЧП Кузнецов, тел.: (8512) 39-82-16, 36-83-37, ул. Яблочкова, 1-В

ИП Савин, тел.: (8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32, ул. Сен-Симона, 42-46

ИП Пушкин, тел.: (8512) 63-00-81, 72-92-61, Епишина, д.23

6. Барнаул: ООО «Рембыттехника», тел.: (3852) 77-23-23, 35-77-44, пр-т Калинина, д. 24а

7. Белгород: ООО «Выбор-Сервис», тел.: (4722) 36-92-90, 36-95-16, пр-т Гражданский, д. 32

ИП Кожевников, тел.: (4722) 55-97-87, ул. 5 Августа, д.36 к. 2

8. Белогорск: ИП Десятник, тел.: (41641) 2-52-02, ул. Ленина, 43

9. Бийск: ООО «Февраль», тел.: (3854) 33-52-16, 32-70-02, ул. Озерная, д.6-Б

10. Биробиджан: ООО «Сервис Центр», тел.: (42622) 23-2-21, 4-07-21, ул. Биршоссе 2км.-23а

11. Благовещенск: ООО «Олак», тел.: (4162) 522-000. 524-000, 520-500, ул. Ленина, д.27

12. Братск: СЦ «Лексика электроникс тел: (3953) 45-98-96

13. Брянск: ООО «МТК-сервис», тел.: (4832) 75-69-00, 75-68-42, ул. Красноармейская, д.170

14. Великий Новгород: ООО «Пионер-РБТ» (ЧП Смирнов), тел.: (8162) 33-20-03, ул. Великая, д.22

15. Владивосток: Сервисный центр «ЧП Корнейчук», тел.: (4232) 43-61-33, 42-90-10, Народный проспект, 43/2

ООО «ВЛ Сервис», тел.: (4232) 45-94-70, 45-94-43, 49-93-97, ул. Гоголя, 4

16. Владикавказ: СЦ «Люкс», тел.: (8672) 57-44-44, 57-43-47, ул. Астана Кесаева, д.12

17. Владимир: «Рост-сервис», тел.: (4922) 30-50-55, ул. Юбилейная, д.60

ООО «Домовой сервис», тел.: (4922) 44-72-80, 44-72-81, ул. Батурина, 39

ООО «Мастер Сервис», тел.: (4922) 33-10-79, 33-31-52, ул. Стрелецкий мыс, д.3

18. Волгоград: ООО «МТ Сервис», тел.: (8442) 23-56-48, проспект Ленина, д. 58а

ООО «Классика Сервис», тел.: (8442) 97-50-10, ул Елецкая, д.173

19. Волгодонск: ИП Рягузов, тел.: 6-06-61, ул. Горького, 81-21

20. Волжский: ООО «Фирма Мир видео 1», тел.: (8443) 56-60-22, ул. Дружбы, 21

21. Воронеж: ООО «Технопрофсервис», тел.: (4732) 46-31-79, 56-74-61, ул. Проспект Труда, д.91

«СП сервис», тел.: (4732) 39-29-45, 39-27-50, ул. Варейкиса, д.9, комн.5

ИП Клецова, тел.: (4732) 26-31-14, 26-78-89, ул. Серафимовича, д. 32а

22. Глазов: ООО «Служба сервиса «Ваш дом», тел.: (34141) 4-07-37, ул. Калинина, д.6

23. Грозный: ООО «Техноплюс», тел.: (928) 735-30-53, пр.Кадырова, 179/14

24. Екатеринбург: ООО «Технопарк», тел.: (343) 212-52-77, ул. Радищева, 55

25. Ессентуки: ООО «Артика ОС», тел.: (87934) 78288, 77355, ул. Пушкина, 124

26. Иваново: ООО «Луч», тел.: (4932) 47-29-84, **47-23-23, 47-29-86**, ул. Заводская, 13

27. Ижевск: Сервисный центр «Ваш дом», тел.: (3412) 68-77-77, 68-34-64, Ключевой поселок, д. 63а

ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. М. Горького, д.76

ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. Азина, 4

ЗАО «ДС», тел.: (3412) 431-662, ул. К. Маркса, 393

ООО «Гарант-Сервис», тел.: (3412) 22-63-36, 43-69-82, ул. К. Маркса, д.395

28. Иркутск: «Комту-Сервис», тел.: (3952) 54-68-54, 222-699, 222-732, ул. 4ая Советская 65

ООО «НПФ «ТИС», (3952) 51-36-93, 51-31-09, 33-38-59, 22-71-65, ул. Партизанская, 149

ИП Егорова, тел.: (3952) 79-91-50, 97-03-94, пер. Мопра, 1А

29. Йошкар-Ола: СЦ «Мидас», тел.: (8362) 41-77-43, 45-73-68, ул.Советская, 173

30. Калининград: ООО «РемТехСервис», тел.: (4012) 35-36-99, ул. Судостроительная, 75

31. Казань: ООО «Александр и К^о», тел.: (843) 557-55-70, 557-55-72, ул. Адмиралтейская, 3

32. Калуга: ООО «Бизнес Сервис» тел.: (4842) 54-83-33, 54-82-22, ул. Суворова, д.25

33. Кемерово: ООО «Сибсервис», тел (3842) 36-12-22, ул. Дзержинского, 21-10

ООО «Альфа Сервис», тел.: (3842) 33-50-76, ул. Свободы, д.3

34. Киров: ООО «Вятка Сервис» тел.: (8332) 27-34-66 ул. Производственная, 24

ООО «ВКГ-сервис» (Вятка-Евро-Газ), тел.: (8332) 56-84-86, ул. Базовая, 8

35. Кимры: СЦ «Престиж сервис», тел.: (48236) 3-21-38, ул. Урицкого д.9

36. Комсомольск на Амуре: МУП «Дом Бытовых Услуг», тел.: (4217) 53-21-91, ул. Ленина, 44/5

ИП Касаткин (4217) 27-55-88, 27-50-91, ул. Юбилейная, 10/3

37. Краснодар: ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», тел.: (861) 259-55-73, 259-55-23, ул. Чапаева, д. 94

ИП Кузнецов С.В., тел.: (861) 271-36-11, ул. Горького, д.104

38. Красноярск: Сервисный центр «Близнецов», тел.: (3912) 27-67-20, 65-34-41, ул. Дудинская, д.12а

- ООО «Техностиль», тел.: (3912) 79-99-71, 41-05-75, ул. Киренского, д. 87Б оф. 014
39. **Курск:** ЧП Сунцов, тел.: (4712) 52-13-40, 58-66-11, ул. Льва Толстого, д.
 40. **Липецк:** ЗАО «СЦ» Фолиум», тел.: (4742) 31-20-42, 32-75-48, 33-15-35, Универсальный проезд 14
ООО «Том Сервис», тел.: (4742) 34-67-50, ул. Космонавтов, д. 10
ООО «ТСК Быттехника», тел.: (4742) 27-66-12, 24-00-17, 24-00-18, ул. Семашко, д.14
 41. **Лянтор:** СЦ «Холод Сервис», тел.: (8-904) 48-92-094, ул. 7 мкр, стр. 69А
 42. **Магадан:** ЧП «Шантиленко», тел.: (4132) 605-844, ул. Парковая, 21
 43. **Махачкала:** АСЦ «Техник ISE», тел.: (8722) 64-71-33, 64-28-95, пр-т Шамиля, д.20
ООО «Сервис Сити», тел.: (8722) 60-30-03, пр. Акушинского, д.1А
 44. **Майкоп:** ЗАО з-д «Рембыттехника», тел.: (8772) 56-82-95, 53-06-39, 53-13-20, ул. Курганная, д. 328
 45. **Михайловск:** ООО «Айова Сервис», тел.: (6553) 5-93-79, ул. Коллективная, 1
 46. **Мурманск:** ИП Саньков, тел.: (8152) 26-14-67, 8-815-226-14-67, 8-902-281-57-17, Северный проезд, д.16-1
 47. **Набережные Челны:** ООО «Элекам-Сервис Плюс», тел.: (8552) 59-78-84, Шишкинский б-р, д.8 (30/24)
 48. **Нальчик:** ИП Мирзоева, тел.: (8662) 42-04-30, пр. Ленина, д.24
 49. **Нерюнгри:** ПБОЮЛ Турчинский, тел.: (41147) 6-82-13, 6-89-71, ул. Чурапчинская, 18
 50. **Нижневартовск:** ИП Шахматов, тел.: (3466) 64-22-63, 56-68-13, ул. Пионерская, д. 30, кор. А
 51. **Нижний Новгород:** ЧП Грешнихина И.Э. АСЦ «Гарант-сервис », тел.: (831) 416-31-41, 412-36-01, 412-00-29, 416-31-51, ул. Заярская, д. 18
 52. **Новокузнецк:** ООО «Рембытсервис» тел.: (3843) 45-67-99, Пирогова, д.17
 53. **Новороссийск:** ООО «Мовик», тел.: (8617) 633-353, 633-373, ул. Хворостянского, д.8
 54. **Новосибирск:** ООО «Сибирский Сервис», тел.: (383) 292-47-12, 355-55-60, 357-19-95, ул. Котовского, 10/1
 55. **Новый Уренгой:** ООО «Бризант», тел.: (34949) 4-61-45, ул. 26-го съезда КПСС, д.10Б
 56. **Норильск:** ИП Сергеенко, тел.: (3919) 48-10-43, ул. Комсомольская, д.48-22
 57. **Обнинск:** ООО «Радиотехника», тел.: (48439) 6-44-14, пл. Треугольная, д. 1
 58. **Омск:** ООО «Бытовая техника», тел.: (3812) 57-95-40, 32-20-63, пр-т Космический, д.99/2
ООО «Бытсервис», тел.: (3812) 24-99-64, 48-38-03, ул.Чернышевского, д. 2, кор. 8
 59. **Орел:** ООО «Металлоремонт», тел.: (4862) 41-17-97, ул. Игнатова, д.31
 60. **Оренбург:** ООО «Ликос-Сервис плюс», тел: (3532) 57-24-91; 57-24-94; 57-26-68 ул. Невельская, 8А
 61. **Орск:** ООО «Аста Сервис» тел.: (3537) 25-98-03, 21-36-66, ул. Краматорская, д. 50
 62. **Пенза:** ЗАО «Техсервис», тел.: (8412) 49-16-10, ул. Коммунистическая, д.28
ПБОЮЛ Васильев С.Н., тел.: (8412) 69-72-09, ул. Антонова, д. 11, кв. 117
 63. **Пермь:** ООО «Мария-М», тел.: (3422) 630-222, 631-116, ул. Тургенева, д.21, оф. 440
 64. **Петрозаводск:** ЧП «Хоршунов», тел.: (8142) 70-23-42, ул. Мурманская, д.25Б
 65. **Псков:** ООО «МиниМакс», тел.: (8112) 72-13-90, Рижский пр., д.49
 66. **Пятигорск:** СЦ «Доктор Техно», тел.: (87933) 33-97-97, пр-т Калинина, 19
 67. **Пятигорск:** ИП «Чернявский» тел. (8793) 33-17-29,39-48-40
 68. **Ростов на Дону:** ООО «Абрис Плюс», тел.: (863) 244-35-90, пр. Буденовский, 72А
 69. **Рязань:** ООО «Фонограф - Сервис», тел.: (4912) 24-68-54, 24-68-53, ул. Гагарина, д.14
ООО «Арктика-Сервис», тел.: (4912) 21-57-20, 21-13-97, ул. Яхонтова, д.19
ИП Грачев, тел.: (4912) 44-56-47, 21-02-19, ул. Новая, д.51Г
 70. **Самара:** ООО «Фирма Сервис-Центр», тел.: (846) 263-75-75, 263-74-74, ул. Мичурина, д.15, офис 307
 71. **Саратов:** ООО «Архипелаг Сервис», тел.: (8452) 52-37-52, ул. Московская, 134/146
 72. **Саяногорск:** ООО «МБТ», тел.: (39042) 2-78-18, Центральный м-он, дом 8, кв. 80
 73. **Саянск:** ООО «ГАРАНТ Сервис», тел.: (95013) 53-454
 74. **Северодвинск:** ИП Березин, тел.: (8184) 52-97-30, ул. К.Маркса, д. 48, 4
 75. **Смоленск:** СЦ «Гарант», тел.: (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00, ул. Румянцева, д.19
 76. **Ставрополь:** ООО «Т-Сервис», тел.: (8652) 94-41-13, 94-42-13, ул. Ленина, 468
ОАО «Ставропольский Радиозавод «Сигнал», тел.: (8652) 74-04-10, 94-47-64, 2-ой Юго-Западный проезд, 9а
ИП Плотноков, тел.: (8652) 55-17-48, ул. Пирогова, д.37, оф.11
 77. **Старый Оскол:** ООО «Каприз», тел.: (4725) 22-05-41, 22-15-59, ул.Октябрьская, д. 5А
 78. **Сургут:** Техцентр «ИнтерСервис», тел.: (3462) 25-25-63, 25-69-70, Комсомольский пр-т, д.44
ИП Полукаров, тел.: (3462) 66-70-79, 68-33-50, ул. Университетская, д.3-83
ИП Лопатин, тел.: (3462) 25-79-35, ул. Югорская, д.20
 79. **Сыктывкар:** ИП Антипов Н.Н., тел.: (8212) 21-15-32, 21-18-32, Сысольское шоссе, д. 1/3
ООО «Атлант Сервис», тел.: (8212) 20-02-86, ул. Южная, 7
 80. **Таганрог:** ООО «БЕСТ Сервис», тел.: Смирновский, д.45
 81. **Тамбов:** ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», тел.: (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19, ул. Московская, д. 23А
 82. **Тверь:** ООО «Стеко-сервис», тел.: (4822) 32-00-23, пр-т Чайковского, д.100
 83. **Тольятти:** ООО «Элро Сервис », тел.: (8482) 77-32-55; 63-63-59, Московский пр-т, 8 «Г»
 84. **Томск:** ООО «Академия Сервис», тел.: (3822) 49-15-80, 49-28-08, пр. Академический 2, блок А
ООО «ГлавбытСервис», тел.: (3822) 26-64-62, 44-03-07, ул. Некрасова, д.12
ООО «Сибирский Сервис», тел.: (3822) 42-29-80, 41-44-24, ул. Елизаровых, д.17
СЦ Технолюкс-сервис, тел.: (3822) 72-75-78, пр. Мира, 76
ООО «Элит-Сервис», тел.: (3822) 25-32-12, 21-04-80, пр.Академический 1, Блок А
 85. **Тула:** АСЦ ЗАО ПКФ «Профит», тел.: (4872) 30-95-65, 30-94-64, ул. Вересаева, д. 1
 86. **Тюмень:** ООО «Аверс-Сервис», тел.: (3452) 39-12-18, 39-12-29, ул. Мельникайте, д.131 "А" ООО «Евросервис», тел.: (3452) 97-82-52, ул. М. Горького, 23А
 87. **Улан-Удэ:** ИП Голева, тел.: (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09, ул. Геологическая, 17
 88. **Ульяновск:** ООО «Мастер-Сервис», тел.: (8422) 32-07-33, ул. Минаева, д. 42
ИП Липкин, тел.: (8422) 48-33-33, 48-46-90, Московское шоссе, 85
 89. **Усурийск:** Сервисный центр «ПОЛУКС», тел.: (4234) 32-10-35, 33-92-59, ул. Советская, д.29
 90. **Уфа:** Сервисный центр «Техно», тел.: (3472) 79-90-70, 22-99-18, 51-20-55, ул. Чернышевского, д.88
ИП Шерышев, тел.: (347) 274-13-69, ул. Пр-т Октября, 22/2, кв.107
 91. **Ухта:** ООО «АВВА», тел.: (82147) 4-18-88, ул. Семашкина, д. 8А

92. **Хабаровск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4212) 70-10-00, 75-21-37, ул. Ким-Ю-Чена 43
93. **Чебоксары:** ООО «Центр Обслуживания Сложной Техники», тел.: (8352) 42-09-00, ул. Пирогова, д.20
94. **Челябинск:** ООО ТТЦ «Рембыттехника», тел.: (351) 749-20-20, 749-20-70, ул. Артиллерийская, 102
95. **Череповец:** ИП Волков, тел.: (202) 28-86-46, 28-10-03, ул. Командарма Белова, д.29, оф.2
96. **Чита:** ООО «Славел-Сервис» (ИП Любин), тел.: (3022) 41-51-01, 41-51-07, Шилова, д.100
97. **Южно-Сахалинск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4242) 43-40-73, 74-34-39, 74-37-43, ул. Пограничная 60
ООО «ВЛ Сервис Сахалин», тел.: (4242) 50-03-53, 50-04-73, ул. Сахалинская, 61
ИП «Шубин», тел.: (4242) 27-41-49, 55-33-98, ул. Есенина, д. 5
98. **Якутск:** АСЦ Быт Сервис, тел.: (4112) 43-99-66, 31-05-67, ул. С.Халтурина, 45
99. **Ярославль:** ЗАО «Фирма ТАУ», тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, ул. Свободы, д. 101
ООО «Трио-сервис», тел.: (4852) 45-76-78, ул. Угличская, д.12

Представительство **Kaiser** в Украине:
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

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание встраиваемой техники **Kaiser** в Украине:

1. **Алчевск:** «Булат Сервис», тел.: (06442) 2-58-09, 4-84-01, ул. Белинского, 11
2. **Белая Церковь:** ЧП «КПП Сервис мастер», тел.: (04463) 329-44, ул. Офицерская, 1
3. **Винница:** КП «Гарант-сервис», тел.: (0432) 46-64-18, 46-50-01, ул. Проспект Космонавтов, 42
СЦ «Скормаг-Сервис», тел.: (0432) 46-43-93, 46-82-13, пр. Юности, 16
СЦ «Специалист», тел.: (0432) 57-91-91, 50-91-91, ул. Порика, 1
4. **Днепропетровск:** СЦ «Европроект-Сервис», тел.: (056) 371-15-06, ул. Красная, 20А
5. **Днепродзержинск:** «Телемобилсервис», тел.: (05692)3-59-54, ул. Сыровца, 51
6. **Донецк:** СЦ «Фокстрот» площадка 1, тел.: (062) 345-41-23, пр. Дзержинского, 4
СЦ «Фокстрот» площадка 2, тел.: (062) 345-35-16, пр. Ильича, 44
7. **Дрогобич:** «Сервис-2000», тел.: (0324) 45-00-62, ул. Д. Галицкого, 5
8. **Житомир:** «Профмастер», тел.: (0412) 42-22-54, ул. Черняховского, 20
9. **Запорожье:** СП «Трансервис», тел.: (0612) 12-03-03, 12-06-08, ул. Дзержинского, 83
«Маэстро», тел.: (061) 270-40-94; (061) 224-58-58, (061) 289-92-75, 220-03-22, 220-97-65, ул. Малая, 3
ЧП «Рембытсервис», тел.: (061) 220-97-64
10. **Ивано-Франковск:** «Бриз», тел.: (0342) 750-777, 55-95-25, ул. Новая, 19А
11. **Измаил:** «Экран», тел.: (04841) 6-34-53, ул. Котовского, 59
12. **Каменец-Подольский:** «Сервис-центр», тел.: (03849) 324-88, ул. Пушкинская, 51
13. **Керчь:** ПП «Фокскрымсервис», тел.: (06561) 2-30-62, ул. Советская, 15
14. **Киев:** «Фокстрот Сервис», тел.: (044) 467-14-97, 467-08-59, 467-23-75, 440-43-89 ул. Щусева, 44
15. **Кишинев:** ООО «SRL PINGO-GRUP», тел. 8 10 373 22 54-40-76, 54-44-42
Ако-Сервис-Электрон, тел.: 8 10 373 22 22-40-35, 22-40-54, 23-86-06
ООО «Ивалк», тел.: 8 10 373 22 49-31-31
16. **Кировоград:** СЦ «Оптрон», тел.: (0522) 24-96-47, 24-45-22, пр-т Коммунистический, 1
17. **Конотоп:** ЧП «Алексей», тел.: (05447) 6-13-56, пр. Ленина, 11
18. **Краматорск:** СЦ «Валдис-сервис», тел.: (06264) 56-4-56, 4-19-66, ул. Парковая, 15
19. **Кременчуг:** ЧП Шамрай, тел.: (0536) 74-72-10, 74-71-53, ул. Переяславская, 55
20. **Кривой Рог:** АСЦ «Фокстрот», тел.: (056) 440-07-64, ул. Революционная, 73
21. **Кузнецовск:** СЦ «Рэбют», тел.: (03636) 3-94-06, м-н Победы, 19
22. **Лубны:** ФЛП «Коханенко», тел. (050) 457-49-65, ТЦ «Вектор», 2 этаж
23. **Луганск:** «Луганск-Сервис», тел.: (0642) 49-44-17, 49-54-50, 49-32-96,
34-50-65, 716-470, 502-221, ул. Фрунзе, 136 Б
24. **Луцк:** «СОФТ ЛАЙН», тел.: (0322) 77-10-23, 23-00-02, ул. Стуса, 11
СЦ «Ваш мастер», тел.: (0322) 23-01-03, пр. Победы, 22
25. **Львов:** СЦ «Миллениум», тел.: (032) 267-07-10. ул. Курмановича, 9
ТзОВ «Ресторсервис» тел.: (032) 231-78-87, ул. Б. Хмельницкого, 116
26. **Мариуполь:** ООО «Лотос», тел.: (0629) 41-06-60, 41-06-50, ул. Гавань Шмидта, 6
27. **Мукачево:** АСЦ «Гарант Мукачево» тел.: (03131) 2-33-33, ул. Вокзальная, 41
28. **Николаев:** СЦ «Николаев-Фокстрот», тел.: (0512) 55-29-04, пр. Ленина, 177А
29. **Никополь:** ЧП «Импорттехносервис», тел.: (05662) 2-24-88, ул. Гагарина, 62, корп. А
30. **Новая Каховка:** СЦ «Электрон», тел.: (05549) 7-83-98, ул. Щорса, 33 А
31. **Одесса:** «Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 1, тел.: (048) 784-20-85, 784-20-86, ул. Транспортная, 7Е
«Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 2, тел.: (0482) 372-192, ул. Базарная, 76
32. **Павлоград:** СЦ «Пинфок», тел.: (05632) 311-93, ул. Ленинградская, 3А
33. **Полтава:** НПО «Промэлектроника», тел.: (0532) 57-21-66, ул. Пролетарская, 22
«Айкон-Сервис», тел.: (0532) 506-789, ул. Октябрьская, 40Б
34. **Ровно:** «РАДИОМАСТЕРСКАЯ», тел.: (0362) 22-68-19, ул. Почтовая, 2
35. **Ромны:** ЧП Строй В. О. тел.: (05448) 2-17-48, ул. П. Калнышевского, 34
36. **Севастополь:** «Диадема», тел.: (0692) 555-643, 555-225, 557-040, ул. Пожарова, 26
Технический центр «Альянс-Сервис», тел.: (0692) 67-41-31, 45-12-77, ул. Генерала Коломийца, д. 9
«КАУФ», тел.: (0692) 45-60-72, ул. Промышленная, 9
37. **Северодонецк:** «Электронные системы», тел.: (0645) 29-73-97, 29-75-00, ул. Федоренко, 10
38. **Симферополь:** РСЦ Фокстрот, тел.: (0652) 248-858, ул. Балаклавская, 68
«Алби», тел.: (0652) 24-81-37, ул. Кечкеметская, 198
«НК-Центр» тел.: (0652) 54-47-71, ул. Некрасова, 17/1
39. **Сумы:** СЦ «Сигма-Сервис», тел.: (0542) 36-50-58, ул. Прокофьева, 19
40. **Стаханов:** АСЦ «Альбит», тел.: (06444) 4-02-89, ул. Кирова, 15
41. **Ужгород:** ТзОВ «Миллениум», тел.: (031) 266-12-97, ул. Гагарина, 101
42. **Феодосия:** ЧП Фокскрымсервис, тел.: (06562) 312-84, ул. Базарная, 4
43. **Харьков:** РСЦ «Фокстрот-Сервис», тел.: (057) 758-10-39, 758-10-40, ул. Вернадского, 2
44. **Херсон:** ООО «Ремонт и Сервис», тел.: (0552) 485-888, 485-000, ул. Рабочая, 66
45. **Хмельницкий:** «Прелюдия» тел.: (0382) 72-01-08, проспект Мира, 62-А
СЦ «Радиодонор», тел.: (0382) 704-700, 66-46-16, переулок Ипподромный, 2

46. **Чернигов:** РСЦ «Фокстрот», тел.: (046) 267-58-58, ул. Шевченко, 4
СЦ «ОТТО», тел.: (0462) 67-84-92, 67-84-93, ул. Коцюбинского, 61
47. **Червоноград:** ТзОВ «Бытрадиотехника», тел.: (03249) 2-25-63, ул. Сокальская, 6
48. **Черкассы:** «СЦ «Фокстрот», тел.: (0472) 72-35-58, ул. Калинина, 115
49. **Черновцы:** «Фокстрот-Сервис», тел.: (0372) 58-43-01, ул. Главная, 265
50. **Шостка:** КП ТД «Березка-Сервис», тел. (05449) 4-07-07, ул. Рабочая, 5

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.



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

