

Kaiser[®]

KCT 6406 F *

BUILT IN COOKING INDUCTION HOV VITROCERAMIC

INDUKTION-EINBAUKOCHFELD GLASKERAMIK

ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ
НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СТЕКЛОКЕРАМИКА



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 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 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 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 | 16 |
| EQUIPMENT | 16 |
| Heating elements | 16 |
| USAGE | 18 |
| Cooking zones control | 18 |
| CARE AND ATTENDANCE | 30 |
| ENVIROMENTAL COMPATIBILITY | 34 |

| 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 | 17 | Панель управления | 17 |
| AUSSTATUNG | 17 | ОБОРУДОВАНИЕ | 17 |
| Heizelemente | 17 | Нагревательные элементы | 17 |
| BENUTZUNG | 19 | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | 19 |
| Kochfeldersteuerung | 19 | Управление нагревательными полями | 19 |
| PFLEGE UND WARTUNG | 31 | ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД | 31 |
| UMWELTVERTRÄGLICHKEIT | 35 | ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ | 35 |

INSTALLATION INSTRUCTIONS

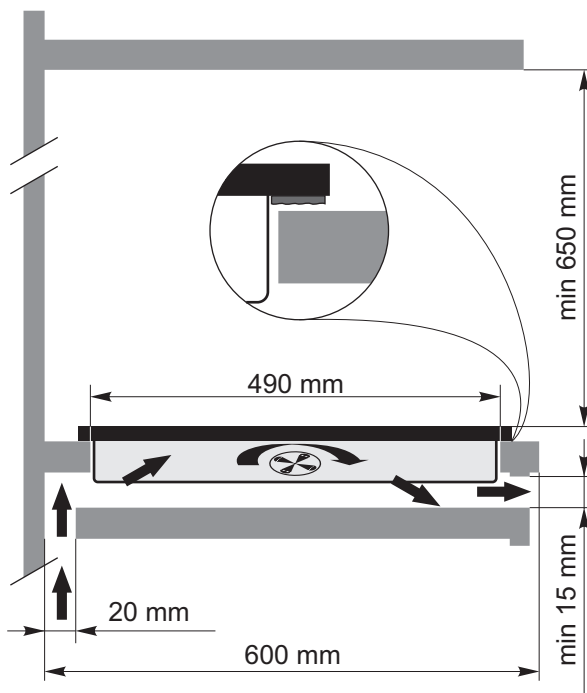
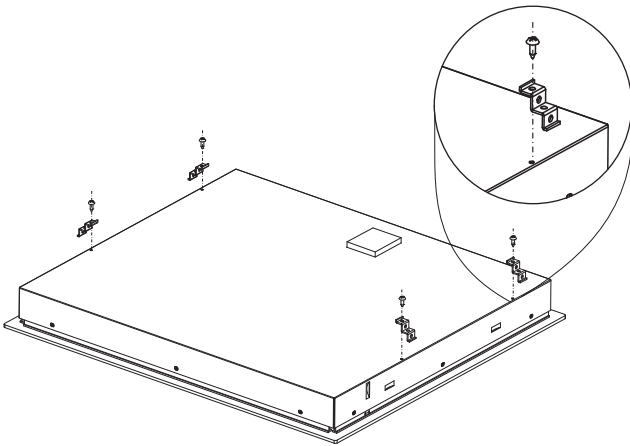
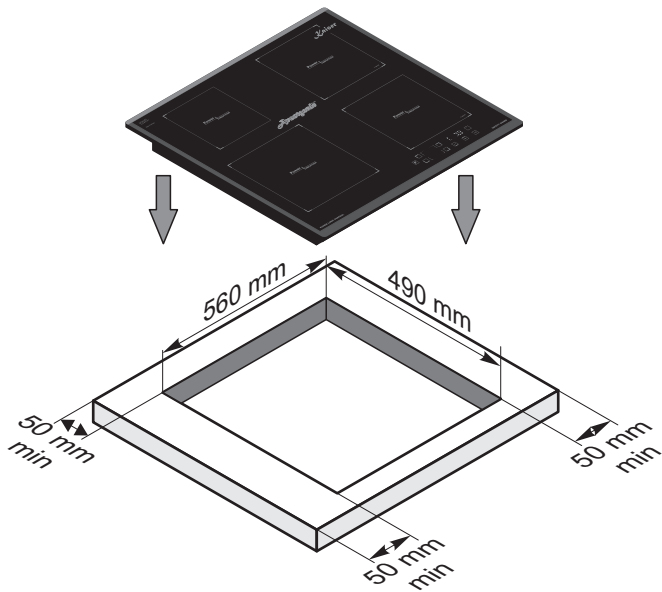
INSTALLATION OF THE COOKING HOB

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

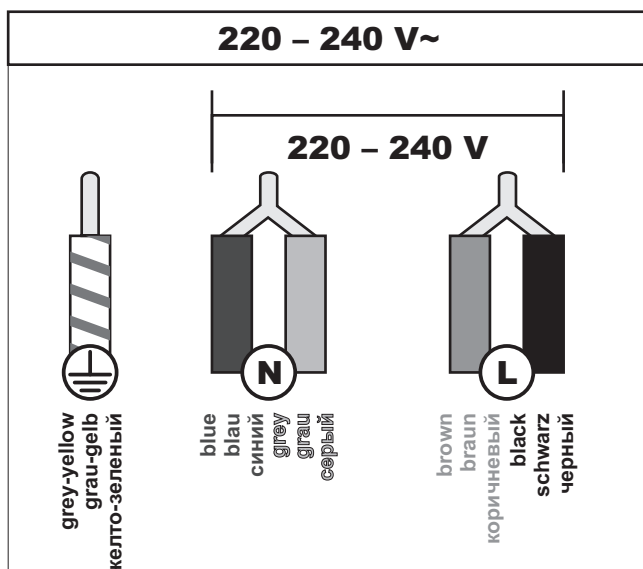
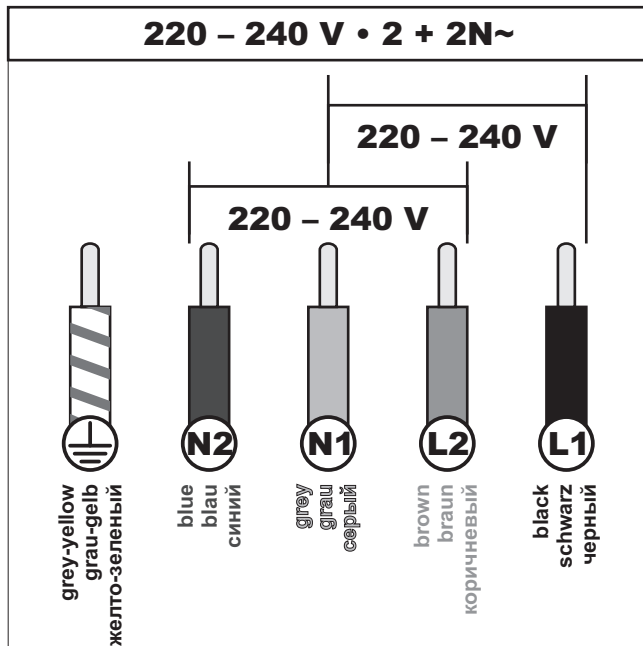
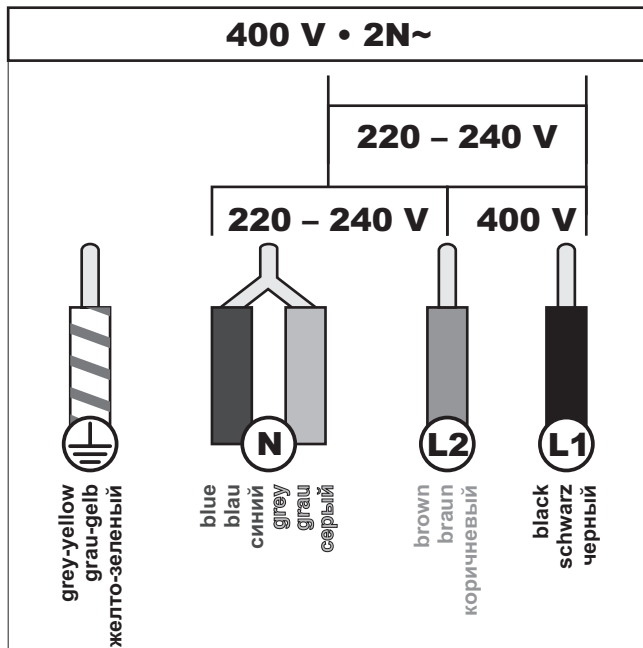
Сборка, регулировка и уход должны проводиться специально обученным персоналом в соответствии с действующими нормами и правилами.

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.

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 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 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.

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 достижим.

! 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.

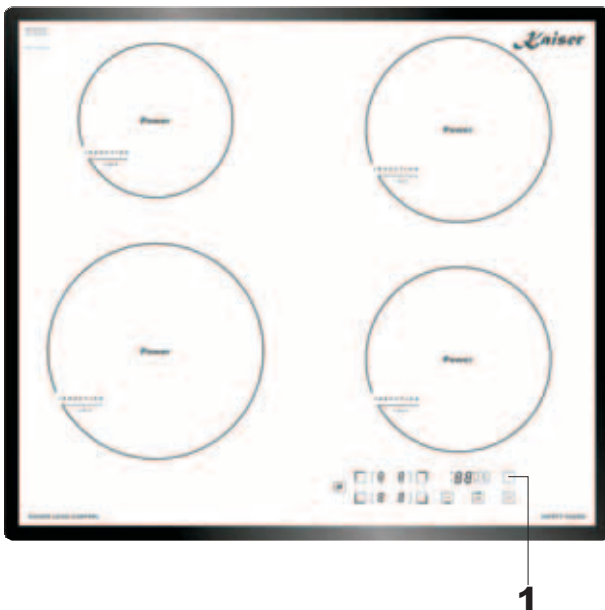
SAFETY NOTES

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 disconnect a fuse immediately 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 die Haushalts-Sicherung 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 поверхность без надзора!

При приготовлении пищи имейте ввиду высокую скорость разогрева нагревательных полей. 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 поверхность 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 поверхность не выключается из-за дефекта сенсорного управления, срочно отключите соответственный домашний предохранитель и вызовите ремонтную службу.

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

Индукционную поверхность нельзя использовать как место для складирования различных предметов.

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

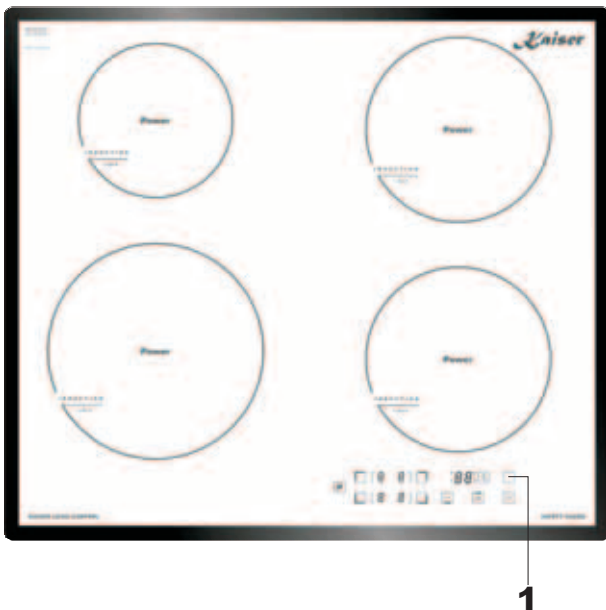
Do not put kitchen foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from the hot cooking zone. Remove sugar immediately from the hob when it is still hot with a scraper to avoid damage

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 нагревательные поля. 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 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 поверхности 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).

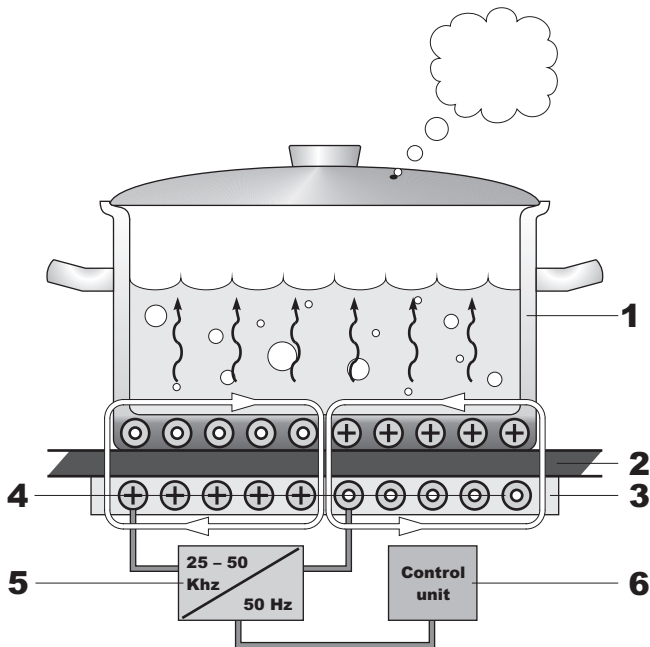
BRIEF DESCRIPTION

WORKING PRINCIPLE

The principle of induction ceramic hob is based on use of 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 Induktionsspüle. 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. 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. 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 nur 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.

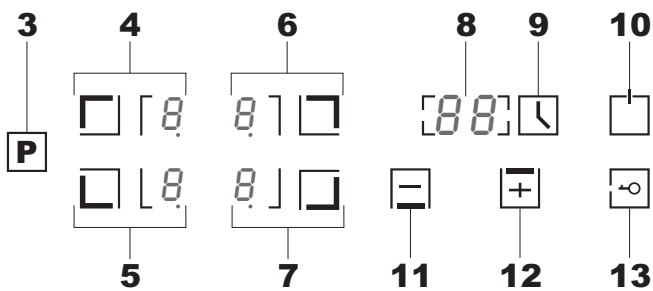
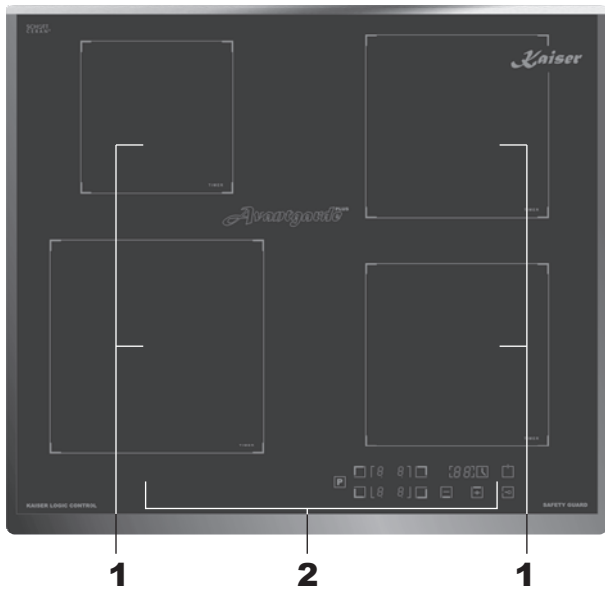
Safety: there are no open flame, hot burners and mechanical parts. Heating of the field can be turned on only if the utensiles have ferromagnetic properties and about 60 – 70% of its area should be under the utensiles. Heating objects which a diameter less than 12 cm is blocked by a special sensor –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

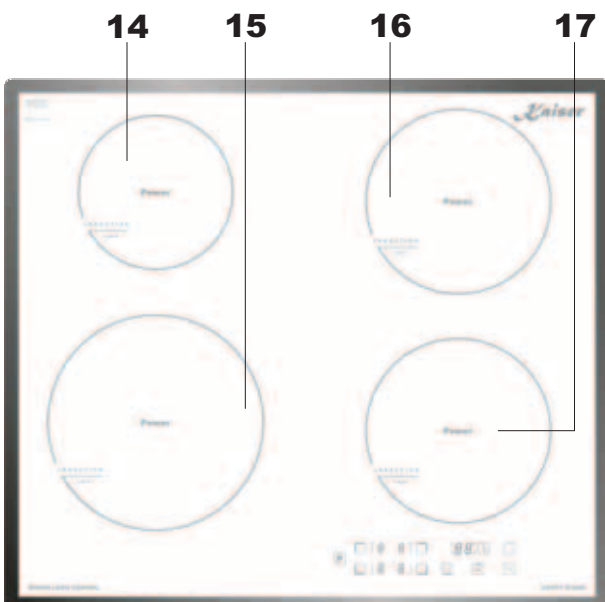
Arrangement of functional assemblies

- 1. Cooking zone
- 2. Control panel



CONTROL PANEL

- 3. Power Boost key
- 4. Upper left cooking zone with display
- 5. Lower left cooking zone with display
- 6. Upper right cooking zone with display
- 7. Lower right cooking zone with display
- 8. Timer display
- 9. Timer key
- 10. Power **ON/ OFF**
- 11. - key
- 12. + key
- 13. Child lock



EQUIPMENT

HEATING ELEMENTS

- 14. Cooking zone: Ø 150 mm, 1500 W
- 15. Cooking zone: Ø 210 mm, 2200 W
- 16. Cooking zone: Ø 180 mm, 2000W
- 17. Cooking zone: Ø 180 mm, 1500 W

Minimal diameters of the utensil's bottom

- For the cooking zone 14 Ø 120 mm
- For the cooking zone 15 Ø 180 mm
- For the cooking zone 16 Ø 140 mm
- For the cooking zone 17 Ø 140 mm

Sicherheit: keine offene Flamme, keine erhitzten Gasbrenner und mechanische Teile. Die Kochzonen schalten nur dann ein, wenn das Geschirr bei der ferromagnetischen Eigenschaft 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

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Kochzone
2. Bedienblende

BEDIENBLENDE

3. Leistungserhöhung Power Boost
4. Obere linke Kochzone mit Display
5. Untere linke Kochzone mit Display
6. Obere rechte Kochzone mit Display
7. Untere rechte Kochzone mit Display
8. Timerdisplay
9. Timertaste
10. Taste **EIN/ AUS**
10. Taste –
11. Taste **+**
13. Kindersicherungstaste

AUSSTATUNG

HEIZELEMENTE

- | | |
|---------------|------------------|
| 14. Kochzone: | Ø 150 mm, 1500 W |
| 15. Kochzone: | Ø 210 mm, 2200 W |
| 16. Kochzone: | Ø 180 mm, 2000 W |
| 17. Kochzone: | Ø 180 mm, 1500 W |

Mindestdurchmesser des Geschirrbodens

- | | |
|---------------------|----------|
| Für die Kochzone 14 | Ø 120 mm |
| Für die Kochzone 15 | Ø 180 mm |
| Für die Kochzone 16 | Ø 140 mm |
| Für die Kochzone 17 | Ø 140 mm |

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

Примерное размещение функциональных узлов

1. Нагревательное поле
2. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

ОБОРУДОВАНИЕ

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| 14. Нагревательное поле: | Ø 150 мм, 1500 Вт |
| 15. Нагревательное поле: | Ø 210 мм, 2200 Вт |
| 16. Нагревательное поле: | Ø 180 мм, 2000 Вт |
| 17. Нагревательное поле: | Ø 180 мм, 1500 Вт |

Минимальные диаметры дна посуды

- | | |
|-----------------------------|----------|
| Для нагревательного поля 14 | Ø 120 мм |
| Для нагревательного поля 15 | Ø 180 мм |
| Для нагревательного поля 16 | Ø 140 мм |
| Для нагревательного поля 17 | Ø 140 мм |

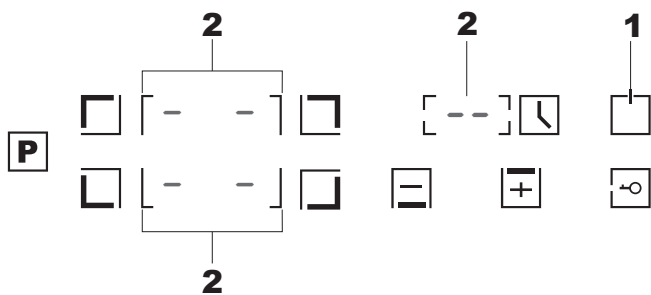
USAGE

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**.

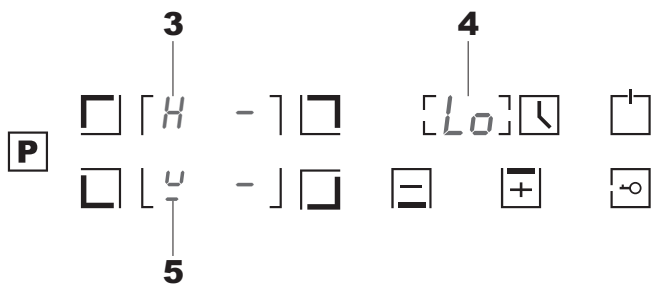


- Touch the **ON/ OFF** key **1** to turn on the hob's control.

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 20 seconds.

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 a cooking zone has residual heat, the display shows a symbol **H**, **3**.


If the child lock feature was active when switching on, the timer display shows a symbol **Lo**, **4** – 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 **1**. This is also valid if the control has been locked (activated child lock feature).

The **ON/ OFF** key **1** 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 **5**, .

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 20 Sekunden aktiviert.

Findet innerhalb dieser Zeit keine Timer- oder Kochzonenanwahl statt, geht die Elektronik selbständig wieder in den Stand-by Zustand.

Sollte eine Kochzone den Status »**Heiss**« besitzen, wird ein statisches Symbol **H, 3** angezeigt.

Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf Display das **Lo** Symbol, **4** (wie **locked**) angezeigt (siehe auch **Tastensperre**).

Durch Betätigung der **EIN/ AUS**-Tasten, **1** 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, **1** 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 **5**, **⚡** blinken.

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 20 секунд после включения.

Если в течении этого времени не происходит выбора нагревательного поля или таймера, программатор автоматически снова переходит в режим ожидания.

Если какое-либо поле горячее, высветится символ **H, 3**.

Если была активирована блокировка от детей, то во время включения на дисплее высветится символ **Lo, 4 (locked – заблокировано)** (см. **Блокировка кнопок**).

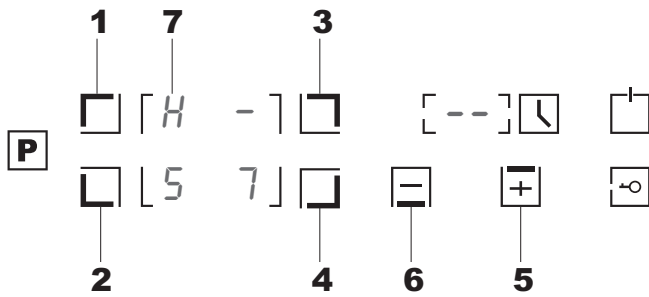
Посредством воздействия на кнопку **ВКЛ/ ВЫКЛ, 1** при включенном программаторе, нагревательную поверхность можно в любой момент выключить. Это действительно даже при включенной блокировке от детей.

Кнопка **ВКЛ/ ВЫКЛ, 1** 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 **5**, **⚡**.



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.

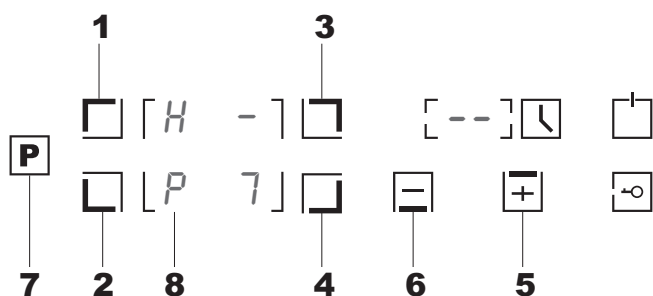
Индикатор остаточного тепла

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**.

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** and **2** (+ and -) of the respective cooking zone.



Function Power

Use this function to accelerate heating.

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

By activation the function **Power** for the cooking zone **1** a level of heating of the field **2** will be reduced to level 2 and vice versa.

By activation the function **Power** for the cooking zone **3** a level of heating of the field **4** will be reduced to level 2 and vice versa.



- 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 |
| 1 | 1500 | 2000 |
| 2 | 2200 | 2800 |
| 3 | 2000 | 2600 |
| 4 | 1500 | 2000 |

Einschalten/ Ausschalten einer Kochzone

Wenn die Bedienung der Kochplatte eingeschaltet ist, kann die beliebige Kochzone durch Berühren einer Wahl taste **1**, **2**, **3** oder **4** der entsprechenden Kochzone eingeschaltet werden.

Funktion Power – Leistungserhöhung

Diese Funktion wird für Erhitzungsbeschleunigung benutzt.

Die Funktion **Power** erlaubt die Leistung der Kochzone zu erhöhen.

Bei der Aktivierung der Funktion **Power** für die Kochzone **1** wird die Leistungsstufe der Kochzone **2** auf die Stufe 2 verringert und umgekehrt.

Bei der Aktivierung der Funktion **Power** für die Kochzone **3** wird die Leistungsstufe der Kochzone **4** auf die Stufe 2 verringert und umgekehrt.

- 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 (-)**.

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**.

Функция Power – повышение мощности

Данная функция используется для ускорения нагрева.

Функция **Power** позволяет поднять мощность нагревательного поля.

При активации функциим **Power** для нагревательного поля **1** степень нагрева поля **2** уменьшается до уровня 2 и наоборот.

При активации функциим **Power** для нагревательного поля **3** степень нагрева поля **4** уменьшается до уровня 2 и наоборот.

- 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.

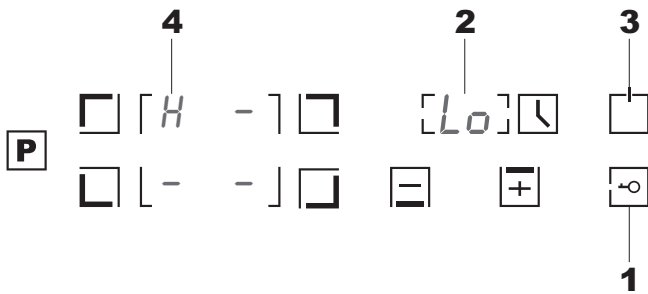
To do this:

- 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.

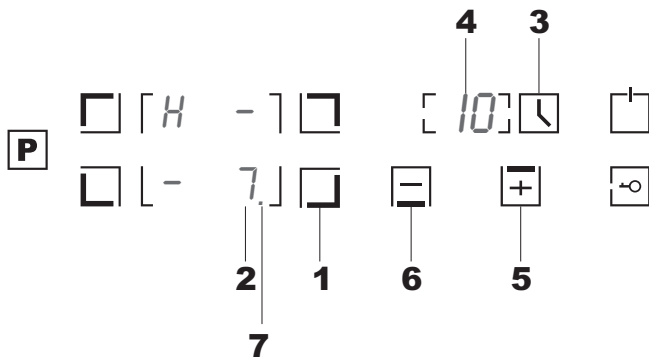
Автоматическое отключение Safety Guard

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 Signälon, 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.

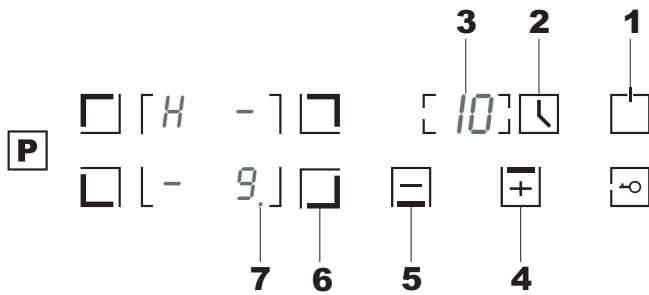
Немедленное отключение нагревательного поля и функции таймер

- 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 two minutes.

- 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.
- 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 two minutes.

- 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 Zwei Minuten.

- 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.
- 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 Zwei Minuten.

- 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 двух минут.

- 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.
- 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 двух минут.

- Выключите сигнал минутника касанием до любой кнопки.

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 zurückschalten.

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 Nachstell Tätigkeiten, 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.

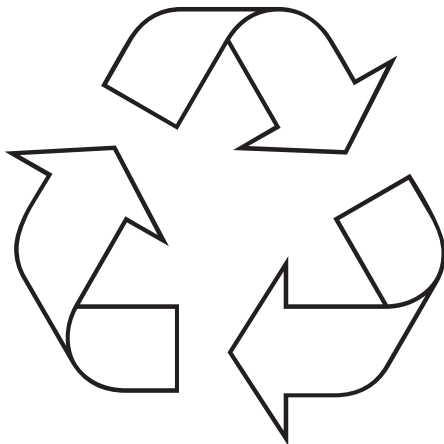
В случае любой неисправности, следует:

- 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**:

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 «Бинеэс 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 Плотиных, 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

