

Kaiser®

HGE 5.../ HGE 6 HGG 5.../ HGG 6...

ГАЗО-ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА/ ГАЗОВАЯ ПЛИТА
ГАЗО-ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА/ ГАЗОВА ПЛИТА



RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

UA

КЕРІВНИЦТВО З ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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 плиты, а также позволит Вам уменьшить расход электроэнергии. Если эксплуатация плиты будет соответствовать настоящей инструкции, наша плита будет радовать Вас долгое время.

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

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

Желаем Вам эффективного пользования продуктом нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Берлин Германия

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

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ,

дякуємо Вам за придбання нашої техніки.

Ми впевнені, що Ви зробили правильний вибір. Даний продукт, що задовольняє найвищі вимоги і відповідає світовим стандартам, дозволить Вам легко втілити всі Ваші кулінарні здібності, а його сучасний вигляд, розроблений кращими європейськими дизайнерами, чудово прикрасить Вашу кухню.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з обслуговування та експлуатації до пуску пристрою. Дотримання рекомендацій, що містяться у ній, захистить Вас від можливих неприємностей при неправильній експлуатації плити, а також дозволить Вам зменшити витрати електроенергії. Якщо експлуатація плити буде відповідати цій Інструкції, наша плита буде радувати Вас довгий час.

Наші плити повністю відповідають основним вимогам безпеки, гігієни і захисту навколишнього середовища, відповідно до директив Європейського Союзу, що підтверджено сертифікатами DIN ISO 9001, ISO 1400, відповідно до цих норм, що діють на території Європейського співтовариства, а також повністю відповідають усім вимогам Держстандарту Росії та стандартів інших країн СНД, що підтверджується сертифікатами відповідності.

З думкою про подальше підвищення технічних та експлуатаційних характеристик наших плит, ми залишаємо за собою право на внесення змін в дизайн і пристрій, що впливають тільки позитивно на споживчі якості і властивості продукту.

Бажаємо Вам ефективного користування продуктом нашої фірми.

З повагою,

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Берлін Німеччина

Інформуємо, що наші плити, які є предметом цієї Інструкції, призначені виключно для домашнього користування.

ОГЛАВЛЕНИЕ**ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ**

Установка плиты	7
Монтаж, крепежа, обеспечивающего стабильность плиты	9
Подключение плиты	9
Приспособление к другому типу газа	13
Условия безопасности	15

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Внешний вид	19
Панель управления	21

ОБОРУДОВАНИЕ

Пользование газовой поверхностью	25
Управление работой газового духового шкафа	29
Управление работой многофункционального электрического духового шкафа	31
Рабочие функции духового шкафа	33
Пользование духовым шкафом	39
Сенсорное электронное программирующее устройство Touch control	41

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

55

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

63

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

73

ЗМІСТ**ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ**

Установка плиты	7
Монтаж кріплення, що забезпечує стабільність плити	9
Підключення плити	9
Пристосування до іншого типу газу	13
Умови безпеки	15

КОРОТКИЙ ОПИС

Зовнішній вигляд	19
Панель управління	21

ОБЛАДНАННЯ

Користування газовою поверхнею	25
Управління роботою газової Духовки	29
Управління роботою багатофункціональної духовки	31
Робочі функції духовки	33
Користування духовкою	39
Електронний програмуючий пристрій Touch control	41

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

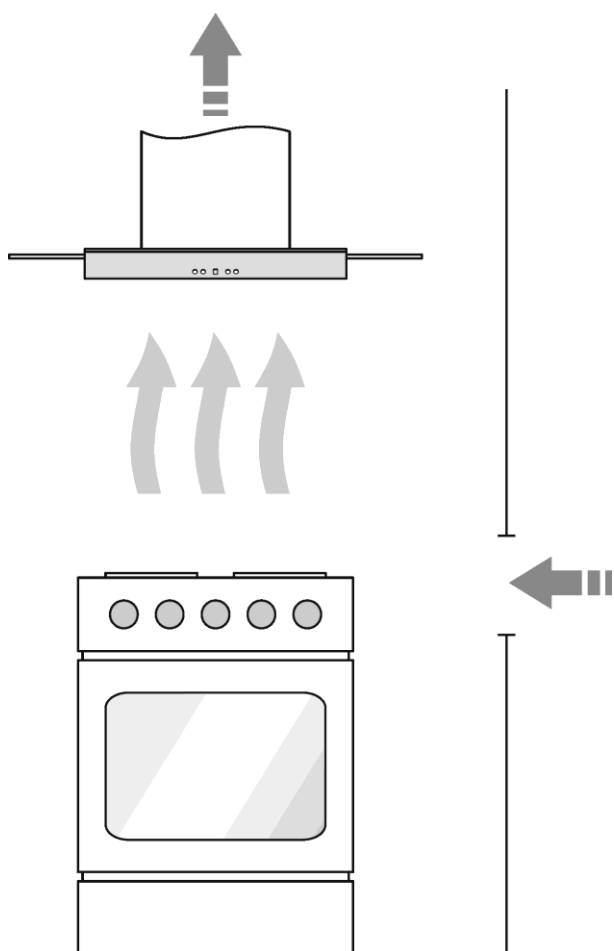
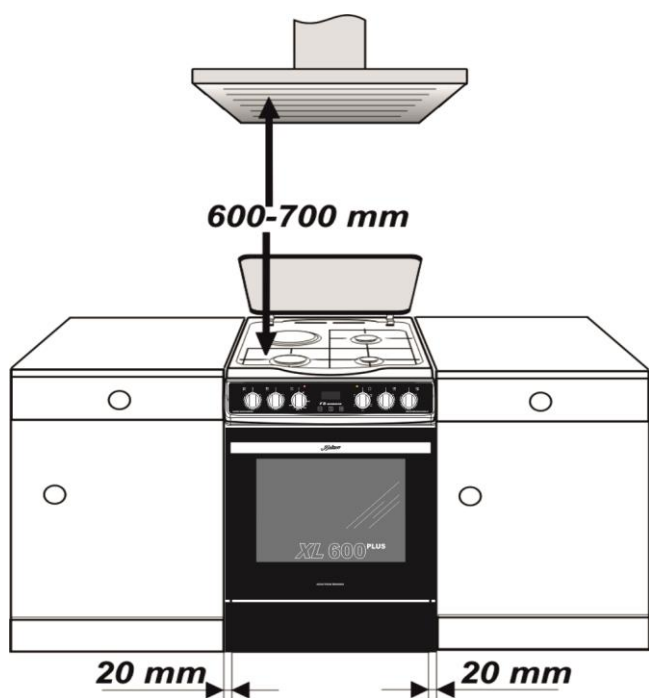
55

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

63

**ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО
СЕРЕДОВИЩА**

73



ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Кухонное помещение должно обладать исправной вентиляцией, а плита должна быть установлена так, чтобы обеспечить свободный доступ потребителя ко всем элементам управления.

До начала пользования правильно установите плиту, вращением опорных ножек добейтесь горизонтального положения поверхности плиты. Для этого выньте нижний ящик.

Плита может быть встроена в ряд мебели только до высоты рабочей поверхности мебели, т.е. 850 мм от пола. Застройка выше этого уровня нецелесообразна.

Мебель для застройки должна иметь облицовку выдерживающую температуру 100°C. Несоответствие этому условию может привести к деформации поверхности или отклеиванию облицовки мебели. Если Вы не уверены, какой тепловой стойкостью обладает мебель, плиту следует встраивать в мебель сохраняя при этом расстояние около 2 см.

Расстояние между решетками горелок плиты и вытяжным устройством должно быть ориентировочно 600-700 мм (смотрите инструкцию к Вашему вытяжному устройству).

Модели плит мощностью в 3,5 кВт снабжены подсоединительным проводом с сечением 3 x 1,5 кв.мм, длиной прбл. 1,5 м и вилкой с защитным контактом.

Штепсельное гнездо электропроводки должно быть закрытым и не должно находиться над плитой.

После установки плиты следует обеспечить потребителю доступ к штепсельному гнезду электропроводки.

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ

УСТАНОВКА ПЛИТИ

Кухонне приміщення повинне мати справної вентиляцію, а плита повинна бути встановлена так, щоб забезпечити вільний доступ споживача до всіх елементів управління.

До початку користування правильно встановіть плиту, обертанням опорних ніжок добийтеся горизонтального положення поверхні плити. Для цього вийміть нижній ящик.

Плита може бути вбудована в ряд меблів тільки до висоти робочої поверхні меблів, тобто 850 мм від підлоги. Забудова вище цього рівня недоцільна.

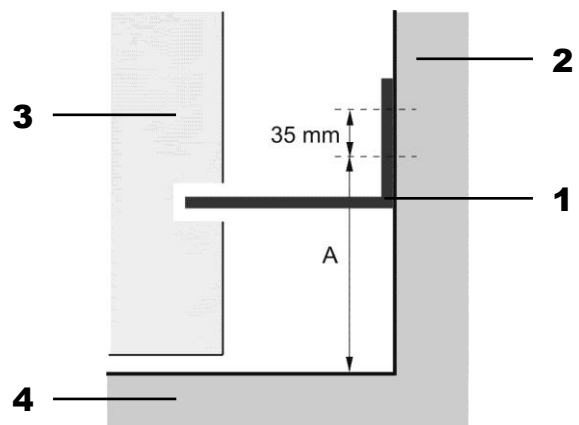
Меблі для забудови повинні мати облицювання, яке витримує температуру 100°C. Невідповідність цій умові може привести до деформації поверхні або відклеювання облицювання меблів. Якщо Ви не впевнені, якою тепловою стійкістю володіють меблі, плиту слід вбудовувати в меблі, зберігаючи при цьому відстань близько 2 см.

Відстань між решітками пальників плити і витяжним пристроєм має бути орієнтовно 600-700 мм (дивіться інструкцію до Вашого витяжного пристрою).

Моделі плит потужністю 3,5 кВт забезпечені з'єднувальним проводом з перетином 3 x 1,5 кв.мм, довжиною прибіл. 1,5 м і вилкою із захисним контактом.

Штепсельне гніздо електропроводки має бути закритим і не повинно знаходитися над плитою.

Після установки плити слід забезпечити споживачу доступ до штепсельного гнізда електропроводки.



МОНТАЖ УГОЛКА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕГО СТАБИЛЬНОСТЬ ПЛИТЫ.

Уголок **1**, поставляемый в комплекте, крепится к стене **2**, для предотвращения опрокидывания, либо смещения кухонной плиты **3**. Благодаря этому, плита не опрокинется даже если, например, ребенок встанет на открытую дверцу духового шкафа.

Уголок **1** прикручивается двумя шурупами к стене **2**, напротив отверстия в середине нижней части задней стенки плиты.

Для плит шириной 60 см расстояние **A** от пола **4** – 60 мм.

Для плит шириной 50 см расстояние **A** от пола **4** – 55 мм.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ

Монтер должен:

1. Обладать соответствующим сертификатом.

2. Ознакомиться с информацией, находящейся на заводской табличке плиты о типе газа, на который она настроена. Информацию сравните с условиями подачи газа в месте установки.

3. Проверить:

- эффективность вентиляции, т.е. воздухообмена в помещении,
- плотность соединений газовой арматуры,
- эффективность действия всех функциональных элементов плиты,
- приспособление электропроводки к совместной работе с защитным (нулевым) проводом.

4. Выдать ПОТРЕБИТЕЛЮ свидетельство подсоединения газовой плиты и ознакомить его с обслуживанием.

Внимание! Подключение плиты к газобаллону с пропан-бутаном или к существующему газопроводу может быть совершенно только сертифицированным специалистом, соблюдающим все правила безопасности.

МОНТАЖ КРІПЛЕННЯ, ЩО ЗАБЕЗПЕЧУЄ СТАБІЛЬНІСТЬ ПЛИТИ.

Куток **1**, що поставляється в комплекті, кріпиться до стіни **2**, для запобігання перекидання, або зміщення кухонної плити. Завдяки цьому куточку, плита не перекинеться, навіть якщо, наприклад, дитина встане на відкриті дверцята духової шафи.

Куток **1** прикручується двома шурупами до стіни **2**, навпроти отвору в середині нижньої частини задньої стінки плити.

Для плит шириною 60 см відстань **A** від підлоги **4** – 60 мм.

Для плит шириною 50 см відстань **A** від підлоги **4** – 55 мм.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ

Монтер повинен:

1. Володіти відповідним сертифікатом.

2. Ознайомитися з інформацією, що знаходиться на заводській табличці плити про тип газу, на який вона налаштована. Інформацію порівняйте з умовами подачі газу в місці установки.

3. Перевірити:

- ефективність вентиляції, тобто повітрообміну в приміщенні,
- щільність з'єднань газової арматури,
- ефективність дії всіх функціональних елементів плити,
- пристосування електропроводки до спільної роботи з захисним (нульовим) проводом.

4. Видати СПОЖИВАЧЕВІ свідоцтво під'єднання газової плити та ознайомити його з обслуговуванням.

Увага! Підключення плити до газобалону з пропан-бутаном або до існуючого газопроводу може бути здійснено тільки сертифицираним фахівцем, який виконує всі правила безпеки.

При подключении плиты к газобалону, на ввод 1/2" навинтите металлический концевой патрубок длиной мин. 0,5м со шланговым концевым патрубком 8 х 1мм. Подающая газ труба не должна касаться металлических элементов защиты задней стены плиты. Обратите внимание на сохранение плотности соединений.

При підключенні плити до газобалона, на ввід 1/2" нагвинтіть металевий кінцевий патрубок довжиною мін. 0,5 м з шланговим кінцевим патрубком 8 х 1мм. Труба, що подає газ, не повинна торкатися металевих елементів захисту задньої стіни плити. Зверніть увагу на збереження щільності з'єднань.

Рекомендуется уплотнить соединения при помощи уплотняющей ленты из тефлона.

Рекомендується ущільнити з'єднання за допомогою ущільнюючої стрічки з тефлону.

Перетяжка большим моментом (макс. 20нм) или использование клея может вызвать повреждение соединения и его неплотность.

Перетяжка великим моментом (макс. 20нм) або використання клею може викликати пошкодження з'єднання і його нещільність.

Плита настроена заводом на питание переменным, однофазным током (230В ~ 50 Гц) и оборудована присоединительным проводом. До подсоединения плиты к розетке проверьте, соответствует ли она электрической мощности плиты.

Плита налаштована заводом на живлення змінним, однофазним струмом (230В ~ 50Гц) та обладнана приєднувальним проводом. До приєднання плити до розетки перевірте, чи відповідає вона електричній потужності плити.

Электрическая розетка, к которой будет подсоединена плита, должна быть оборудована нулевой фазой.

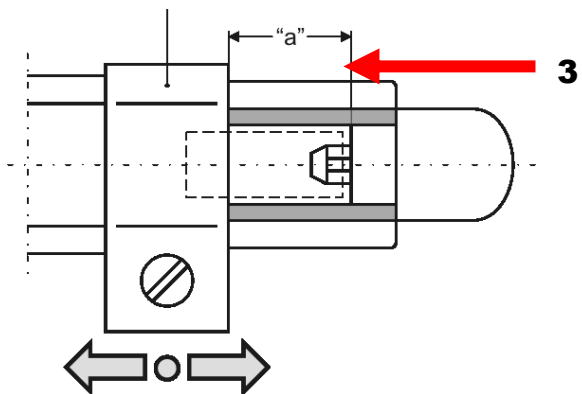
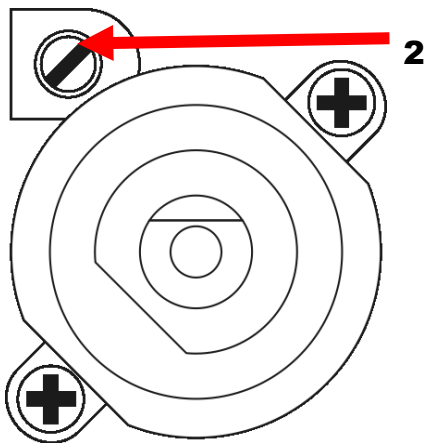
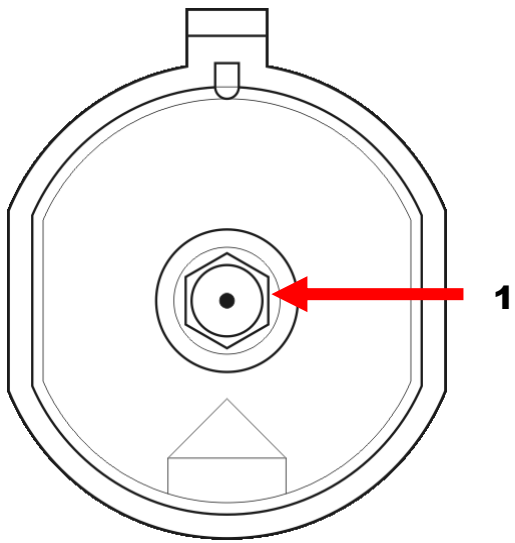
Електрична розетка, до якої буде приєднана плита, повинна бути обладнана нульовою фазою.



Внимание! После подключения прибора к газопроводу или газовому балону **ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ** ГЕРМЕТИЧНОСТЬ соединений с помощью мыльной пены. Ни в коем случае не применять открытое пламя в любом виде.



Увага! Після підключення приладу до газопроводу або газового балону **ПРОКОНТРОЛЮВАТИ** ГЕРМЕТИЧНІСТЬ з'єднань за допомогою мильної піни. Ні в якому разі не застосовувати відкрите полум'я в будь-якому вигляді.



ПРИСПОСОБЛЕНИЕ К ДРУГОМУ ТИПУ ГАЗА

Плиты снабжены горелками, настроенными заводом-производителем на природный газ, используемый в Вашей стране. Тип газа указан на заводской табличке. Заводская табличка находится на задней стенке плиты.

Чтобы отрегулировать газовые горелки плиты снимите ручки кранов.

Чтобы отрегулировать газовые горелки духовки надо выдвинуть дно камеры духовки

Чтобы настроить плиту на горение другого типа газа, следует:

- заменить сопла (см. таблицу 1),
- отрегулировать пониженное давление клапанов,
- отрегулировать подачу воздуха горелки духовки.

1 - Замена инжектора – инжектор вывинтить при помощи торцевого ключа с насадкой 7 и заменить на новый, соответствующий типу газа (см. таблицу 1).

2 - Регулировку кранов нужно производить при зажженной конфорке в положении «экономное пламя», с использованием регулировочного винта величиной 2,5 мм.

3 - Замена инжектора духовки – регулировка подачи воздуха (см. таблицу 1 – «а»).

Таблица 1

Тип газа	Горелка тип / диаметр				«а»
	малая	Нормал.	Усилен.	духовки	
Природный	0,77	0,97	1,29	1,3	3
Пропан-бутан	0,50	0,65	0,87	0,84	10

Подача газа	Настройка с пропан-бутана на природный газ	Настройка с природного газа на пропан-бутан
Большая подача газа	Сопло горелки 1 замените соответствующим Таблица 1	Сопло горелки 1 замените соответствующим согласно табл. 1
Экономная подача газа	Регулирующую иглу 2 легко вывинтите и отрегулируйте подачу газа	Регулирующую иглу 2 легко ввинтите до сопротивления и проверьте подачу газа

Внимание! (к монтеру) Перенастройку плиты на другой тип газа обозначьте в свидетельстве подсоединения плиты. После регулировки нужно разместить этикетку с указанием типа газа, на который настроена плита.

ПРИСТОСУВАННЯ ДО ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

Плиты забезпечені пальниками, налаштованими заводом-виробником на природний газ, що використовується у Вашій країні. Тип газу вказано на заводській табличці. Заводська табличка знаходиться на задній стінці плити.

Щоб відрегулювати газові пальники плити, зніміть ручки кранів.

Щоб відрегулювати газові пальники духовки, треба висунути дно камери духовки.

Щоб налаштувати плиту на горіння іншого типу газу, слід:

- замінити сопла (див. таблицю 1),
- відрегулювати знижений тиск клапанів,
- відрегулювати подачу повітря пальника духовки.

1 - Заміна інжектора - інжектор вигвинтити за допомогою торцевого ключа з насадкою 7 і замінити на новий, відповідний типу газу (див. таблицю 1).

2 - Регулювання кранів потрібно здійснювати при запаленій конфорці в положенні «економне полум'я», з використанням регульовального

3 - Заміна інжектора духовки - регулювання подачі повітря (див. таблицю 1 - «а»).

Таблица 1

Тип газу	Пальник тип / діаметр				«а»
	Мала	Нормал.	Посилен.	Духовки	
Природний	0,77	0,97	1,29	1,3	3
Пропан-бутан	0,50	0,65	0,87	0,84	10

Подача газу	Налаштування з пропан-бутану на природний газ	Налаштування з природного газу на пропан-бутан
Велика подача газу	Сопло пальника 1 замінити відповідним Таблица 1	Сопло пальники 1 замінити відповідним згідно з табл. 1
Економна подача газу	Регулюючу голку 2 легко вигвинтіть і відрегулюйте подачу газу	Регулюючу голку 2 легко загвинтіть до опору і перевірте подачу газу

Увага! (до монтера) Перенастроювання плити на інший тип газу позначте у свідоцтві приєднання плити. Після регулювання треба мати етикетку із зазначенням типу газу, на який налаштована плита.

•

УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Пожалуйста, во время пользования плитой следите за детьми, так как дети не знают принципов обслуживания плиты. Горячие горелки плиты, камера духовки, гриль, стекло дверцы, стоящая посуда с горячей жидкостью могут быть причиной ожога у ребенка.
- Подсоединительный электропровод механического оборудования напр. миксера не должен касаться горячих частей плиты.
- Не кладите в выдвижной ящик горючие материалы, так как во время пользования плитой они могут воспламениться.
- Не оставляйте плиту без присмотра во время жаренья. Масла и жиры могут воспламениться из-за перегрева!
- В случае повреждения плиты, дальнейшая эксплуатация разрешена только после полного устранения повреждений квалифицированным специалистом.
- Не открывайте кран на вводе газа или клапан на газобаллоне не убедившись предварительно в том, что все краны плиты закрыты.
- Избегайте заливать и загрязнять горелки. Загрязненные горелки следует очистить и высушить немедленно после охлаждения плиты.
- Не следует ставить посуду непосредственно на горелки.
- Посуда, стоящая на решётке над одной из горелок не должна превышать массу 10 кг, а общий вес посуды на всех решётках массу свыше 40 кг .
- Не следует стучать по ручкам и горелкам.
- Не следует ставить предметы массой больше 15 кг на открытую дверцу духовки.
- Запрещается совершать модификацию и ремонт плиты лицами, без профессиональной подготовки.
- Запрещается открывать краны плиты без включенного электроподжига или зажженной спички.
- Запрещается задувать пламя горелки.
- Запрещается самостоятельно совершать настройку плиты на другой тип газа, переносить плиту на другое место, а также совершать изменения в системе питания. Эти операции могут быть совершены только квалифицированным специалистом.

УМОВИ БЕЗПЕКИ

- Будь ласка, під час користування плитою слідкуйте за дітьми, тому що діти не знають принципів обслуговування плити. Гарячі пальники плити, камера духовки, гриль, скло дверцят, посуд, що стоїть з гарячою рідиною можуть бути причиною опіку у дитини.
- З'єднувальний електропровід механічного обладнання, напр. Міксера, не повинен торкатися гарячих частин плити.
- Не кладіть у висувний ящик горючі матеріали, так як під час користування плитою вони можуть зайнятися.
- Не залишайте плиту без нагляду під час смаження. Масла і жири можуть зайнятися через перегрів!
- У випадку пошкодження плити, подальша експлуатація дозволена тільки після повного усунення пошкоджень кваліфікованим фахівцем.
- Не відкривайте кран на введенні газу або клапан на газобалонні, не переконавшись попередньо в тому, що всі крани плити закриті.
- Уникайте заливання і забруднення пальників. Забруднені пальники слід очистити і висушити негайно після охолодження плити.
- Не слід ставити посуд безпосередньо на пальники.
- Посуд, що стоїть на решітці над однією з пальників, не повинен перевищувати масу 10 кг, а загальна вага посуду на всіх решітках – масу понад 40 кг .
- Не слід стукати по ручкам і пальникам.
- Не слід ставити предмети масою більше 15 кг на відкриті дверцята духовки.
- Забороняється здійснювати модифікацію та ремонт плити особами без професійної підготовки.
- Забороняється відкривати крани плити без включеного електрозапалювання або запаленого сірника.
- Забороняється задувати полум'я пальника.
- Забороняється самостійно здійснювати настройку плити на інший тип газу, переносити плиту на інше місце, а також здійснювати зміни в системі живлення. Ці операції можуть бути здійснені тільки кваліфікованим фахівцем.

- Не допускайте к плите маленьких детей, а также лиц, не ознакомленных с руководством по эксплуатации плиты.
- Обратите внимание на момент кипячения, чтобы не залить горелки.

В случае подозрения утечки газа нельзя:

зажигать спички, курить, включать и выключать электроприемники (звонок или выключатель освещения), а также пользоваться другими электрическими и механическими устройствами, вызывающими образование электрической или толчкообразной искры. В таком случае следует немедленно перекрыть подачу газа (перекрыть клапан на газобаллоне или кран, отсекающий подачу газа) и проветрить помещение, а затем вызвать лицо, имеющее право на устранение такого рода причин.

- Не следует подсоединять к газовой установке никаких проводов.
- В случае воспламенения газа, вытекающего из неплотной установки, следует немедленно перекрыть подачу газа при помощи запорного клапана на газобаллоне или крана, отсекающего подачу газа
- В каждом случае, вызванном техническими неисправностями, следует обязательно отключить электропитание плиты, предварительно проветрив помещение и устранить недостаток.
- В случае воспламенения газа, вытекающего из неплотного клапана на газобаллоне, следует: на баллон накинуть мокрое одеяло для охлаждения баллона, завернуть клапан на газобаллоне. Запрещается вторично эксплуатировать поврежденный баллон.
- В случае перерыва в пользовании плитой, продолжающегося несколько дней, следует перекрыть стопорный кран подачи газа, а при пользовании газобаллоном – каждый раз после использования.

Плита должна быть подсоединена к такому же типу газа, на который она настроена заводом. Информация о типе газа, на который плита настроена заводом, находится на заводской табличке на задней стенке плиты.

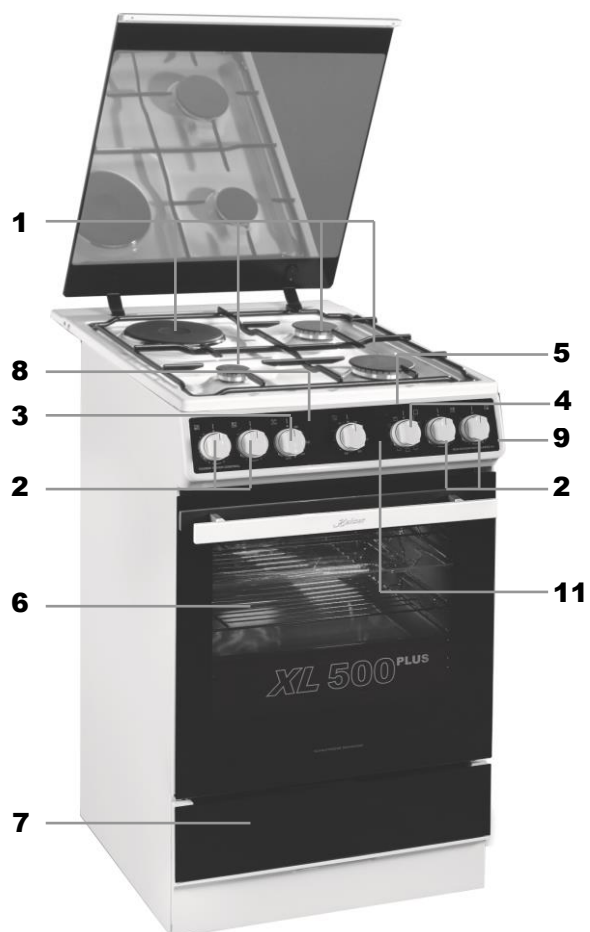
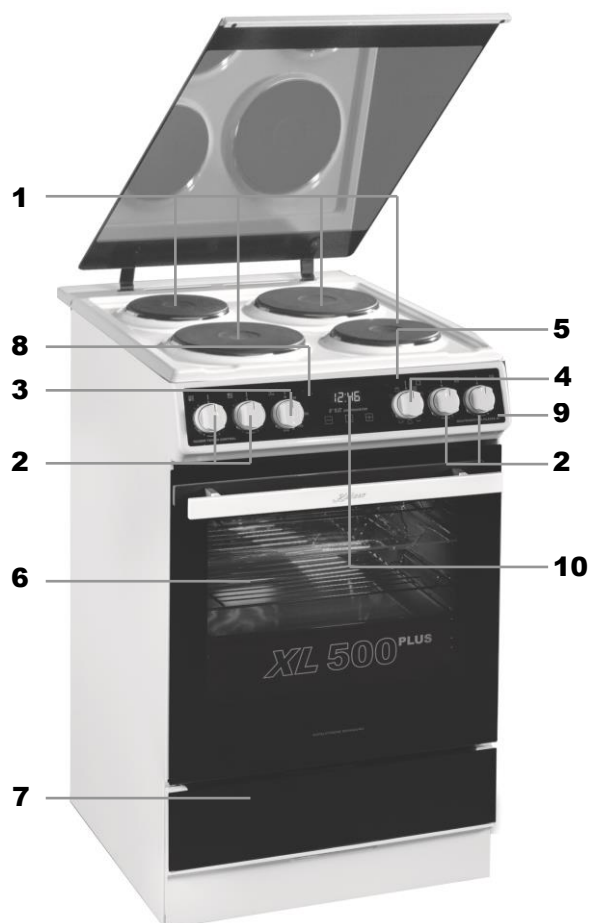
- Не допускайте до плиты малых дітей, а також осіб, не ознайомлених з керівництвом з експлуатації плити.
- Зверніть увагу на момент кип'ятіння, щоб не залити пальники.

У разі підозри витoku газу не можна:

запалювати сірники, палити, вмикати і вимикати електроприймачі (дзвінок або вмикач освітлення), а також користуватися іншими електричними і механічними пристроями, що викликають утворення електричної або поштовхоподібної іскри. У такому випадку слід негайно перекрити подачу газу (перекрити клапан на газобалоні або кран, що відтинає подачу газу) і провітрити приміщення, а потім викликати особу, яка має право на усунення причин такого роду.

- Не слід приєднувати до газової установки ніяких проводів.
- У разі займання газу, що витікає з нещільної установки, слід негайно перекрити подачу газу за допомогою запірною клапана на газобалоні або крана, що відсікає подачу газу.
- У кожному разі, викликаному технічними несправностями, слід обов'язково відключити електроживлення плити, попередньо провітривши приміщення, й усунути недолік.
- У разі займання газу, що витікає з нещільного клапана на газобалоні, слід: на балон накинути мокру ковдру для охолодження балона, закрутити клапан на газобалоні. Забороняється вдруге експлуатувати пошкоджений балон.
- У разі перерви в користуванні плитою, що триває кілька днів, слід перекрити стопорний кран подачі газу, а при користуванні газобаллоном - кожного разу після використання.

Плита повинна бути присьднана до такого ж типу газу, на який вона налаштована заводом. Інформація про тип газу, на який плита налаштована заводом, знаходиться на заводській табличці на задній стінці плити.



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ**ВНЕШНИЙ ВИД****Примерное размещение функциональных узлов**

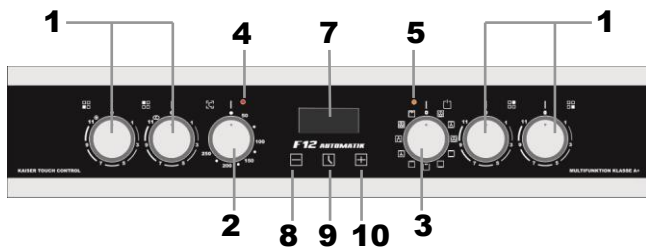
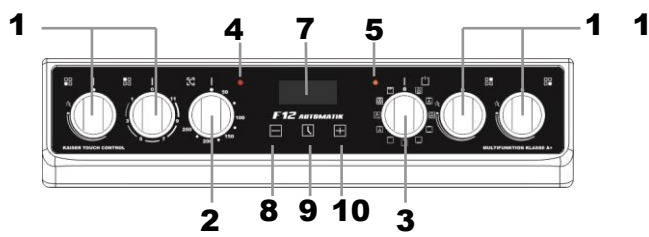
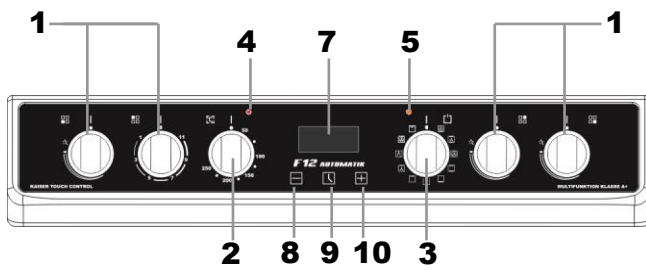
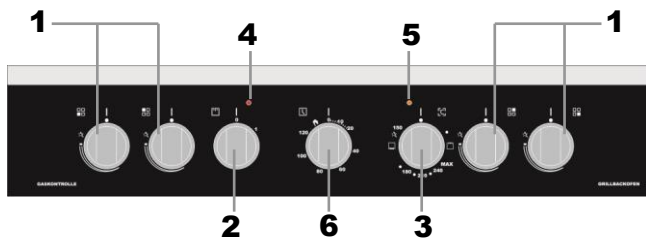
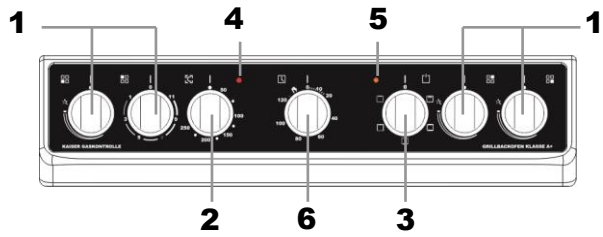
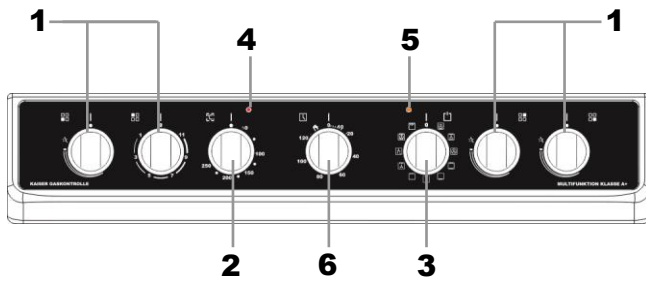
- 1 Нагревательные поля/ горелки плиты
- 2 Ручки нагревательных полей
- 3 Ручка терморегулятора духовки
- 4 Ручка режима работы духовки (рабочих функций)
- 5 Контрольная лампочка работы плиты (желтая)
- 6 Духовой шкаф
- 7 Выдвижной ящик
- 8 Контрольная лампочка температуры духовки (красная)
- 9 Панель управления
- 10 Программирующее устройство
- 11 Минутник

КОРОТКИЙ ОПИС**ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД****Приблизне розміщення функціональних вузлів**

- 1 Пальники плиты
- 2 Ручки нагрівальних полів
- 3 Ручка терморегулятора духовки
- 4 Ручка режиму роботи духовки (рабочих функцій)
- 5 Контрольна лампочка роботи плити (жовта)
- 6 Духова шафа
- 7 Висувний ящик
- 8 Контрольна лампочка температури духовки (червона)
- 9 Панель управління
- 10 Програмуєчий пристрій
- 11 Хвилиник

Verschiedene Modelle, je nach ihrer technischen Ausrüstung, sind mit verschiedenen Bedienblenden versehen, an denen die Bedienelemente sinnvoll angeordnet sind.

Окремі моделі, залежно від їх технічного обладнання, мають різні панелі управління з відповідно розміщеними на них елементами управління.

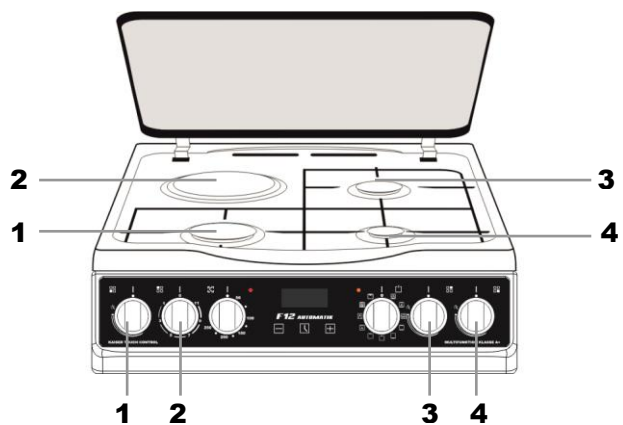
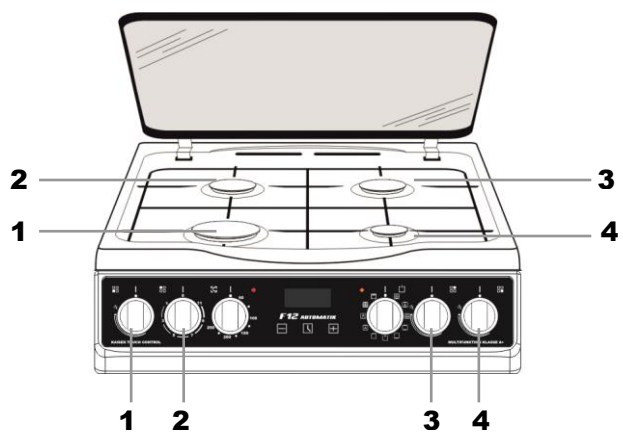
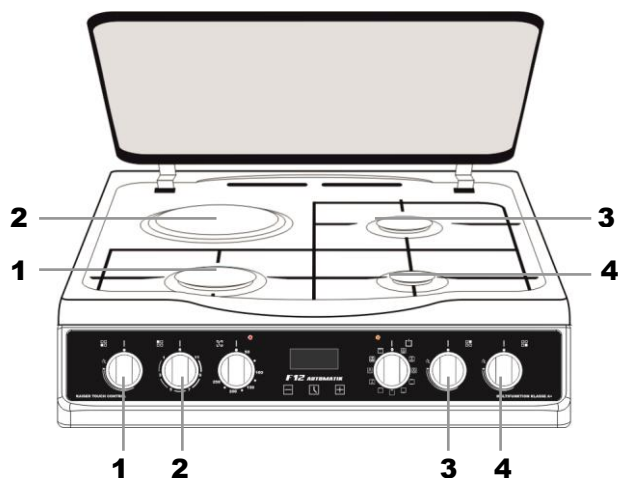
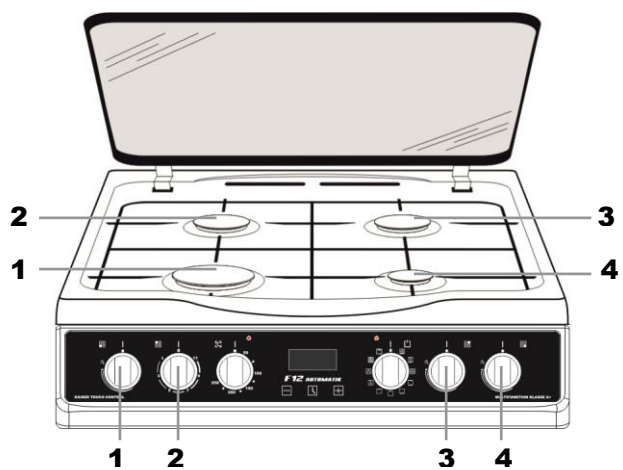


ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**Панели управления моделей с минутником****ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ****Панелі управління моделей з хвилиником****Панели управления моделей с сенсорным электронным программирующим устройством**

- 1 Ручки управления газовыми горелками
- 2 Ручка "Терморегулятора духовки"
- 3 Ручка "Режим работы духовки" или "Освещение духовки"
- 4 Контрольная лампочка Вкл/Выкл (желт.)
- 5 Контрольная лампочка работы духовки (красн.)
- 6 Минутник (при наличии)
- 7 Дигитальное программирующее устройство
- 8 Кнопка « - »
- 9 Кнопка выбора функций
- 10 Кнопка « + »

Панелі управління моделей Exclusive і PLATIN з сенсорним електронним програмуючим пристроєм

- 1 Ручки управління газовими пальниками
- 2 Ручка "Терморегулятора духовки"
- 3 Ручка "Режим роботи духовки" або "Освітлення духовки"
- 4 Контрольна лампочка Вкл/Викл (жовт.)
- 5 Контрольна лампочка роботи духовки (черв.)
- 6 Хвилиник (за наявності)
- 7 Дигітальний програмуючий пристрій
- 8 Кнопка « - »
- 9 Кнопка вибору функцій
- 10 Кнопка « + »



ОБОРУДОВАНИЕ**ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С
ГАЗОВЫМИ ГОРЕЛКАМИ**

**HGG 62501*, HGG 62511*, HGG 62521*,
HGG 64522*, HGG 61512*, HGG 61532*,
HGE 61501*, HGE 62500*, HGE 62508*,
HGE 64509***

- 1 - Ручка управления газовой горелкой
- передняя левая 1,0 кВт
- 2 - Ручка управления газовой горелкой
- задняя левая 1,75 кВт
- 3 - Ручка управления газовой горелкой
- задняя правая 1,75 кВт
- 4 - Ручка управления газовой горелкой
- передняя правая 3,0 кВт

**HGE 62301*, HGE 62302*, HGE 62306*,
HGE 62309***

- 1 - Ручка управления газовой горелкой
- передняя левая 1,0 кВт
- 2 - Ручка управления эл. нагревательным
полем - заднее левое
Ø180 mm 1,2 кВт
- 3 - Ручка управления газовой горелкой
- задняя правая 1,75 кВт
- 4 - Ручка управления газовой горелкой
- передняя правая 3,0 кВт

**HGG 52501*, HGG 52511*, HGG 52521*,
HGG 52531*, HGE 52500*, HGE 52508*,**

- 1 - Ручка управления газовой горелкой
- передняя левая 1,0 кВт
- 2 - Ручка управления газовой горелкой
- задняя левая 1,75 кВт
- 3 - Ручка управления газовой горелкой
- задняя правая 1,75 кВт
- 4 - Ручка управления газовой горелкой
- передняя правая 3,0 кВт

**HGE 52301*, HGE 52302*, HGE 52306*,
HGE 52301***

- 1 - Ручка управления газовой горелкой
- передняя левая 1,0 кВт
- 2 - Ручка управления эл. нагревательным
полем - заднее левое
Ø180 mm 1,2 кВт
- 3 - Ручка управления газовой горелкой
- задняя правая 1,75 кВт
- 4 - Ручка управления газовой горелкой
- передняя правая 3,0 кВт

* - Модификации

ОБЛАДНАННЯ**ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ З ГАЗОВИМИ
ПАЛЬНИКАМИ**

**HGG 62501*, HGG 62511*, HGG 62521*,
HGG 64522*, HGG 61512*, HGG 61532*,
HGE 61501*, HGE 62500*, HGE 62508*,
HGE 64509***

- 1 - Ручка управління газовим пальником
- передній лівий 1,0 кВт
- 2 - Ручка управління газовим пальником
- задній лівий 1,75 кВт
- 3 - Ручка управління газовим пальником
- задній правий 1,75 кВт
- 4 - Ручка управління газовим пальником
- передній правий 3,0 кВт

**HGE 62301*, HGE 62302*, HGE 62306*,
HGE 62309***

- 1 Ручка управління газовим пальником
- передній лівий 1,0 кВт
- 2 - Ручка управління ел. нагрівальним
полем
- заднє ліве Ø180 mm 1,2 кВт
- 3 - Ручка управління газовим пальником
- задній правий 1,75 кВт
- 4 - Ручка управління газовим пальником
- передній правий 3,0 кВт

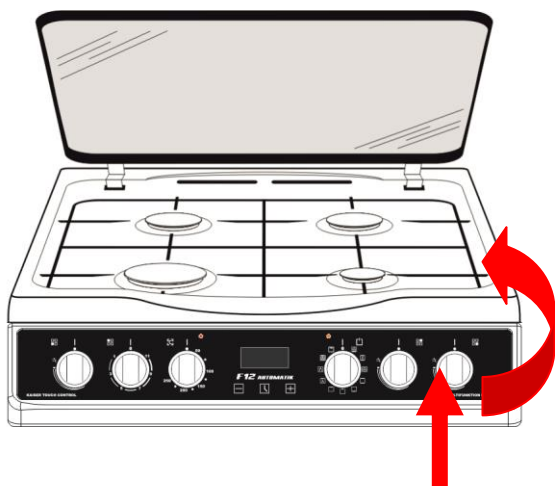
**HGG 52501*, HGG 52511*, HGG 52521*,
HGG 52531*, HGE 52500*, HGE 52508*,**

- 1 - Ручка управління газовим пальником
- передній лівий 1,0 кВт
- 2 - Ручка управління газовим пальником
- задній лівий 1,75 кВт
- 3 - Ручка управління газовим пальником
- задній правий 1,75 кВт
- 4 - Ручка управління газовим пальником
- передній правий 3,0 кВт

**HGE 52301*, HGE 52302*, HGE 52306*,
HGE 52301***

- 1 Ручка управління газовим пальником
- передній лівий 1,0 кВт
- 2 - Ручка управління ел. нагрівальним
полем
- заднє ліве Ø180 mm 1,2 кВт
- 3 - Ручка управління газовим пальником
- задній правий 1,75 кВт
- 4 - Ручка управління газовим пальником
- передній правий 3,0 кВт

* - Модификации



ПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Прежде чем приступить к первому использованию, следует:

- ознакомиться с руководством и условиями безопасности обслуживания.
- удалить упаковочный материал, опорожнить выдвижной ящик, вымыть камеру духовки с целью устранения консервирующих веществ.
- проверить эффективность функционирования клапанов (установки и плиты), а также других элементов управления.
- нагреть духовку (при 250°C в течение 30 мин.)
- совершать операции обслуживания только при исправно действующей вентиляции.

Управление режимом работы нагревательных полей осуществляется поворотом ручек **1, 2, 3 и 4**, установленных на панели управления кухонной плиты.

Все газовые плиты **XL 500** оборудованы системой электроподжига в ручках.

Чтобы зажечь горелку нужно:

- нажмите на ручку выбранной горелки до упора и поверните ее влево до отметки **большая подача газа**,
- держите ручку нажатой до зажигания горелки,
- когда горелка загорится, отпустите ручку и установите требуемую величину пламени (например, **Экономное пламя**)
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо (положение «выключено»).

В моделях плит, оснащенных газ-контролем горелок и духовки плиты, следует во время операции зажигания держать ручку нажатой до упора в течение 2-10 сек. в положении «большая подача газа», чтобы защита активировалась. « В случае, если пламя гаснет при отпуске ручки управления, следует снять ручку (аккуратно потянув на себя) и на шток газового крана надеть дополнительную шайбу, прилагающуюся в комплекте плиты.»

Внимание! Запрещается регулировать подачу газа между положением **потушенная горелка** и положением **большая подача газа** .

КОРИСТУВАННЯ ГАЗОВОЮ ПОВЕРХНЕЮ

Перш ніж приступити до першого використання, слід:

- ознайомитися з керівництвом і умовами безпеки обслуговування.
- видалити пакувальний матеріал, спорожнити висувний ящик, вимити камеру духовки з метою усунення консервуючих речовин.
- перевірити ефективність функціонування клапанів (установки та плити), а також інших елементів управління.
- нагріти духовку (при 250°C протягом 30 хв.)
- здійснювати операції обслуговування тільки при справно діючій вентиляції.

Управління режимом роботи нагрівальних полів здійснюється поворотом ручок **1, 2, 3 і 4**, встановлених на панелі управління кухонної плити.

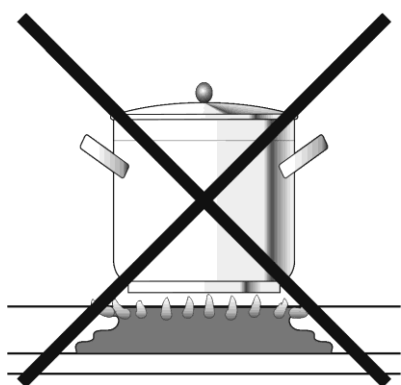
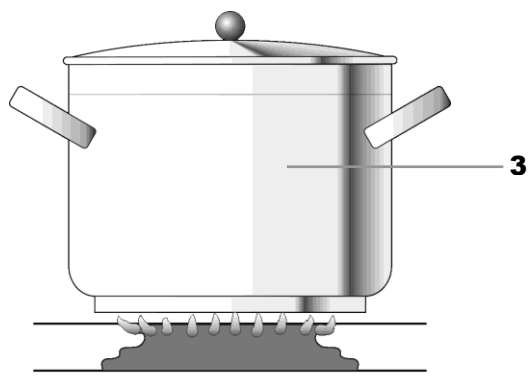
Всі газові плити **XL 500** обладнані системою електрозапалювання в ручках.

Щоб запалити палик, потрібно:

- натисніть на ручку вибраного палика до упору і поверніть її вправо до позначки **велика подача газу**,
- тримайте ручку натиснутою до запалювання палика,
- коли палик загориться, відпустіть ручку і встановіть необхідну величину полум'я (наприклад, **Економне полум'я**),
- вимкнути конфорку після приготування продуктів, повернувши ручку вправо (положення «вимкнено»).

У моделях плит, оснащених газ-контролем паликів і духовки плити, слід під час операції запалювання тримати ручку натиснутою до упору протягом 2-10 сек. в положенні «велика подача газу», щоб захист активувався. « У разі, якщо полум'я гасне при відпусканні ручки управління, слід зняти ручку (аккуратно потягнувши на себе) і на шток газового крана надіти додаткову шайбу, що додається в комплекті плити. »

Увага! Забороняється регулювати подачу газу між положенням **погашений палик** і положенням **велика подача газу** .



Правильно отрегулированные горелки имеют пламя светло-голубого цвета с отчетливо обозначенным внутренним конусом.

Правильно відрегульовані пальники мають полум'я світло-блакитного кольору з чітко визначеним внутрішнім конусом.

Настройка пламени зависит от установки положения ручки горелки:

Налаштування полум'я залежить від установки положення ручки пальника:



большое пламя
маленькое пламя («экономное»)
конфорка погашена (перекрыт газ)



велике полум'я
маленьке полум'я («економне»)
конфорка погашена (перекритий газ)

В зависимости от потребности можно плавно установить величину пламени.

Залежно від потреби, можна плавно встановити величину полум'я.

Обратите внимание на то, чтобы диаметр дна посуды был всегда больше диаметра пламени горелки, посуда была накрыта крышкой.

Зверніть увагу на те, щоб діаметр дна посуду був завжди більше діаметру полум'я пальника, посуд був накритий кришкою.

Рекомендуется, чтобы диаметр посуды был 2,5 – 3 раза больше диаметра горелки, т. е. для следующих горелок

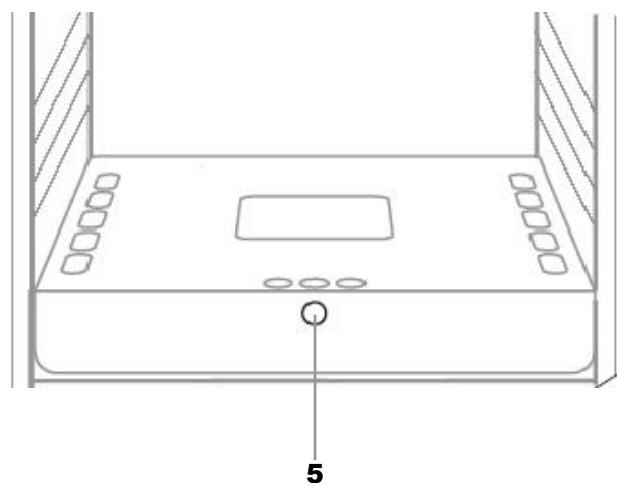
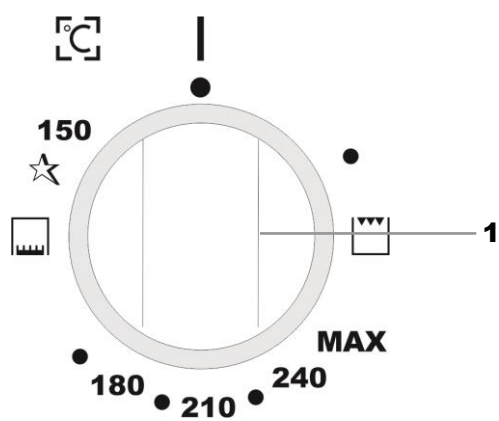
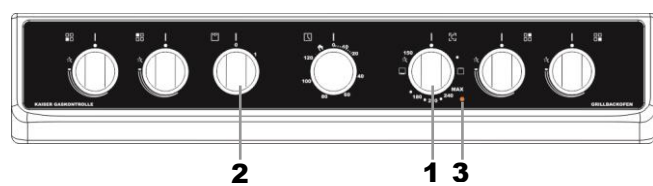
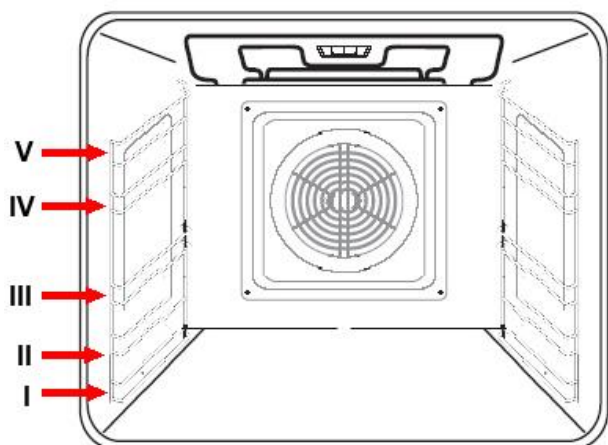
Рекомендується, щоб діаметр посуду був 2,5 - 3 рази більшим за діаметр пальника, тобто для наступних пальників:

- малая – посуда диаметром с 90 до 150 мм,
- нормальная – посуда диаметром с 160 до 220мм,
- усиленная – посуда диаметром с 200 до 240 мм,

- малий – посуд діаметром від 90 до 150 мм,
- нормальний – посуд діаметром від 160 до 220мм,
- посилений – посуд діаметром від 200 до 240 мм,

Высота посуды не должна быть больше ее диаметра.

Висота посуду не повинна бути більше її діаметра.



УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ ГАЗОВОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Духовки, установленные в кухонных плитах, в зависимости от типа плиты, обладают различными рабочими функциями. В зависимости от реализуемой рабочей функции можно пользоваться оборудованием духовки, напр. решёткой или противнем, помещая их на соответствующих рабочих уровнях духового шкафа. Рабочие уровни духовки обозначены поочередно цифрами от I до V.

Управление режимом работы духового шкафа осуществляется поворотом ручек **терморегулятора 1** и **2** **освещения духовки**, установленных на панели управления кухонной плиты.

Все духовки оснащены газовыми кранами с терморегулятором и защитой от утечки газа. Во время зажигания духовки, как описано ниже, следует подержать ручку нажатой около 3 с. Это время, необходимо для того, чтобы разогрелся чувствительный элемент и подействовала защита. Если горелка гаснет, повторите процедуру по истечении 3 сек. Если горелка не загорается в течение 10 сек., повторите процедуру зажигания по истечении 1 мин., т.е. после проветривания духовки.

Чтобы включить духовку:

- нажмите на ручку **терморегулятора духовки 1** до упора и поверните ее влево до отметки выбранной температуры, держите ручку нажатой до зажигания горелки. Если горелка гаснет, повторите процедуру по истечении 3 с.
- наблюдайте за пламенем (четкое уменьшение пламени обозначает достижение требуемой температуры духовки). Регулирование температуры возможно только при закрытой дверце духовки.

Выключение духовки осуществляется поворотом ручки **1** до упора направо.

Если Ваша духовка не оборудована электроподжигом в ручке:

- зажгите спичку,
- нажмите на ручку **1** до сопротивления и поверните ее влево до отметки соответственно выбранной температуры,
- поднесите спичку к **зажигательному отверстию 5** и подержите ручку нажатой ок. 3 сек. Если горелка гаснет, повторите процедуру по истечении 3 сек.

Важно! Включение духовки сигнализируется включением контрольной лампы **3** красного цвета.

УПРАВЛІННЯ РОБОТОЮ ГАЗОВОЇ ДУХОВКИ

Духовки, встановлені в кухонних плитах, залежно від типу плити, мають різні робочі функції. Залежно від робочої функції, що реалізується, можна користуватися обладнанням духовки, напр. решіткою або деком, розміщуючи їх на відповідних робочих рівнях духової шафи. Робочі рівні духовки позначені по черзі цифрами від I до V.

Управління режимом роботи духовки здійснюється поворотом ручок

терморегулятора 1 і **освітлення духовки 2**, встановлених на панелі управління кухонної плити.

Всі духовки оснащені газовими кранами з терморегулятором та захистом від витoku газу. Під час запалювання духовки, як описано нижче, слід потримати ручку натиснутою близько 3 с. Це час, необхідний для того, щоб розігрівся чутливий елемент і подіяв захист. Якщо палик гасне, повторіть процедуру після закінчення 3 сек. Якщо палик не загоряється протягом 10 сек., повторіть процедуру запалювання після закінчення 1 хв., тобто після провітрювання духовки.

Щоб включити духовку:

- натисніть на ручку **терморегулятора духовки 1** до упору і поверніть її вправо до позначки обраної температури, тримайте ручку натиснутою до запалювання палика. Якщо палик гасне, повторіть процедуру після закінчення 3 с.

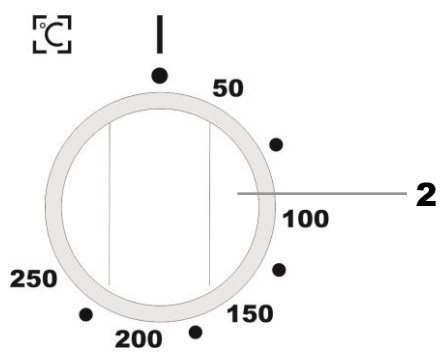
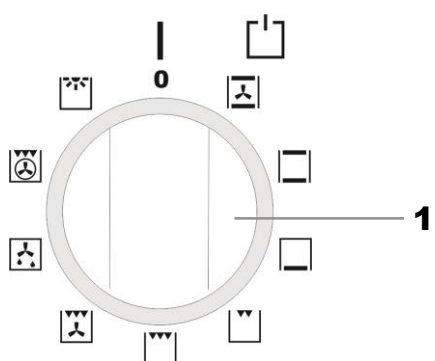
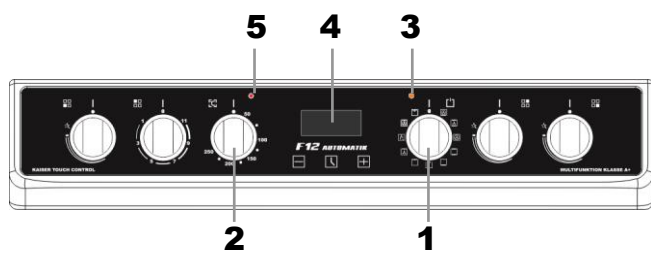
- спостерігайте за полум'ям (чітке зменшення полум'я означає досягнення необхідної температури духовки). Регулювання температури можливе тільки при закритих дверцятах духовки.

Вимкнення духовки здійснюється поворотом ручки **1** до упору направо.

Якщо Ваша духовка не обладнана електрозапалюванням в ручці:

- запаліть сірник,
- натисніть на ручку **1** до опору і поверніть її вліво до позначки відповідно обраної температури,
- піднесіть сірник до **запального отвору 5** і потримайте ручку натиснутою близько 3 сек. Якщо палик гасне, повторіть процедуру після закінчення 3 сек.

Важливо! Включення духовки сигналізується включенням контрольної лампи **3** червоного кольору.



УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Управление режимом работы духового шкафа осуществляется поворотом ручек выбора **режима работы 1** и **терморегулятора 2** духовки, установленных на панели управления духового шкафа.

Графические обозначения установленные рядом с ручками управления показывают выбранные параметры работы духовки.

Для отключения духовки установите ручки **выбора режима работы 1** и **терморегулятора 2** в положении „0“.

Для большего комфорта Вы также можете использовать **электронное программирующее устройство* 4**, дающее возможность управлять работой духовки в автоматическом, полуавтоматическом и ручном режимах.

Важно! Включение духовки сигнализируется включением контрольных ламп желтого **3** и красного **5** цветов.

После того как Ваша духовка достигнет установленной температуры красная лампа погаснет.

Если кулинарные рецепты рекомендуют ставить блюдо в прогретую духовку, делайте это после выключения красной контрольной лампы.

Контрольная лампа может также светиться в положении ручки **Освещение духового шкафа**, но в этом положении нагревательные элементы всегда выключены.

Если Ваша духовка оборудована ручками **Push** (утопленными в панели), то для управления этими ручками необходимо:

- осторожно нажать на ручку и отпустить её.

Ручка выйдет из панели.

Для того чтобы вновь утопить ручку:

- осторожно нажать на ручку до упора и отпустить.

* для моделей с электронным программатором

УПРАВЛІННЯ РОБОТОЮ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДУХОВКИ

Управління режимом роботи духової шафи здійснюється поворотом ручок **вибору режиму роботи 1** і **терморегулятора 2** духовки, встановлених на панелі управління духової шафи.

Графічні позначення, встановлені поряд з ручками управління, показують вибрані параметри роботи духовки.

Для відключення духовки встановити ручки **вибору режиму роботи 1** і **терморегулятора 2** в положенні „0“.

Для більшого комфорту Ви також можете використовувати **електронний програмувальний пристрій* 4**, що дає можливість керувати роботою духовки в автоматичному, напівавтоматичному і ручному режимах.

Важливо! Включення духовки сигналізується включенням контрольних ламп жовтого **3** і червоного **5** кольорів.

Після того, як Ваша духовка досягне встановленої температури, червона лампа згасне.

Якщо кулінарні рецепти рекомендують ставити блюдо в прогріту духовку, робіть це після виключення червоної контрольної лампи.

Контрольна лампа може також світитися в положенні ручки **Освітлення духової шафи**, але в цьому положенні нагрівальні елементи завжди вимкнені.

Якщо Ваша духовка обладнана ручками **Push** (утопленими в панелі), то для управління цими ручками необхідно:

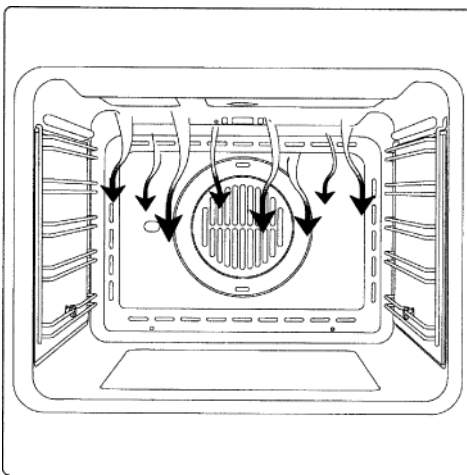
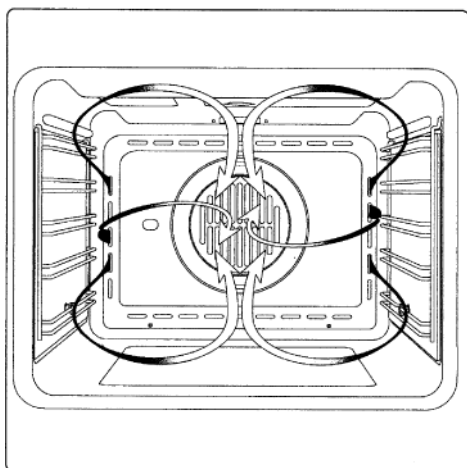
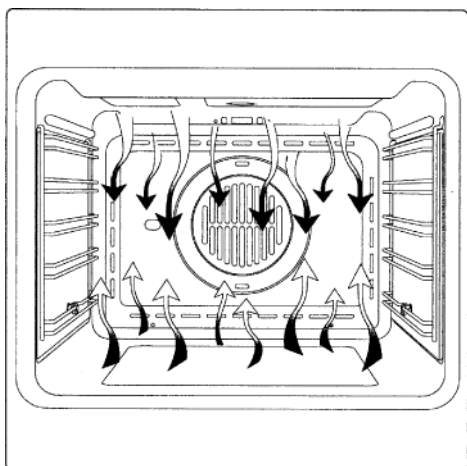
- обережно натиснути на ручку і відпустити її.

Ручка вийде з панелі.

Для того щоб знову утопити ручку:

- обережно натиснути на ручку до упору і відпустити.

* для моделей з електронним програматором



РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

РОБОЧІ ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ

ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Классическая система, при которой применяется верхний или нижний нагрев, пригодна для приготовления только одного блюда. Блюда должны помещаться в духовку, по возможности, лишь после достижения заданной температуры, т.е. когда погаснет контрольная лампочка.

Если к концу процесса приготовления блюда Вы желаете повысить температуру верхнего или нижнего нагревателя, установите переключатель на соответствующую желаемую функцию. В течение выпекания дверцу духовки рекомендуется открывать как можно реже.

ЗВИЧАЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ



Класична система, при якій застосовується верхній або нижній нагрів, придатна для приготування тільки однієї страви. Страви повинні міститися в духовку, по можливості, лише після досягнення заданої температури, тобто коли згасне контрольна лампочка.

Якщо до кінця процесу приготування страви Ви бажаєте підвищити температуру верхнього або нижнього нагрівача, встановіть перемикач на відповідну бажану функцію. Протягом випікання дверцята духовки рекомендується відкривати якомога рідше.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ



При этом режиме приготовления, находящийся в дальней части духовки вентилятор, осуществляет циркуляцию горячего воздуха, равномерно его распределяя, тем самым сокращая время приготовления по сравнению с обычным приготовлением. Этот метод подходит для одновременного приготовления разных видов блюд (рыба, мясо и т.д.) при разных высотах положения противня.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ



При цьому режимі приготування, вентилятор, що знаходиться у віддаленій частині духовки, здійснює циркуляцію гарячого повітря, рівномірно розподіляючи його, тим самим скорочуючи час приготування в порівнянні зі звичайним приготуванням. Цей метод підходить для одночасного приготування різних видів страв (риба, м'ясо і т.д.) при різних висотах положення дека.

ХОЛОДНЫЙ ОБДУВ/ РАЗМОРАЖИВАНИЕ



При выборе первой функции производится обдув продукта воздухом комнатной температуры для его оттаивания.

При включенном обдуве и установленном **Терморегуляторе** на **50 °С**, вентилятор осуществляет циркуляцию теплого воздуха, обеспечивая тем самым быстрое оттаивание замороженных продуктов.

ХОЛОДНИЙ ОБДУВ / РОЗМОРОЖУВАННЯ



При виборі першої функції проводиться обдув продукту повітрям кімнатної температури для його відтаювання.

При включеному обдуві та встановленому **Терморегуляторі** на **50 °С**, здійснює циркуляцію теплого повітря, забезпечуючи тим самим швидке відтаювання заморожених продуктів.

ГРИЛЬ



Этот режим используется для приготовления на гриле или подрумянивания блюд.

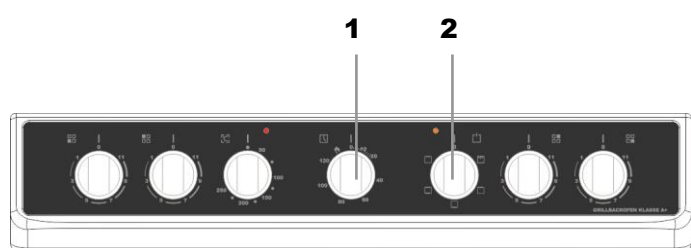
Решетка с приготавливаемым блюдом устанавливается на 1-й или 2-й уровень сверху. Прогреть духовку в течение 5 минут. Ручку **Терморегулятора** установить на температуру от 50°C до 200°C.

ГРИЛЬ



Цей режим використовується для приготування на грилі або підрум'янюванню страв.

Решітка зі стравою, що готується, встановлюється на 1-й або 2-й рівень зверху. Прогріти духовку протягом 5 хвилин. Ручку **Терморегулятора** встановити на температуру від 50°C до 200°C.



ВЕРТЕЛ *

Некоторые духовки оборудованы вертелом, приводимым во вращение эл. мотором.

Благодаря вертелу* возможна вращательная обжарка блюд в духовке. Служит главным образом для обжарки домашней птицы, шашлыков, колбасок и других блюд. Включение и выключение привода вертела происходит одновременно со включением и выключением

функций гриля  или .

Вертел не имеет отдельной ручки управления.

МЕХАНИЧЕСКИЙ МИНУТНИК *

Кроме сигнала об окончании заданного времени, минутник имеет встроенную функцию автоматического отключения духовки. Такие

минутники имеют на шкале символ .

Для приведения минутника в действие нужно повернуть ручку переключателя **1** по часовой стрелке до упора, а затем установить желаемое время в пределах от 0 до 120 минут. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал и духовка будет отключена.

Для работы духовки без применения минутника необходимо перевести его в положение . При этом функция автоматического отключения духовки минутником не работает.

Важно! При нахождении минутника, имеющего функцию отключения духовки*, в положении „0“ работа духовки невозможна!

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка оснащена системой освещения. Свет остается включенным во время работы духовки. Если вы хотите проконтролировать состояние блюда после его приготовления установите ручку **выбора режимов духовки 2** в положение **Свет**.

* - если имеется

ВЕРТЕЛ *

Деякі духовки обладнані вертелом, що приводиться в обертання ел. мотором.

Завдяки вертелу можливе обертальне обсмажування страв у духовці. Служить головним чином для обсмажування домашньої птиці, шашликів, ковбасок і інших страв. Увімкнення та вимкнення приводу вертела відбувається одночасно з включенням і

виключенням функцій гриля  або .

Вертел не має окремої ручки управління.

МЕХАНІЧНИЙ ХВИЛИННИК *

Крім сигналу про закінчення заданого часу, на деяких моделях плит, хвилинник має вбудовану функцію автоматичного відключення духовки.

Такі хвилинники мають на шкалі символ .

Для приведення розстановки в дію потрібно повернути ручку перемикача **1** за годинниковою стрілкою до упору, а потім встановити бажаний час в межах від 0 до 120 хвилин. Після закінчення встановленого часу прозвучить звуковий сигнал і духовка буде відключена.

Для роботи духовки без застосування хвилинника необхідно перевести його в положення . При цьому функція автоматичного відключення духовки хвилинником не працює.

Важливо! При знаходженні хвилинника, що має функцію відключення духовки*, в положенні "0", робота духовки неможлива!

ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

Духовка оснащена системою освітлення. Світло залишається включеним під час роботи духовки. Якщо ви хочете проконтролювати стан страви після його приготування встановіть ручку **вибору режимів духовки 2** в положення **Світло**.

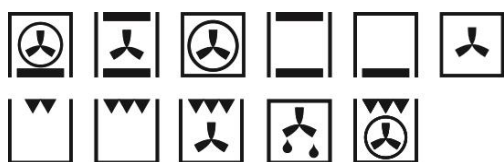
*- якщо є

ВИДЫ ДУХОВЫХ ШКАФОВ ВИДЫ ДУХОВОК

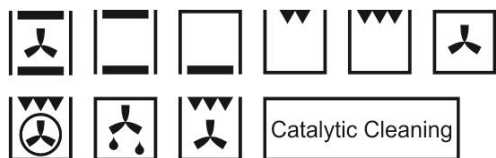
Multi 12



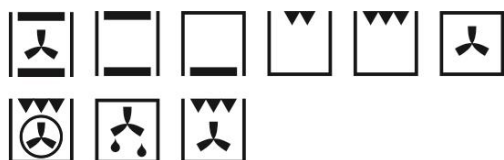
Multi 11



Multi 10



Multi 9



Духовка с грилем Духовка 3 грилем



**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДУХОВЫЕ
ШКАФЫ**


Холодный обдув



C° = 50

Размораживание



C° > 50

Горячий обдув

Горячий обдув +
Нижний нагрев (пицца)Рециркуляция +
верхний/ нижний нагрев

Рециркуляция и гриль



Гриль



Двойной гриль



Нижний нагрев



Верхний нагрев



Верхний -/ нижний нагрев



Каталитическая очистка



Внутреннее освещение

**ЕЛЕКТРИЧНІ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНІ
ДУХОВКИ**


Холодний обдув



C° = 50

Розморожування



C° > 50

Гарячий обдув

Гарячий обдув і нижній
нагрів (піца)Рециркуляція +
верхній/ нижній нагрів

Вентилятор і гриль



Гриль



Двійчатий гриль



Нижній нагрів



Верхній нагрів



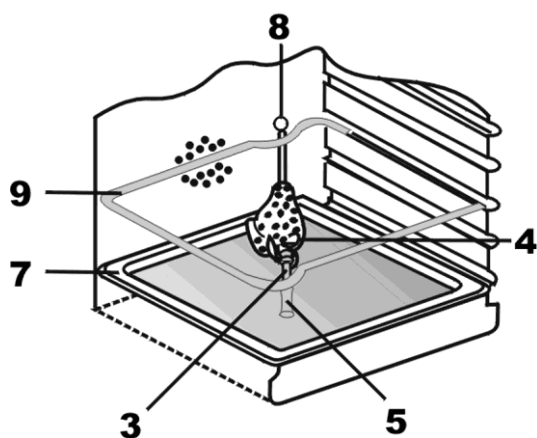
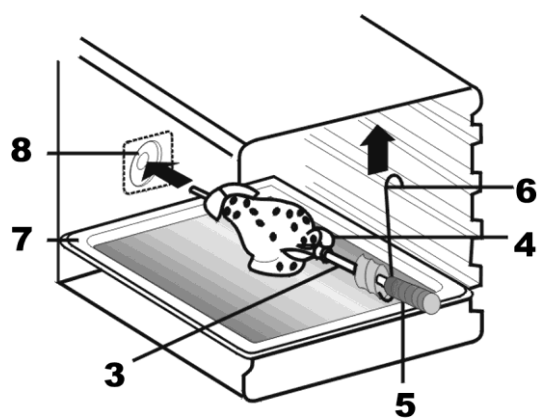
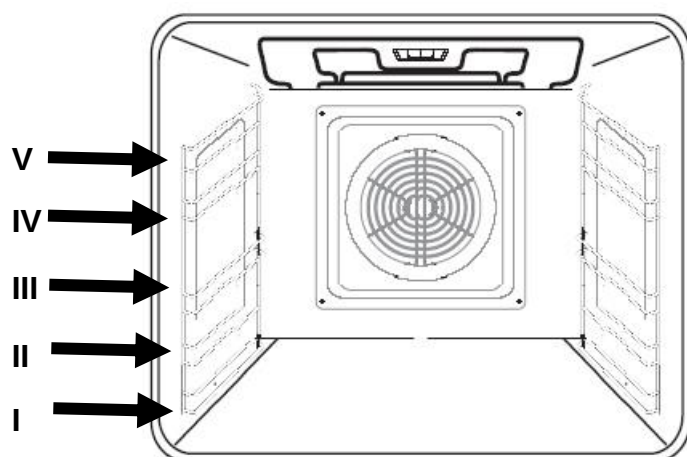
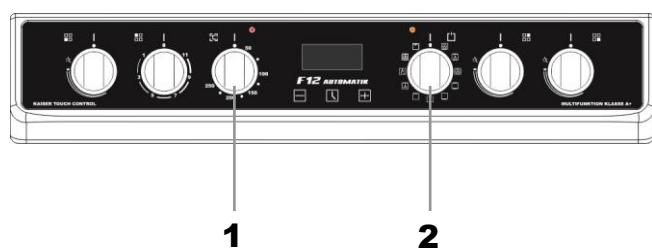
Верхній -/ Нижній нагрів



каталітичне очищення



внутрішнє освітлення



ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Ручкой **2** режима работы духовки, выберите желаемый режим приготовления.
- Ручкой **1** терморегулятора, выберите желаемую температуру приготовления.

Включение духовки сигнализируется включением контрольных ламп желтого и красного цветов на панели управления.

После того как Ваша духовка достигнет установленной температуры красная лампа погаснет и Вы можете ставить в нее блюдо, которое хотите готовить

В зависимости от реализуемой рабочей функции можно пользоваться оборудованием духовки, напр. решёткой или противнем, помещая их на соответствующих рабочих уровнях от **I** до **V** духового шкафа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ *

Для этого необходимо следующее:

- надеть блюдо на пруток вертела **3** и застопорить блюдо при помощи вилок **4**,
- при необходимости надеть ручку **5** на вертел,
- рамку **9** поставить в духовку на уровень „III“,
- конец прутка вертела **3** вставить в муфту привода **8**, обращая внимание на то, чтобы выемка рамки попала в канавку металлической части держателя вертела,
- выверните ручку **5**,
- вставить противень **7** на самый низкий уровень духового шкафа и прикрыть дверцу.

При вынимании блюда во избежание ожога обязательно использовать ручку **5**.

КОРИСТУВАННЯ ДУХОВКОЮ

У кілька простих рухів Ви можете почати процес приготування.

- Ручкою **2** режиму роботи духовки, виберіть бажаний режим приготування.
- Ручкою **1** терморегулятора, виберіть бажану температуру приготування.

Включення духовки сигналізується включенням контрольних ламп жовтого та червоного кольорів на панелі управління.

Після того, як Ваша духовка досягне встановленої температури, червона лампа згасне і Ви можете ставити в неї страву, яку хочете готувати.

Залежно від реалізованої робочої функції, можна користуватися обладнанням духовки, наприклад, решіткою або деком, розміщуючи їх на відповідних робочих рівнях від **I** до **V** духовки.

ПРИГОТУВАННЯ НА ВЕРТЕЛІ *

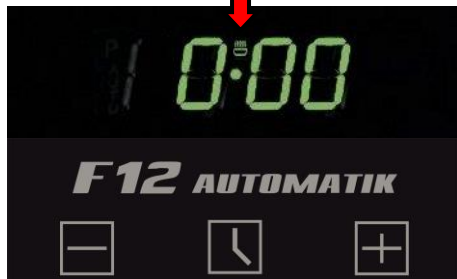
Для цього необхідно наступне:

- надіти страву на пруток вертела **3** і застопорити страву за допомогою вилок **4**,
- при необхідності надягти ручку **5** на вертел,
- рамку **9** поставити в духовку на рівень „III“,
- кінець прутка вертела **3** вставити в муфту привода **8**, звертаючи увагу на те, щоб виїмка рамки потрапила в канавку металевої частини тримача вертела,
- виверніть ручку **5**,
- вставити деко **7** на найнижчий рівень духовки і прикрити дверці.

При вийманні страви, щоб уникнути опіку, обов'язково використовувати ручку **5**.

* - если имеется

* - якщо є



ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО **Touch control** *

При первом включении часов начинают мигать символы **1 (AUTO)** и **0.00**.

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите на среднюю кнопку **2** в течение 3-х секунд.

На дисплее появится символ **Приготовление 3**.

- С помощью кнопок выбора **4** или **5 (- или +)** установите желаемое время.

Через несколько секунд акустический сигнал подтвердит установленное время, символы перестанут мигать.

Установленное время можно изменить. Для этого:

- Кнопки выбора **4** или **5 (- или +)** нужно держать одновременно нажатыми в течение 3-х секунд и установить время, как описано выше.

Важно! При изменении установленного времени таймер будет установлен заново, а все выбранные режимы приготовления будут отменены.

ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМУЮЧИЙ ПРИСТРІЙ **TOUCH CONTROL** *

При першому включенні годин починають блимати символи **1 (AUTO)** і **0.00**.

Установка поточного часу

Щоб встановити поточний час:

- Натисніть на середню кнопку **2** протягом 3-х секунд.

На дисплеї з'явиться символ **Приготування 3**.

- За допомогою кнопок вибору **4** або **5 (- або +)** встановіть бажаний час.

Через кілька секунд акустичний сигнал підтвердить встановлений час, символи перестануть блимати.

Встановлений час можна змінити. Для цього:

- Кнопки вибору **4** і **5 (- або +)** потрібно тримати одночасно натиснутими протягом 3-х секунд і встановити час, як описано вище.

Важливо! У разі зміни встановленого часу таймер буде встановлено наново, а всі вибрані режими приготування будуть скасовані.



Электронный минутник

Электронный минутник работает независимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Чтобы включить минутник:

- Нажмите на среднюю кнопку **1** в течение 3-х секунд.

На дисплее появится символ **минутника 2**.

- С помощью кнопок выбора **3** или **4** (- или +) установите желаемое время.

Через несколько секунд таймер начнет обратный счет и вернется нормальная индикация времени с символом **минутника 5**, указывая на то, что идет обратный счет.

По окончании обратного счета духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и мигает символ **минутника 5**.

- Нажав любую кнопку, отключите минутник.

Символ **минутника 5** погаснет.

Електронний хвилиник

Електронний мінутнік працює незалежно від інших функцій. Їм можна користуватися навіть якщо духовка вимкнена.

Щоб включити хвилиник:

- Натисніть на середню кнопку **1** протягом 3-х секунд.

На дисплеї з'явиться символ **хвилиника 2**.

- За допомогою кнопок вибору **3** або **4** (- або +) встановіть бажаний час.

Через кілька секунд таймер почне зворотний рахунок і повернеться нормальна індикація часу з символом **хвилиника 5**, вказуючи на те, що йде зворотний рахунок.

Після закінчення зворотного рахунку духовка подає подвійний звуковий сигнал з інтервалом в 2 секунди і блимає символ **хвилиника 5**.

- Натиснувши будь-яку кнопку, вимкніть хвилиник.

Символ **хвилиника 5** згасне.



Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел " **Пользование духовым шкафом** ").

- Нажмите на среднюю кнопку **1** в течение 3-х секунд.
- Нажмите снова на среднюю кнопку **1**.

На дисплее появятся попеременно символ **2** и **0.00** и замигает символ **3 (AUTO)**.

- С помощью кнопок выбора **4** или **5 (- или +)** установите желаемое время. Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления.

На дисплее появится символ **6 (AUTO)**, подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

По истечении времени приготовления духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

- Нажав любую кнопку, отключите зуммер. Символы погаснут.

Установка тривалості приготування

Духовка повинна автоматично відключитися після закінчення бажаного проміжку часу.

Перш ніж задати тривалість приготування, Ви повинні встановити **режим роботи духовки** і **температуру приготування** (див. розділ " **Користування духовкою** ").

- Натисніть на середню кнопку 1 протягом 3-х секунд.
- Натисніть знову на середню кнопку **1**.

На дисплеї з'являться попеременно символ **2** і **0.00** і замигає символ **3 (AUTO)**.

- За допомогою кнопок вибору **4** або **5 (- або +)** встановіть бажаний час. Через кілька секунд почнеться відлік часу приготування.

На дисплеї з'явиться символ **6 (AUTO)**, що підтверджує успішне програмування, а також повернеться показання поточного часу.

Після закінчення часу приготування духовка подає подвійний звуковий сигнал з інтервалом в 2 секунди і замигають символи, інформуючи, що всі функції роботи духовки відключені.

- Натиснувши будь-яку кнопку, вимкніть зумер. Символи згаснуть.



Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел " **Пользование духовым шкафом** ").

- Нажмите на среднюю кнопку **1** в течение 3-х секунд.
- Нажмите снова два раза последовательно на среднюю кнопку **1**.

На дисплее появятся попеременно символ **2** и **0.00** и замигает символ **3 (AUTO)**.

- С помощью кнопок выбора **4** или **5** (- или **+**) установите желаемое время окончания приготовления. Через несколько секунд программа будет активирована.



Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

На дисплее появится символ **6 (AUTO)**, подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

По достижению запрограммированного времени духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

- Нажав любую кнопку, отключите зуммер.

Символы погаснут.

Встановлення часу закінчення приготування

Духовка повинна автоматично відключитися в заздалегідь заданий час.

Перш ніж задати час закінчення роботи, Ви повинні встановити **режим роботи духовки** і **температуру приготування** (див. розділ " **Користування духовкою** ").

- Натисніть на середню кнопку **1** протягом 3-х секунд.
- Натисніть знову два рази послідовно на середню кнопку **1**.

На дисплеї з'являться попеременно символи **2** і **0.00** і замигає символ **3 (AUTO)**.

- За допомогою кнопок вибору **4** або **5** (- або **+**) встановіть бажаний час закінчення приготування. Через кілька секунд програма буде активована.



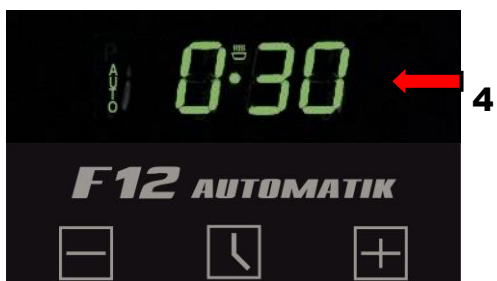
Важливо! Ви повинні задати час, що відрізняється від поточного!

На дисплеї з'явиться символ **6 (AUTO)**, що підтверджує успішне програмування, а також повернеться показання поточного часу.

По досягненню запрограмованого часу духовка подає подвійний звуковий сигнал з інтервалом в 2 секунди і замигають символи, інформуючи, що всі функції роботи духовки відключені.

- Натиснувши будь-яку кнопку, вимкніть зумер.

Символи згаснуть.



Установка времени продолжительности и окончания приготовления

Вы можете комбинировать функции **времени приготовления** и **времени окончания приготовления**, задавая желаемое время включения и выключения духовки. Таким образом, Вы можете запрограммировать процесс приготовления в Вашей духовке на то время, когда Вас нет дома или же процесс размораживания продуктов к Вашему приходу. Неплохая помощь на кухне.

Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время приготовления **1** и затем время окончания **2**, или наоборот.

Например: Вы хотите начать готовить блюдо за 30 минут до возвращения домой, чтобы к Вашему приходу в **12:55** оно было готово.

Прежде чем задать продолжительность приготовления и время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки 3** и **температуру приготовления**. (см. раздел "**Пользование духовым шкафом**").

Задайте продолжительность приготовления **4** (в нашем примере - 30 минут).

Для этого запрограммируйте желаемую продолжительность приготовления. (см. раздел "**Установка продолжительности приготовления**").

Встановлення часу тривалості і закінчення приготування

Ви можете комбінувати функції **часу приготування** і **часу закінчення приготування**, задаючи бажаний час включення і виключення духовки. Таким чином, Ви можете запрограмувати процес приготування у Вашій духовці на той час, коли Вас немає вдома або ж процес розморожування продуктів до Вашого приходу. Непогана допомога на кухні.

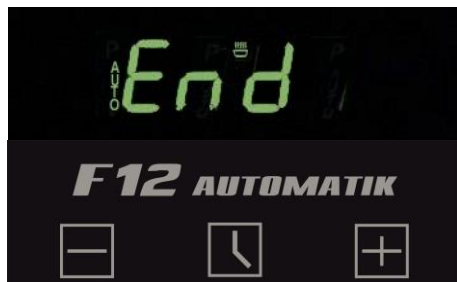
Не важливо, в якому порядку Ви програмуєте ці дві функції. Спочатку час приготування **1** і потім час закінчення **2**, або навпаки.

Наприклад: Ви хочете почати готувати страву за 30 хвилин до повернення додому, щоб до Вашого приходу в **12:55** він був готовий.

Перш ніж задати тривалість приготування і час закінчення роботи, Ви повинні встановити **режим роботи духовки 3** і **температуру приготування**. (див. розділ "**Користування духовкою**").

Задайте тривалість приготування **4** (в нашому прикладі - 30 хвилин).

Для цього запрограмуйте бажану тривалість приготування. (див. розділ "**Установка тривалості приготування**").



На дисплее появится символ **1 (AUTO)**, подтверждающий успешное программирование продолжительности приготовления, а также вернется показание текущего времени.

Теперь запрограммируйте желаемое время окончания процесса приготовления (см. раздел "**Установка времени окончания приготовления**").

На дисплее появится время окончания приготовления (**2**), равное текущему времени, плюс время продолжительности приготовления (в нашем примере **12:45**, т.е. плюс **30** мин.).

- Используя кнопку выбора **3 (+)** установите желаемое время окончания приготовления.

Через несколько секунд таймер регистрирует это значение **4** (в нашем примере - **12:55**, т.е. мы сдвинули время окончания приготовления на **10** мин.).

Духовка перейдет в режим ожидания. Высветится текущее время **5** (в нашем примере - **12:15**).

В нашем примере духовка должна включиться в **12:25 (6)** в режиме "гриль + обдув" на 30 минут и выключиться в **12:55**, соответственно заданной Вами программе.

На дисплеї з'явиться символ **1 (AUTO)**, що підтверджує успішне програмування тривалості приготування, а також повернеться показання поточного часу.

Тепер запрограмуйте бажаний час закінчення процесу приготування (див. розділ "**Установка часу закінчення приготування**").

На дисплеї з'явиться час закінчення приготування (**2**), рівне поточному часу, плюс час тривалості приготування (у нашому прикладі **12:45**, тобто плюс **30** хв.).

- Використовуючи кнопку вибору **3 (+)** встановіть бажаний час закінчення приготування.

Через кілька секунд таймер зареєструє це значення **4** (в нашому прикладі - **12:55**, тобто ми зрушили час закінчення приготування на **10** хв.).

Духовка перейде в режим очікування. Висвітлится поточний час **5** (в нашому прикладі - **12:15**).

У нашому прикладі духовка повинна включиться в **12:25 (6)** в режимі "гриль + обдув" на 30 хвилин і вимикається в **12:55**, відповідно заданої Вами програмі.



Установка громкости предупредительного сигнала

Чтобы установить громкость предупредительного сигнала:

- Нажмите одновременно на кнопки выбора **1** или **2** (**-** или **+**).

Замигает средняя точка, разделяющая часы и минуты.

- Затем нажмите на среднюю кнопку **3**.

Появится мигающая надпись **4** (**ton1**) - (громкий тон).

Если Вы хотите выбрать (**ton2**) - (средний тон) или (**ton3**) - (тихий тон):

- нажмите снова на кнопку выбора **5** (**-**).

Чтобы запомнить выбранную громкость:

- нажмите на среднюю кнопку **6**.

Установка гучності попереджувального сигналу

Щоб встановити гучність попереджувального сигналу:

- Натисніть одночасно на кнопки вибору **1** і **2** (**-** і **+**).

Заблимає середня точка, що розділяє години та хвилини.

- Потім натисніть на середню кнопку **3**.

З'явиться мигающий напис **4** (**ton1**) - (гучний тон).

Якщо Ви хочете вибрати (**ton2**) - (середній тон) або (**ton3**) - (тихий тон):

- натисніть знову на кнопку вибору **5** (**-**).

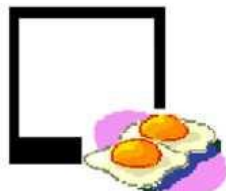
Щоб запам'ятати обрану гучність:

- натисніть на середню кнопку **6**.

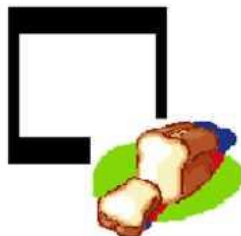
Освещение духовки
Освітлення духовки



Жарение 150°C
Смаження 150°C



Выпечка 200°C
Випічка 200°C



Обдув 180°C
Обдув 180°C



Пицца 230°C
Піца 230°C



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

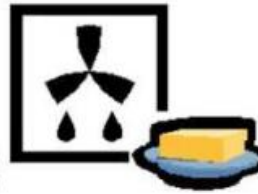
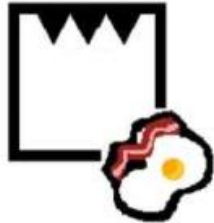
Рекомендуемые режимы приготовления

Супер гриль 250°C
Супер гриль 250°C

Гриль 250°C
Гриль 250°C

Гриль с обдувом 210°C
Гриль с обдувом 210°C

Размораживание 60°C
Розморожування 60°C



Предлагаемые режимы Вы можете найти также на внутреннем стекле двери духовки.

Эти символы лишь образно показывают, какие типы пищи могут быть приготовлены в том или ином режиме. Чтобы познать многогранность этой духовки, не бойтесь экспериментировать со всеми функциями, опираясь на собственный опыт на кухне.

Выпечка кондитерских изделий

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, составляющих заводское оборудование духовки.
- Выпечка возможна также в формах и на противнях, которые следует устанавливать на решетке. В этом случае рекомендуется употребление форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют предварительно прогретой камеры духовки.
- Предварительный нагрев духовки следует применять исключительно в случае тяжелого теста большого объема и слабоподнимающегося. Быстро поднимающееся тесто следует устанавливать в слабо разогретую духовку.
- После отключения духовки, рекомендуется проверка качества выпеченного теста при помощи деревянной палочки (в случае правильной выпечки, после накола теста, палочка должна быть сухой и чистой).
- Выпеченное изделие, следует оставить в духовке, после ее отключения, еще на протяжении 5 минут.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

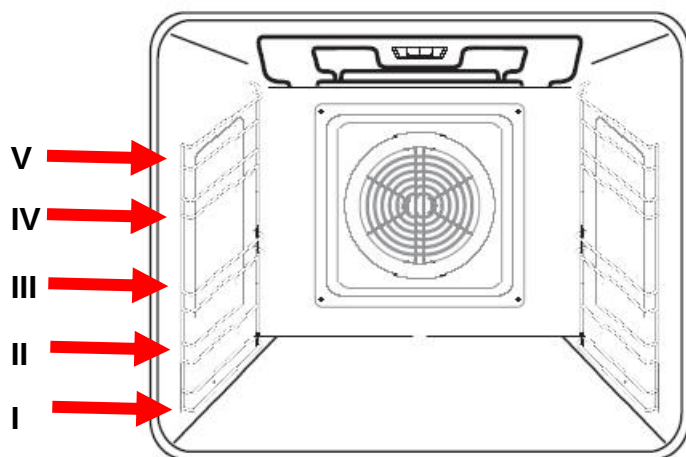
Рекомендовані режими приготування

Пропоновані режими Ви можете знайти також на внутрішньому склі двері духовки.

Ці символи лише образно показують, які типи їжі можуть бути приготовлені в тому чи іншому режимі. Щоб пізнати багатогранність цієї духовки, не бійтеся експериментувати з усіма функціями, спираючись на власний досвід на кухні.

Випічка кондитерських виробів

- Рекомендується випічка тіста на деках, що складають заводське обладнання духовки.
- Випічка можлива також у формах і на деках, які слід встановлювати на решітці. У цьому випадку рекомендується використання форм з чорної жерсті або форм з гальванопокрытjem (золотого кольору). Ці форми краще проводять тепло і скорочують час випічки, заощаджуючи при цьому електроенергію.
- Деякі з виробів, що випікаються, вимагають попередньо прогрітої камери духовки.
- Попередній нагрів духовки слід застосовувати виключно у випадку важкого тіста великого об'єму і що слабо піднімається. Тісто, що швидко піднімається, слід встановлювати в слабо розігріту духовку.
- Після відключення духовки рекомендується перевірка якості випеченого тіста за допомогою дерев'яної палички (у разі правильної випічки, після наколу тіста, паличка повинна бути сухою і чистою).
- Випечений виріб слід залишити в духовці, після її відключення, ще протягом 5 хвилин.



**Параметры выпечки
с конвенционным нагревом.
Таблица 1**

**Параметри випічки
з конвенційними нагрівом.
Таблица 1**

Тип теста Тип тіста	Раб. Уровень Роб. рівень	Температура °C Температура °C	Время, мин. Час, хв.
Выпечка в формах		Випічка в формах	
Безе / Безе	2-3	80-100	60-70
Песочная баба / Пісочна баба	2-3	160-180	40-70
Дрожжевая баба / Дріжджова баба	2-3	170-180	50-60
Торт / Торт	2-3	160-180	30-50
Бисквит / Бісквіт	2-3	160-180	10-25
Песочное тесто для фруктового торта / Пісочне тесто для фруктового торта	2-3	Разогр. 200-220 / розігр. 200-220	

Выпечка на противнях		Випічка на деках	
Дрожжевая хала / Дріжджова хала	2-3	170-190	30-40
Эклеры / Еклери	2-3	200-225	30-40
Сладкий пирог с фрукт. / Солодкий пиріг з фруктами	2-3	170-190	30-50
Сладкий пирог с крошкой / Солодкий пиріг з крихтою	2-3	170-190	20-35

Примерные параметры выпечки с использованием конвенционального нагрева приведены в Таблице 1, а с использованием термоциркуляции в Таблице 2.

При использовании термоциркуляции, не требуется предварительный разогрев духового шкафа.

Для выпечки теста с применением термоциркуляции, рекомендуется выпечка на **III** уровне снизу духовки, а в случае одновременной выпечки - на двух уровнях - рекомендуются уровни **II** и **IV**.

Приблизні параметри випічки з використанням конвенціонального нагріву наведено в Таблиці 1, а з використанням термоциркуляції - в Таблиці 2.

При використанні термоциркуляції не потрібний попередній розігрів духовки.

Для випічки тіста з застосуванням термоциркуляції рекомендується випічка на **III** рівні знизу духовки, а у разі одночасної випічки на двох рівнях - рекомендуються рівні **II** і **IV**.

**Параметры выпечки с термоциркуляцией.
Таблица 2**

**Параметри випічки з термоциркуляцією.
Таблица 2**

Тип теста Тип тіста	Температура °C Температура °C	Время, мин. Час, хв.
------------------------	----------------------------------	-------------------------

Выпечка в формах

Випічка у формах

Безе / Безе	80	60-70
Песочная баба / Пісочна баба	150	65-70
Дрожжевая баба / Дріжджова баба	150	60-70
Торт / Торт	150	25-35

Выпечка на противнях

Випічка на деках

Дрожжевое тесто / Дріжджове тісто	150	40-45
Сладкий пирог с крошкой / Солодкий пиріг з крихтою	150	20-30
Сладкий пирог с фруктами / Солодкий пиріг з фруктами	150	40-55
Бисквит / Бісквіт	150	30-40

Жарение и тушение мяса

Рекомендуется следующее:

- жарение и тушение в духовке блюд массой превышающей 1 кг. Меньшие порции следует готовить на варочной поверхности,
- в случае жарения мяса на решетке, рекомендуется установка на самом нижнем уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья,
- для жарения, следует применять емкости (кастрюли) с жаростойкими ручками.

Примерные параметры условий жаренья и тушения блюд с использованием **конвенционального нагрева** приведены в **таблице 3**, а с использованием **термоциркуляции** в **таблице 4**.

Примечание! Приведенные параметры касаются жарения на решетке. В случае применения закрытых емкостей (кастрюль), температуру следует установить на уровне **200°C**.

По истечении половины времени, предназначенного для за жаривания, мясо следует переворачивать на другой бок.

Более выгодным является за жаривание больших порций мяса.

Во время жарения поливать мясо вытопившимся соусом.

Рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья (мясо водой не поливать).

Параметры, приведённые в этой главе, касающиеся выпечки и жарения, рекомендуется корректировать, основываясь на собственном опыте.

Смаження та тушкування м'яса

Рекомендується наступне:

- смаження і тушкування в духовці страв, масою більше 1 кг. Менші порції слід готувати на варильній поверхні,
- у разі смаження м'яса на решітці, рекомендується установка на самому нижньому рівні (під решіткою зі стравою) дека, що містить невелику кількість води, яку поповнюють під час смаження,
- для смаження, слід застосовувати ємності (каструлі) з жаростійкими ручками.

Приблизні параметри умов смаження і тушкування страв з використанням **конвенціонального нагріву** наведені в **таблиці 3**, а з використанням **термоциркуляції** в **таблиці 4**.

Примітка! Наведені параметри стосуються смаження на решітці. У разі застосування закритих ємностей (кастрюль), температуру слід встановити на рівні **200°C**.

Після закінчення половини часу, призначеного для засмажування, м'ясо слід перевертати на другий бік.

Більш вигідним є засмажування великих порцій м'яса.

Під час смаження поливати м'ясо соусом, що витопився.

Рекомендується установка на найнижчому рівні (під решіткою зі стравою) дека, що містить невелику кількість води, яку поповнюють під час смаження (м'ясо водою не поливати).

Параметри, наведені в цій главі, що стосуються випічки і смаження, рекомендується коригувати, ґрунтуючись на власному досвіді.

**Параметры жарения с конвенционным
нагревом. Таблица 3**

**Параметри смаження з конвенційними
нагрівом.
Таблиця 3**

Вид мяса Вид м'яса	Рекомендации Рекомендації	Раб. Уровень Роб. рівень	Температура °С Температура °С	Время, мин. Час, хв.
Тушеная говядина / Тушкована яловичина		2-3	225-250	120-150
Ростбиф кровавый / Ростбіф кривавий	разогретая духовка розігріта духовка	3-4	225-250	5-6
Ростбиф сочный / Ростбіф соковитий	разогретая духовка розігріта духовка	3-4	225-250	6-8
Ростбиф подрумяненный / Ростбіф підрум'янений	разогретая духовка розігріта духовка	3-4	225-250	10-11
Свинина / Свинина		2-3	150-170	30-120
Телятина / Телятина		2-3	150-170	45-120
Баранина / Баранина		2-3	150-170	90-120
Дичь / Дичина	разогретая духовка розігріта духовка	2-3	170-190	60-110
Птица, цыплёнок / Птиця, курча		2-3	160-180	45-60
Утка / Качка	разогретая духовка розігріта духовка	2-3	200-220	60-90
Гусь / Гусак		2-3	160-180	150-360
Тушеная птица / Тушкована птиця		2-3	210-225	45-60

**Параметры жарения
с термоциркуляцией.
Таблица 4**

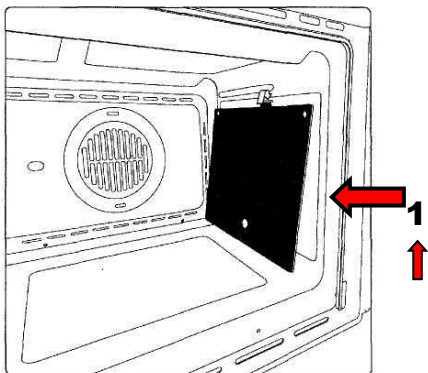
**Параметри смаження
з термоциркуляцією.
Таблиця 4**

Вид мяса Вид м'яса	Порция Порція	Температура °С Температура °С	Время, мин. Час, хв.
Цыплёнок / Курча	1	180	50-60
Дичь / Дичина	1-1,5	160	120-140
Телятина / Телятина	1	160	100-140
Свинина / Свинина	1	175	110-120
Говядина / Яловичина	1	160	120-150
Гусь, утка / Гусак, качка	1	175	соотв. Массе відпов. масі

**Параметры жарения на гриле.
Таблица 5**

**Параметри смаження на грилі.
Таблиця 5**

Вид мяса Вид м'яса	Раб. Уровень Роб. рівень	Время, мин Час, хв.	
		1. сторона	2. сторона
Свиная котлета / Свиняча котлета	4-5	8-10	6-8
Свиной шницель / Свинячий шніцель	3-4	8-10	6-8
Отварное говяжье мясо / Відварене яловиче м'ясо	3-4	10-12	6-8
Колбаски / Ковбаски	4-5	8-10	6-8
Шашлыки / Шашлики	4-5	7-8	5-6
Говяжье жаркое / Яловича печеня	4-5	6-7	5-6
Котлета из телятины / Котлета з телятини	4-5	8-10	6-8
Антрикот из телятины / Антрекот із телятини	4-5	6-7	5-6
Котлета из баранины / Котлета з баранини	4-5	8-10	6-8
Цыплята - половина / Курчата - половина вина	3-4	25-30	25-30
Рыба / Риба	4-5	6-7	4-5
Филе / Філе	4-5	4-7	6
Форель / Форель	4-5	4-7	6
Тосты / Тости	4-5	2-3	2-3
Тосты с начинкой / Тости з начинкою	3-4	6-8	-



ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ДОГЛЯД

Духовой шкаф

Внутренние стенки духовки покрыты высококачественной легкоочищающейся эмалью. Очень гладкая поверхность противодействует появлению на стенках духовки остаточных загрязнений и очень быстро и просто очищается. Антикислотное свойство этой эмали позволяет долгосрочно и качественно использовать Вашу духовку.

Чистите духовку после каждого использования.

Важно! В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духовки отключать ее от сети.

Духовой шкаф и протвину мойте, используя только теплую воду с небольшим количеством жидкости для мытья посуды. После мытья вытрите духовой шкаф насухо или оставьте дверцу открытой для просухания камеры.

Не применяйте для чистки духовки и протвину с антипригарным покрытием ААВ кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержащие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовок.

Самоочищающиеся каталитические пластины *

На стенках духовки установлены пластины **1** со специальной экологической микропористой самоочищающейся каталитической эмалью. Эта эмаль при температуре типовой работы духовки свыше 200° С катализирует все находящиеся на ней жирные вещества и, испаряя, устраняет их. Единственные средства, необходимые для уборки духовки после каталитической очистки - это... щетка и совок. Если же после приготовления очень жирных блюд на стенках духовки все же остаются заметными следы масла и жира, оставьте пустую духовку включенной при максимальной температуре до тех пор, пока она полностью не очистится. Самоочищающиеся каталитические пластины нельзя ни мыть, ни тем более чистить абразивными материалами и кислото- и щелочесодержащими средствами.

* - если имеется

Духовка

Внутрішні стінки духовки покриті високоякісною легкоочищуною емаллю. Дуже гладка поверхня протидіє появі на стінках духовки залишкових забруднень і дуже швидко і просто очищається. Антикислотна властивість цієї емалі дозволяє довгостроково і якісно використовувати Вашу духовку.

Чистіть духовку після кожного використання.

Важливо! Як пересторога, необхідно перед кожною чисткою духовки відключати її від мережі.

Духовку і деки мийте, використовуючи тільки теплу воду з невеликою кількістю рідини для миття посуду. Після миття витріть насухо духовку або залиште дверцята відчиненими для просихання камери.

Не застосовуйте для чищення духовки і дек з антипригарним покриттям ААВ кислото- або луговмісних речовин (оцет, сік лимона, сіль і т.д.). Ні в якому разі не застосовуйте також хлоровмісні засоби (відбілюючі і т.д.). Особливо це потрібно мати на увазі при чищенні емальованих поверхонь духовок.

Самоочисні каталітичні пластины *

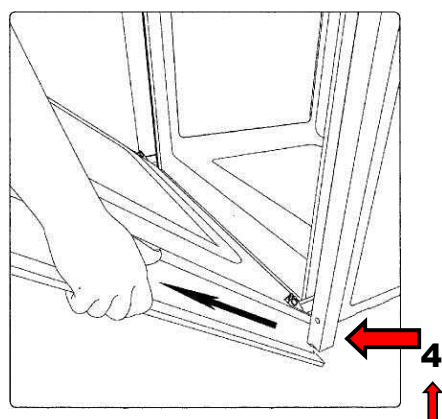
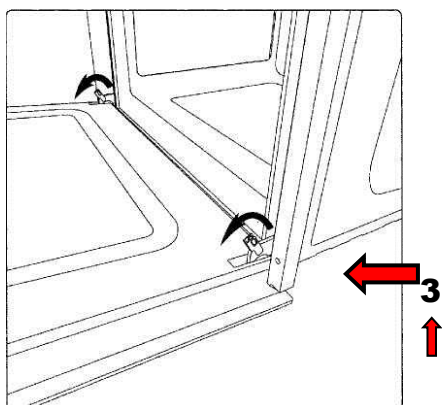
На стінках духовки встановлені пластины **1** зі спеціальною екологічною мікропористою самоочищуною каталітичною емаллю. Ця емаль при температурі типової роботи духовки понад 200°С каталізує всі, жирні речовини, що знаходяться на ній, і, випаровуючи, усуває їх. Єдині засоби, необхідні для збирання духовки після каталітичного очищення - це... щітка і совок. Якщо ж після приготування дуже жирних страв на стінках духовки все ж залишаються помітними сліди масла і жиру, залишіть пусту духовку включеною при максимальній температурі до тих пір, поки вона повністю не очиститься. Самоочисні каталітичні пластины не можна ні мити, ні тим більше чистити абразивними матеріалами та кислото- і луговмісними засобами.

* - якщо є

Kaiser®

Антипригарное покрытие **A•A•B**

ANTI
ANBRENN
BESCHICHTUNG



Противень с антипригарным покрытием ААВ *

Новые противни с **антипригарным покрытием ААВ** изготовлены на основе новейших технологий. Это покрытие имеет гораздо больше преимуществ, чем обычные покрытия. Новый противень прочен и устойчив к царапинам, долговечен, замечательное качество антипригарного покрытия достигается благодаря эффекту цветов Лотоса: жир, остатки выпечки и т. д. не пристаю к поверхности и их можно без труда удалить чистой водой даже без чистящих средств. Если Вы готовите пищу на противне с антипригарным покрытием ААВ, рекомендуется использовать деревянные или специальные пластмассовые приборы.

Телескоп*

Система **Телескоп 2**, которым оснащена Ваша духовка, позволяет Вам выдвигать все противни как совместно, так и по отдельности даже во время приготовления блюд. Данная конструкция отличается от аналогичных удобным и практичным доступом к любому противню и позволяет доставать и контролировать выпечку на любом из них, не охлаждая всю духовку и находящиеся на других противнях блюда. Направляющие каждого противня надёжно удерживают нагруженный весом до 15 кг. противень в полностью выдвинутом состоянии. При очистке духовки система направляющих легко снимается. Конструкция выполнена из нержавеющей стали, что исключает возможность появления коррозии.

Демонтаж дверцы духовки

Для получения лучшего доступа к духовому шкафу, а также для его очистки, дверца может быть очень легко демонтирована. Для этого необходимо:

- полностью открыть дверцу;
- приподнять два указанных на рисунке рычажка **3**
- прикрыть дверцу до первого касания поднятых рычажков;
- приподняв дверцу, потянуть ее вверх на себя **4**.

Чтобы вновь установить дверцу:

- вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть рычажки.

* - если имеется

* - может быть дополнительно заказана в магазине

Деко з антипригарним покриттям ААВ *

Нові деки з **антипригарним покриттям ААВ** виготовлені на основі новітніх технологій. Це покриття має набагато більше переваг, ніж звичайні покриття. Нове деко міцне і стійке до подряпин, довговічне, чудова якість антипригарного покриття досягається завдяки ефекту квітів Лотоса: жир, залишки випічки і т. д. не пристають до поверхні і їх можна без праці видалити чистою водою навіть без засобів для чищення.

Якщо Ви готуєте їжу на деці з антипригарним покриттям ААВ, рекомендується використовувати дерев'яні або спеціальні пластмасові прилади.

Телескоп*

Система **Телескоп 2**, яким оснащена Ваша духовка, дозволяє Вам висувати всі листи як спільно, так і окремо навіть під час приготування страв. Дана конструкція відрізняється від аналогічних зручним і практичним доступом до будь-якого дека і дозволяє діставати і контролювати випічку на будь-якому з них, не охолоджуючи всю духовку і страви, що знаходяться на інших деках. Напрямні кожного дека надійно утримують навантажене вагою до 15 кг. деко в повністю висунутому стані. При очищенні духовки система направляючих легко знімається. Конструкція виконана з нержавіючої сталі, що виключає можливість появи корозії.

Демонтаж дверцят духовки

Для отримання кращого доступу до духовки, а також для її очищення, дверцята можуть бути дуже легко демонтовані. Для цього необхідно:

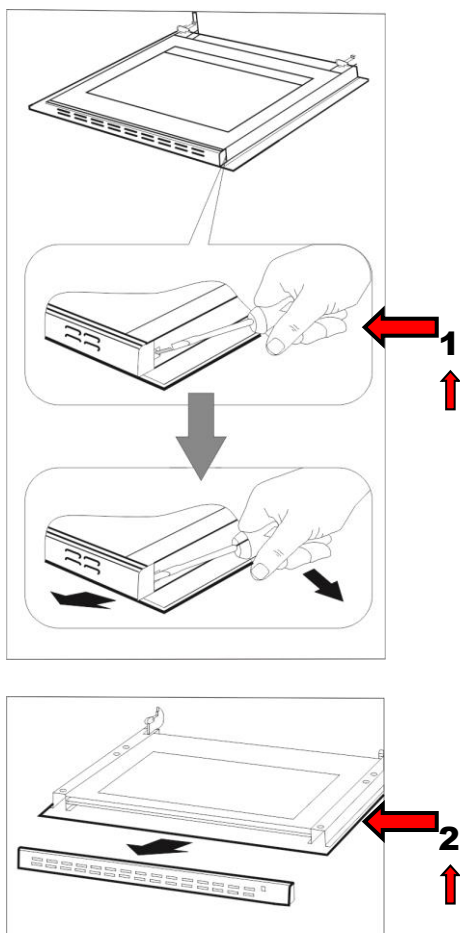
- повністю відкрити дверцята;
- припідняти два вказані на малюнку важеля **3**
- прикрити дверцята до першого торкання піднятих важелів;
- припіднявши дверцята, потягнути її вгору на себе **4**.

Щоб знову встановити дверцята:

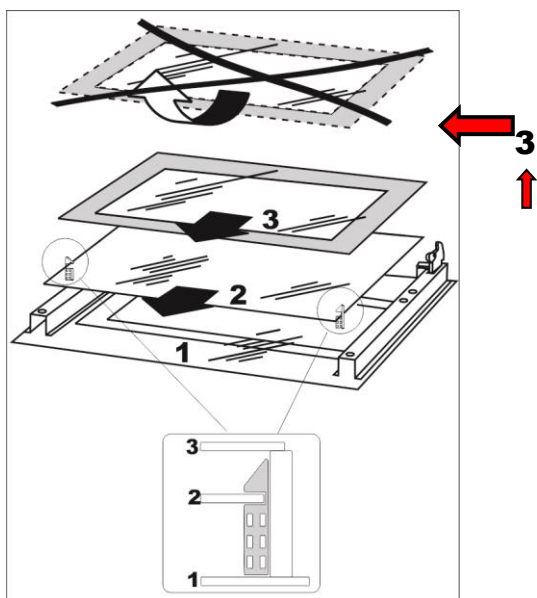
- вставити шарніри на колишнє місце і заклацнути важільці.

* - якщо є

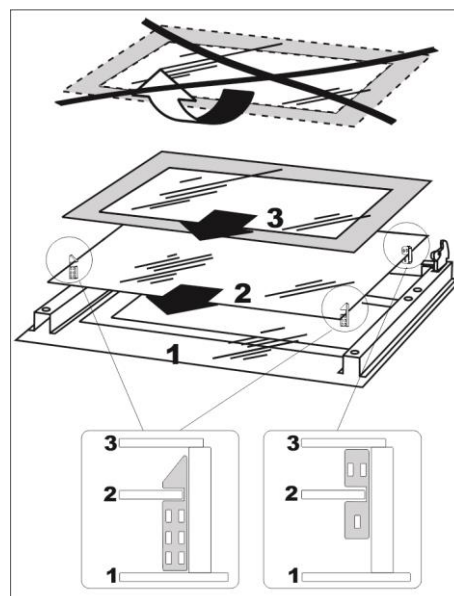
* - може бути додатково замовлена в магазині



Плиты / Плиты 50 см



Плиты / Плиты 60 см



Снятие внутреннего стекла

Чтобы снять стекло необходимо:

- С помощью плоской отвёртки зацепить и выдвинуть верхнюю планку дверей, осторожно приподнять её по бокам **1**.
- Вынуть (вытянуть) планку верхних дверей, как показано на рисунке **2**.
- Внутреннее стекло вынуть из крепления (в нижней части дверцы). Вынуть среднее стекло. **3**.
- Помыть стекло теплой водой с небольшим количеством чистящего средства.

Чтобы установить стекло, следует поступать в обратной очередности. Гладкая часть стекла должна находиться сверху.

Примечание! Не следует вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверей. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверей, следует сначала положить левый конец планки к дверям, а правый её конец размазать вдавливающим движением до момента звука «защёлкивания». Затем, с левой стороны так же вдавить планку до момента звука «защёлкивания».

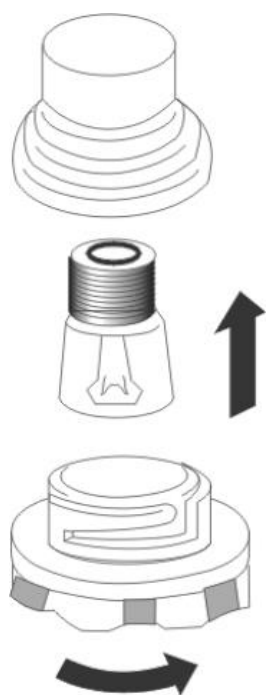
Зняття внутрішнього скла

Щоб зняти скло необхідно:

- За допомогою плоскої викрутки зачепити і висунути верхню планку дверей, обережно підняти її з боків **1**.
- Вийняти (витягнути) планку верхніх дверей, як показано на малюнку **2**.
- Внутрішнє скло вийняти з кріплення (у нижній частині дверця). Вийняти середнє скло. **3**.
- Помити скло теплою водою з невеликою кількістю миючого засобу.

Щоб встановити скло, слід чинити у зворотній послідовності. Гладка частина скла повинна знаходитися зверху.

Примітка! Не слід удавлювати верхню планку одночасно з обох сторін дверей. Для того, щоб правильно встановити верхню планку дверей, слід спочатку прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий її кінець розмістити вдавлюючим рухом до моменту звуку «клацання». Потім, з лівого боку так само втиснути планку до моменту звуку «клацання».



Замена лампы освещения духовки

Освещение духовки должно иметь следующие параметры:

- a) Термостойкость (до 300° C)
- b) Электропитание: параметры подключения V/Hz указаны в заводской табличке.
- c) Потребляемая мощность 25 W.
- d) Цоколь E 14.



Внимание! Прежде всего отключить духовку от сети.

- Во избежание повреждений разложите в духовке кухонное полотенце
- Выкрутите стеклянный плафон
- Выкрутите старую лампочку и вкрутите новую
- Вкрутите на место плафон и уберите полотенце
- Подключите духовку к электросети

Заміна лампи освітлення духовки

Освітлення духовки **3** повинне мати наступні параметри:

- a) Термостійкість (до 300° C)
- b) Електроживлення: параметри підключення V/Hz вказані в заводській табличці.
- c) Споживана потужність 25 W.
- d) Цоколь E 14.



Увага! Перш за все відключити духовку від мережі.

- Щоб уникнути пошкоджень, розкладіть в духовці кухонний рушник
- Викрутіть скляний плафон
- Викрутіть стару лампочку і вкрутіть нову
- Вкрутіть на місце плафон і приберіть рушник
- Підключіть духовку до електромережі

Периодический осмотр

Кроме операций связанных с текущим уходом за плитой, следует:

- производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов плиты,
- после истечения срока гарантии, по крайней мере один раз в два года, следует поручить сервисному центру проведение технического осмотра плиты,
- устранять обнаруженные неисправности.

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

Важно! 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.

Періодичний огляд

Крім операцій, пов'язаних з поточним доглядом за плитою, слід:

- проводити періодичні перевірки справності органів управління і робочих вузлів плити,
- після закінчення терміну гарантії, принаймні один раз на два роки, слід доручити сервісному центру проведення технічного огляду плити,
- усувати виявлені несправності.

Примітка! Усі ремонти й операції з регулювання повинні проводитися сервісним центром або монтером, що володіє відповідною кваліфікацією.

Важливо! Користувач відповідає за бездоганний стан приладу і правильне обслуговування. Якщо з причин неправильного обслуговування викликається служба Сервісного Центру, виклик платний, навіть при ще діючій гарантії. Поломки, які викликані недотриманням цієї Інструкції, не визнаються.

Что делать, если ?

В случае любой неисправности, следует:

- отключить все элементы плиты (нагревательную поверхность, духовку, освещение и пр.),
- отключить электропитание,
- заявить о необходимости ремонта (в сервисный центр или другую организацию, обладающую соответствующими правами).

Некоторые простые неисправности может самостоятельно устранять пользователь, согласно рекомендациям настоящего руководства.

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

Що робити, якщо?

У разі будь-якої несправності, слід:

- відключити всі елементи плити (нагрівальну поверхню, духовку, освітлення та ін),
- відключити електроживлення,
- заявити про необхідність ремонту (в сервісний центр або іншу організацію, яка має відповідні права).

Деякі прості несправності може самостійно усувати користувач, відповідно до рекомендацій цього посібника.

В період експлуатації електричної плити з'являються іноді проблеми і неполадки, деякі з яких споживач може видалити самостійно за умови дотримання правил, наведених у таблиці нижче. До виклику працівника сервісного обслуговування, уважно прочитайте і виконайте наступні рекомендації:

Проблемы	Возможные причины	Решения
Плита не работает	Нарушение электроснабжения Перерыв в подаче тока	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми Заново установить текущее время на дисплее и включить духовку
На дисплее мигают нули	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время
Не действует освещение духовки	Нарушение электроснабжения Дефект лампы	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми Проверить исправность лампы освещения духовки. Неисправную заменить
Не горят контрольные лампы	Нарушение электроснабжения Дефект лампы	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми Обратиться в Сервисную службу
Часы спешат или отстают	Низкое напряжение в домашней сети	Проверить напряжение в сети. При необходимости стабилизировать напряжение

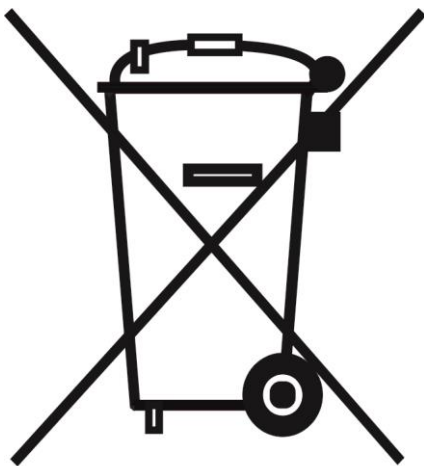
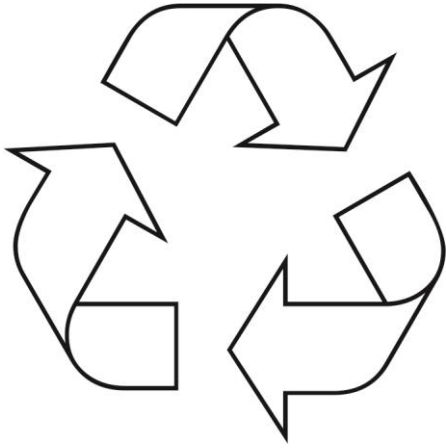
ВАЖНО!

Если несмотря на рекомендации проблему не удалось устранить – обратиться в Сервисную службу.

Проблеми	Можливі причини	Рішення
Плита не працює	Порушення електропостачання Перерва в подачі струму	Перевірити запобіжники домашньої проводки. Несправні замінити новими Заново встановити поточний час на дисплеї і включити духовку
На дисплеї мигають нулі	Перерва в подачі струму	Заново встановити поточний час
Не діє освітлення духовки	Порушення електропостачання Дефект лампи	Перевірити запобіжники домашньої проводки. Несправні замінити новими Перевірити справність лампи освітлення духовки. Несправну замінити
Не горять контрольні лампи	Порушення електропостачання Дефект лампи	Перевірити запобіжники домашньої проводки. Несправні замінити новими Звернутися до Сервісної служби
Годинник поспішає або відстає	Низька напруга в домашній мережі	Перевірити напругу в мережі. При необхідності стабілізувати напругу

ВАЖЛИВО!

Якщо, не дивлячись на рекомендації, проблему не вдалося усунути - звернутися до Сервісної служби.



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 сырьё 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.

ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

У якості внеску в охорону навколишнього середовища, вся документація до цього пристрою була надрукована на вибіленому папері, що не містить хлору або на придатному до вторинної переробки.

І при виготовленні упаковки був зроблений акцент на дотримання норм з охорони навколишнього середовища. Вона також може бути повторно перероблена, оскільки виготовлена з нешкідливих для навколишнього середовища матеріалів.

Можливість переробки пакувального матеріалу значно знижує як споживання природно-сировинних ресурсів, так і утворення промислового та побутового сміття.

Утилізація упаковки

Утилізуйте упаковку по можливості більш екологічно.

Вторинна переробка матеріалів для упаковки економить сировину і зменшує кількість сміття.

Утилізація старих приладів

Такий символ на продукті або його упаковці вказує на те, що цей товар, по приходу в непридатність, не можна розглядати як звичайне домашнє сміття, його слід здати в пункт збирання електричних та електронних пристроїв, для його вторинної переробки.

Вашим внеском в правильну утилізацію цього продукту Ви захищаєте навколишнє середовище та здоров'я Ваших близьких.

Неправильна утилізація загрожує навколишньому середовищу і здоров'ю.

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

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(№. соответствует номеру аппарата, смотри на задней странице обложки настоящей инструкции)

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

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

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

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

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

ИЗДЕЛИЕ	☐ Электрическая плита	☐ Холодильник
	☐ Газовая плита	☐ Стиральная машина
	☐ Встраиваемая поверхность	☐ Посудомоечная машина
	☐ Встраиваемая духовка	☐ Кухонный воздухоочиститель
	☐ Микроволновая печь	☐ Кондиционер

Модель:

Заводской №:

Название магазина:

Телефон:

Дата продажи: « ____ » _____ 21 ____ г.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ:

Установлено: « ____ » _____ 21 ____ 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. Подтверждаю, что приобрел именно то изделие, которое мне нужно и которое я имел намерение приобрести, исходя из предоставляемого продавцом ассортимента.

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 авторизованных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники **Kaiser** в Вашем регионе Вы можете узнать у наших партнёров:

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

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

Архангельск	ИП «Сергушов» А И. ул.Гагарина д.1	(8182) 27-60-66, 27-55-10
	ИП Ульянов А.Н., ул.Суворова, д. 12	(8182) 27-69-12
Астрахань	ИП Савин, ул. Сен-Симона, 42-46	(8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32
	ИП «Пушкин А.С.» ул. Епишина д. 23	(8512) 63-00-81
Барнаул	ООО «Рембыттехника», пр-т Калинина, д. 24а	(3852) 77-23-23, 35-77-44
Белогорск	ООО «Рембытсервис», ул. Ленина, 43	(41641) 2-52-02
Бийск	ООО «Февраль», ул. Озерная, д.6-Б	(3854) 33-52-16, 32-70-02
Биробиджан	ООО «Сервис Центр», ул. Биршоссе 2км.-23а	(42622) 23-2-21, 4-07-21
Благовещенск	ООО «Олак», ул. Ленина, д.27	(4162) 522-000, 524-000, 520-500
	ООО «Технополис Сервис», ул. Гражданская, 121	(4162) 360-260
Великий Новгород	ООО «Ремсервис», ул. Б. Санкт-Петербургская д. 39 стр. 11	(8162) 78-28-31
Владивосток	Сервисный центр «ЧП Корнейчук», Народный проспект, 43/2	(4232) 43-61-33, 42-90-10
	ООО «ВЛ Сервис», ул. Гоголя, 4	(4232) 45-94-70, 45-94-43, 49-93-97
Владимир	«Рост-сервис», ул. Юбилейная, д. 60	(4922) 30-50-55
Волгоград	ИП «Манахова Л.Р.», пр-кт Ленина д. 58	(8442) 23-41-36
Волгодонск	ИП Рягузов, ул. Горького, 81-21	(8639) 6-06-61
	ИП «Ибрагимов М.А.», ул. Карла Маркса д. 30	(8639) 25-29-29
Волжский	ИП Монахов Б.О., ул. Пр. Ленина, 44	(8442) 50-45-31, 8903-327-71-80
Вологда	ООО «ТехноСервис», ул. Благовещенская, д. 47	(8172) 76-93-96
Воронеж	ООО «Технопрофсервис», ул. Проспект Труда, д. 91	(4732) 46-31-79, 56-74-61
	ИП Ключникова, ул. Серафимовича, д. 32 а	(4732) 26-31-14, 26-78-89
Грозный	ООО «Техноплюс», пр.Кадырова, 179/14	(928) 735-30-53
Губкинский	ИП «Санкеева С.А.», 11 мкр д. 35	(34936)3-30-53
Екатеринбург	ООО «Технопарк», ул. Радищева, 55	(343) 212-52-77
Елец	«Рембыттехника», ул. Коммунаров, д.59 а	(47467) 2-24-09
Ижевск	Сервисный центр «Элгуд», ул. В.Сивкова,152	(3412) 24-95-19, 77-10-10
	ООО «АРГУС_Сервис», ул.Азина, 4	(3412)71-98-00
Иркутск	ИП Егорова, пер. Мопра, 1А	(3952) 79-91-50, 97-03-94
	ООО «МТК», ул. Чкалова, д. 6-3	(3952) 33-15-56
Йошкар-Ола	ООО «ПОЗИТРОН-СЕРВИС», ул. Строителей, 54а	(8362) 914141, 66-06-61,76-06-06
Калининград	ООО «РемТехСервис», ул. Судостроительная, 75	(4012) 35-36-99
Казань	ООО «АТремонтруем все», ул. Краснококшайская,д. 92	(843) 555-49-32,557-55-70
Киров	ООО «Вятка Сервис», ул. Производственная, 24	(8332) 27-34-66
	ООО «Квадрат Сервис», ул. С. Халтурина д. 12/1	(8332) 513-555
Комсомольск на Амуре	Сервисная компания: ООО «Гамбит», ул. Ленина, 76/3	(8421) 759-56-51
	ООО СЦ «Рембыттехника», ул.Кирова, 28	(4217) 57-34-74, 54-13-56
Кострома	Сервисный центр «Гепард», ул. Молочная гора, д. 3, Рыбные ряды корпус 1	(4942) 31-25-01, 39-00-48
Котлас	СЦ «Домотехника», ул.Мира д.99	(81837) 33-0-55
Краснодар	ИП Краснощеков Ю.Н., Промышленная, 23	(861) 292-77-90, 8-928-33-22-945
Красноярск	Сервисный центр «Близнецов», ул. Дудинская, д. 12а	(391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22
Курск	ЧП Сунцов, ул. Станционная, д. 4А	(84712) 39-38-00, 39-37-47
Липецк	ЗАО «СЦ» Фолиум», Универсальный проезд 14	(4742) 31-20-42, 32-75-48, 33-15-35
	ООО «Торговая сервисная Компания Быттехника», ул. Семашко д. 14	(4742) 28-10-65, 27-66-12, 34-67-52
Лянтор	СЦ «Холод Сервис», ул. 7 мкр, стр. 69А	(8-904) 48-92-094
Магадан	ИП Самойлович, ул. Парковая, 21	(4132) 605-844
Махачкала	АСЦ «Техник ISE», ул. Пр. Акушинского, 14 линия, д.21	(8722) 64-28-95
	ООО «Сервис Сити», пр. Акушинского, д. 1А	(8722) 60-30-03
	ИП Тагибов А.М. Евро-Сервис «МАСТЕР-ХОЛОД», ул. Джамала Далгата,62	8 928-052-22-50, 8 928-047-70-17
Майкоп	ЗАО з-д «Рембыттехника», ул. Курганная, д. 328	(8772) 56-82-95, 53-06-39, 53-13-20
Мурманск	ООО «Электроника Сервис», Ледокольный проезд, д. 5	(8152) 52-71-77, 53-57-75
Набережные Челны	ООО «Элекам-Сервис Плюс», Шишкинский б-р, д.8 (30/24)	(8552) 59-78-84

Нерюнгри Находка Нижегородск Нижний Новгород	ПБОЮЛ Турчинский, ул. Чурапчинская, 18 ИП Смоленский Г.В., ул. Павлова, д.11 ИП Шахматов, ул. Пионерская, д. 30, кор. А ИП «Корытина М.В., ул. Заярская, д. 18	(41147) 6-82-13, 6-89-71 (4236) 69-78-67 (3466) 64-22-63, 56-68-13 (831) 416-31-41, 412-36-01, 412-00-29, 416-31-51 (831) 411-70-61, 411-70-62 (3843) 46-94-00 (3494) 94-61-45 (3919) 324422 (48439) 6-44-14 (3812) 57-95-40, 32-20-63 (3812) 24-99-64, 48-38-03 (3532) 57-24-91; 57-24-94, 57-26-68 (3537) 25-98-04, 21-36-66 (8412) 49-16-10
Новокузнецк Новый Уренгой Норильск Обнинск Омск	ИП Домнин В.Л., ул. Лопатина, 2-211 ООО «МВ-Сервис», пр-т Кузнецкстроевский, 44-40 ООО «Сервис маркет», ул. 26-го съезда КПСС, д. 10Б ИП Лутков А.С., ул. Ленинградская, д.22, кв.43 ООО «Радиотехника», пл. Треугольная, д. 1 ООО «Бытовая техника», пр-т Космический, д. 99/2 ООО «Бытсервис», ул. Чернышевского, д. 2, кор. 8 ООО «Ликос-Сервис плюс», ул. Невельская, 8А	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Орск Пенза	ООО «Аста-Сервис», ул. Краматорская, д. 50 ЗАО «Техсервис», ул. Коммунистическая, д.28 ИП «Киреев А.В.», привокзальная площадь, ст. Пенза-1, д. 1, маг. «ЮСТ» ИП Васильев С.Н., ул. Антонова, 11	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Петропавловск-Камчатский Псков Пятигорск	ИП «Ермоленко Д.Н.», ул. Чубарова, 16, Здание гипермаркета Дружба ООО «МиниМакс» Рижский пр., д. 49 ООО «И.С.Бизнес-Сервис», пр-т Калинина, 19 ИП «Чернявский Е.В.», ул. 1-ая Набережная д. 32 кор. 4 ИП «Гудзенко А.В.», ул. Нежная, д. 21, корп. 3 ИП «Михайлов Н.Н.», 5-й микрорайон, д. 29 ИП Петухов Ю.В., ул. 5-й мкрн., д.24 ООО «Абрис Плюс», пр. Буденовский, 72А ООО «Фирма Сервис-Центр», ул. Мичурина, д.15, офис 307 ООО «Волга сервис», ул. Московская, 134/146 СЦ «Гарант», ул. Румянцева, д. 19	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Радужный	ИП «Щуплов И.С.», ул. Октябрьская, д. 5А ИП Полукаров, ул. Университетская, д.3-83 ИП «Лопатин А.А.», ул. Пр-т Набережный, д.5, стр.3 ООО ТТЦ «Атлант-Сервис» ул. Московская, д. 23А	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Ростов на Дону Самара Саратов Смоленск	ООО «Стеко-сервис», пр-т Чайковского, д.100 ООО «Наша Эра», пр-т Разина, д. 36а, оф. 329	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Старый Оскол Сургут	ООО «ГлавбытСервис», ул. Некрасова, д. 12 СЦ Технолюкс-сервис, пр. Мира, 76 ИП Голева, ул. Геологическая, 17	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Тамбов	ООО «Стеко-сервис», пр-т Чайковского, д.100 ООО «Наша Эра», пр-т Разина, д. 36а, оф. 329	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Тверь Тольятти	ООО «Стеко-сервис», пр-т Чайковского, д.100 ООО «Наша Эра», пр-т Разина, д. 36а, оф. 329	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Томск	ООО «ГлавбытСервис», ул. Некрасова, д. 12 СЦ Технолюкс-сервис, пр. Мира, 76 ИП Голева, ул. Геологическая, 17	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Улан-Удэ	ООО «Стеко-сервис», пр-т Чайковского, д.100 ООО «Наша Эра», пр-т Разина, д. 36а, оф. 329	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Ульяновск	ООО «Мастер-Сервис», ул. Минаева, д. 42 ИП Липкин, Московское шоссе, 85 АСЦ «Современный сервис ИП Мумлева Е.В., ул. Металлистов, 16/7 ООО «Техномир-сервис», ул. Шагаева, д. 7а Сервисный центр «ПОЛУКС», ул. Советская, д. 29 Сервисная компания «ИП Тимченко», ул. Ленина, 134-а ООО «Волга», ул. Пр.Октября, 22/2-107 ООО «Контур-сервис», ул. Ким-Ю-Чена – 43 ИП Калачёв А.Ю., ул.Омская,66 ООО «Центр Обслуживания Сложной Техники», ул. Пирогова, д. 20 ООО «БТ-Сервис», ул. Игнатьева,4 ООО ТТЦ «Рембыттехника», ул. Производственная, 8Б	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Уссурийск	ООО «Мастер-Сервис», ул. Минаева, д. 42 ИП Липкин, Московское шоссе, 85 АСЦ «Современный сервис ИП Мумлева Е.В., ул. Металлистов, 16/7 ООО «Техномир-сервис», ул. Шагаева, д. 7а Сервисный центр «ПОЛУКС», ул. Советская, д. 29 Сервисная компания «ИП Тимченко», ул. Ленина, 134-а ООО «Волга», ул. Пр.Октября, 22/2-107 ООО «Контур-сервис», ул. Ким-Ю-Чена – 43 ИП Калачёв А.Ю., ул.Омская,66 ООО «Центр Обслуживания Сложной Техники», ул. Пирогова, д. 20 ООО «БТ-Сервис», ул. Игнатьева,4 ООО ТТЦ «Рембыттехника», ул. Производственная, 8Б	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Уфа Хабаровск Ханты-Мансийск Чебоксары	ИП Волков, ул. Командарма Белова, д. 29, оф. 2 ООО «Юникс», ул. Шилова, д. 100 ООО «Контур-сервис», ул. Пограничная 60 ИП «Шубин», ул. Есенина, д. 5 ООО «Сервис –ДВ», Коммунистический пр-т, 21	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Челябинск	ИП Волков, ул. Командарма Белова, д. 29, оф. 2 ООО «Юникс», ул. Шилова, д. 100 ООО «Контур-сервис», ул. Пограничная 60 ИП «Шубин», ул. Есенина, д. 5 ООО «Сервис –ДВ», Коммунистический пр-т, 21	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Череповец Чита Южно-Сахалинск	ИП Волков, ул. Командарма Белова, д. 29, оф. 2 ООО «Юникс», ул. Шилова, д. 100 ООО «Контур-сервис», ул. Пограничная 60 ИП «Шубин», ул. Есенина, д. 5 ООО «Сервис –ДВ», Коммунистический пр-т, 21	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90
Ярославль	ООО «Рослан-Сервис», Ньютона, 34 ИП Тюленев В.Ю., ул. Туманова, д. 20А	(412) 58-88-82 8-902-206-60-37 8(4152) 46-05-05, 46-03-03 (8112) 72-13-90, (87933) 33-97-97 (8793) 33-17-29 (918) 772-71-86 (34668) 26-0-26 (34668) 92-802 (863) 244-35-90 (846) 263-75-75, 263-74-74 (8452) 52-37-74 (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00 (4725) 22-05-41, 22-15-59 (3462) 66-70-79, 68-33-50 (3462) 25-75-15, 72-22-77 (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19 (4822) 32-00-23 (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07 (3822) 26-64-62, 44-03-07 (3822) 72-75-78 (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09 (8422) 32-07-33 (8422) 48-33-33, 48-46-90

* Уполномочено фирмой изготовителем на решение вопросов по ремонту техники **Kaiser**.
Не является продавцом, изготовителем и импортером.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

1. Гарантія на справну роботу пристрою є дійсною на період 12 місяців з дня придбання приладу (підтверджена відбитком печатки пункту роздрібної торгівлі та підписом продавця).
2. Фірма-виробник забезпечує безкоштовний ремонт в разі виявлення у гарантійний період заводського дефекту (невідповідна конструкція, монтаж, дефектні матеріали та виконання).
3. Ця гарантія розповсюджується лише на вироби, що використовуються з некомерційною, особистою, сімейною та побутовою метою. У іншому випадку, гарантійний строк складає 4 місяці з моменту придбання.
4. Гарантійний ремонт виконується безкоштовно (в тому числі вартість робіт, матеріалів та, за необхідності та з урахуванням діючого законодавства, перевезення) уповноваженою сервісною компанією на дому у користувача або у майстерні, за розсудом сервісної компанії.
5. Будь-які претензії щодо якості виробу розглядаються лише після перевірки якості виробу уповноваженою сервісною компанією та за необхідності видачі останньою відповідного висновку.
6. Обмін виробу на вільний від дефектів протягом гарантійного періоду здійснюється лише у тому випадку, якщо на підставі висновку експерта неможливо здійснити ремонт або якщо після 3-х ремонтів прилад залишається несправним.
7. Обмін приладу на справний здійснює лише організація, що продала товар.
8. Відповідальність за цією гарантією обмежується, якщо інше не визначене законом, вказаними в цьому документі зобов'язаннями.

ГАРАНТІЯ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ:

1. На вироби, відмови та несправності яких викликані транспортними пошкодженнями, невірним встановленням, недбалим поводженням або поганим доглядом, підключенням до неправильної напруги живлення, використанням не рекомендованих чистячих або миючих засобів, недотриманням доданої інструкції з експлуатації або неповноваженими особами був здійснений ремонт виробу або внесені конструктивні зміни до його конструкції, а також якщо був видалений серійний номер виробу, або серійний номер виробу не розбірливий чи змінений.
2. На вироби, що експлуатувалися з неусуненими недоліками або проходили технічне обслуговування у компаніях, що не є нашими уповноваженими сервісними компаніями.
3. На несправності, що викликані причинами, що не залежать від виробника, такі як: перепади напруги живлення, явища природи та стихійні лиха, результат діяльності домашніх або диких тварин, комах та т.п.
4. На скляні та керамічні поверхні, а також зовнішні елементи з пластмас в разі якщо дефект виник з вини користувача, після підписання ним акту прийому-здачі.
5. На подряпини, тріщини та аналогічні механічні зовнішні пошкодження, що виникли в процесі експлуатації.
6. На такі пошкодження деталей, ймовірність яких значно вища за звичайну за характером їхньої експлуатації або які виникли в результаті природного зносу (в тому числі витратні матеріали), таких як: лампи, фільтри та т.п., а також пластмасові деталі, що переміщуються вручну.
7. На такі ви робіт як регулювання, чистка та інший догляд за виробом, що оговорений в Інструкції з експлуатації.
8. А також з інших причин, що виникли з вини покупця, а не виробника – такі причини мають бути усунені лише за рахунок покупця.

**Незаземлене обладнання є потенційно небезпечним.
Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну здоров'ю та власності, якщо вони спричинені недотриманням норм установки або використанням несправного обладнання.**

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

(№ відповідає номер апарата, див. на задній сторінці обкладинки цієї інструкції)

Ці гарантійні зобов'язання не обмежують визначені законом права споживачів

Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!

Будь-ласка, ознайомтеся з цим гарантійним свідоцтвом та простежте, щоб воно було правильно заповнене та мало штамп магазину. При відсутності штампу та дати продажу, гарантійний термін визначається з моменту виготовлення виробу. Ретельно перевірте зовнішній вигляд виробу – усі претензії щодо зовнішнього вигляду висловлюйте продавцеві під час прийому товару. Зберігайте гарантійний талон та чек на придбаний виріб. Щодо питань неповного комплекту виробу та його заміни звертайтеся до торгівельної організації.

Для встановлення та підключення, а також по всім іншим питанням, пов'язаним з технічним обслуговуванням, необхідно звертатися тільки в авторизовані сервісні центри. Детальна інформація про вповноважених на обслуговування та ремонт сервісних центрів додається окремим списком.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін до конструкції або технології виробництва. Такі зміни не тягнуть за собою зобов'язань щодо зміни або покращення виробів, виготовлених раніше.

ВІДМІТКА ЩОДО ПРОДАЖУ:

- | | | |
|-------|---|--|
| ВИРІБ | ☐ Електрична плита | ☐ Холодильник |
| | ☐ Газова плита | ☐ Пральна машина |
| | ☐ Вбудована поверхня | ☐ Посудомийна машина |
| | ☐ Вбудована духовка | ☐ Кухонний очищувач повітря |
| | ☐ Мікрохвильова піч | ☐ Кондиціонер |

Модель:

Заводський №:

Назва магазину:

Телефон:

Дата продажу: « ____ » _____ 21____ р.

ВІДОМОСТІ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ:

Встановлено: « ____ » _____ 21____ р.

Власник (прізвище, ім'я, по-батькові)

Адреса, телефон

Підпис власника

Майстер (прізвище, ім'я, по-батькові)

Орг. що встановлює

Підпис майстра

Виріб продано в заводській упаковці або перевірено в моїй присутності, Інструкція з експлуатації отримана. З правилами експлуатації ознайомлений. Претензій по зовнішньому вигляду і комплектності не маю.

Підтверджую, що придбав саме той виріб, який мені потрібно і яке я мав намір придбати, виходячи з наданого продавцем асортименту.

Підпис покупця

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

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

Алчевск Белая Церковь	«Булат-С» сервис, ул. Белинского, д.11	(06442) 2-58-09,4-84-01
	«Эликон», пр. Пятидесятилетие Победы, д. 52	(0456) 38-29-00, (068) 35-02-957
Бердичев Бердянск Винница	«Сервис-Мастер», ул. Вокзальная, д. 5	(04563) 3-29-44
	«Дойчэлектросервис», б-р. 50-летия Победы, д. 137	(0456) 36-46-11, 33-32-95
	«Скормаг-Сервис», ул. Ленина, 57	(04143) 4-06-36, (067) 700-52-78
	«Рома-Сервис», ул. Энгельса, д. 42	(06153) 3-85-14, 4-37-14
	«Норд-Сервис», ул. Эндельштейна, ул.6	(0432) 35-13-20, (095) 295-91-49
Горловка	«Специалист», ул. Порика, д. 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
	«Скормаг-Сервис», пр. Юности, д. 16	(0432) 46-43-93, 46-82-13
	«Лотос», ул. Келецкая, д. 61-А	(0432) 69-95-73
	«Норд-Сервис», ул. Лабузова, д. 1	(06242) 7-37-53, (095) 295-91-50
	«Техногарант», ул. Беспощадного, д. 26	(0624) 52-77-77, (050) 87-000-77
Днепродзержинск	«Эксперт-Сервис», ул. Гагарина, д. 53/1а	(0624) 55-32-93, (050) 347-44-01
	«Ремпобутсервис», ул. Мурахтова, д.10	(067) 265-49-78, (05692) 7-77-73
Днепропетровск	«Росток», пр. Ленина, д. 66	(0569) 63-54-80, (067) 363-29-29
	«Норд-Сервис», ул. Путиловская, д. 16	(056) 372-32-74, (095) 295-91-55
	«Яременко», пр. Правды, д. 70-Б	(056) 796-95-65, (0562) 27-07-66
	«Дойчэлектросервис», ул. Короленко, д. 17	(056) 785-40-02, (067) 507-19-64
	«Лотос», ул. Кирова, д. 59	(0562) 34-67-05, 35-67-05
Донецк	«НАШ СЕРВИС», ул. Караваева, д. 2-А	(067) 528-82-44, (095) 802-68-05
	«Техносервис+», пр. Павших Коммунаров, д. 188	(062) 345-06-07, (095) 306-00-83
	«Норд-Сервис», ул. Кирова, д. 47	(0622) 63-44-58, 66-70-96
	«Эксперт-Сервис», ул. Складская, д. 5	(062) 345-61-90, 345-67-20
	«НАШ СЕРВИС», ул. 230-й Стрелецкой дивизии, д. 2-Б	(062) 307-92-90
Енакиеве Евпатория Житомир	«НАШ СЕРВИС», ул. Ленина, д. 87-Б	(06252) 5-38-52
	«НК-Центр», ул.Интернациональная, д. 146	(06569) 2-90-90
	«Норд-Сервис», ул. Котовского, д. 100	(0412) 36-24-36
	«Евросервис», ул. Киевская, д. 37	(0412) 44-64-92, (093) 461-95-96
	«Профмастер», ул. Черняховского, д. 20	(0412) 42-22-54, (067) 594-94-04
Запорожье	«Норд-Сервис», ул. Котовского, д. 91	(0412) 36-24-36, (095) 295-91-59
	«Норд-Сервис», ул. Товарищеская, д. 37-А	(0612) 59-05-38
	«Альфа центр», ул. Дзержинского, д. 83	(061) 212-03-03, 212-06-08
	«Маэстро», ул. Малая, д.3	(061) 270-40-94, 224-58-58
	«Лотос», ул. Гоголя, д. 175	(061) 787-50-51, 701-65-96
Ивано-Франковск	«НАШ СЕРВИС», ул. 40 лет. Советской Украины, д. 65	(061) 224-62-46, (096) 595-22-00
	«Колодий», ул. Мира, д. 90	(03422) 6-87-86, 6-15-82, 78-30-00
	СПД Волков, ул. Волчинецкая, д. 223	(0342) 26-55-00, 71-28-13
	«Бриз», ул. Нова, д. 19-А	(0342) 55-95-25, 75-07-77, 50-38-95
		(04841) 6-34-53, 2-22-37, (098) 032-68-84, (093) 688-03-75
Измаил	«Экран», ул. Бессарабская, д. 27	(050) 521-03-51
		(03849) 3-24-88
		(044) 369-50-01
		(044) 497-29-36, 497-34-55, 497-36-19, 408-66-60, 592-84-12
		(044) 537-48-45
Калуш Каменец-Подольский Киев	«НАШ СЕРВИС», ул. Щусева, д. 44	(097) 85-39-908, (067) 520-11-55, (0522) 27-01-77, 36-16-17
	«Техномир», ул. Васнецова, д. 8	(0522) 35-79-23
		(0522) 37-87-00
		(0522) 24-96-47, 24-45-22
		(05447) 6-13-56
Кировоград	«Лотос», ул. Короленко, д. 2	(04142) 5-05-04
	«Норд-Сервис», пр. Коммунистический, д. 22/12	(06264) 7-21-01
	«Оптрон», ул. Коммунистический, д. 1	(050) 473-56-12
	«Алексей», пр. Ленина, д. 11	(06264) 56-4-56, 42-19-00,4-19-66
	ЧП Муравицкие, ул. Кудактова, д. 2-В	(06561) 2-30-62
Конотоп Коростень Краматорск	«Эксперт-Сервис», ул. 19 Партсъезда, д. 54	(06239) 2-09-49
	«Крам-Сервис», ул. Шкадинова, д. 47	(05366) 2-40-33
	«Валдис-Сервис», ул. Парковая, д. 15	(0536) 74-72-10, 74-71-53
	«НАШ СЕРВИС», ул. Советская, д. 15	(0564) 51-12-35
	«Норд-Сервис», м-р. Солнечный, д. 21	(056) 440- 07- 64
Керчь Красноармейск Кременчуг	«Атлант», ул. Цюрюпы, д. 35	(056) 440-07-79
	ЧП Шамрай, ул. Переясловская, д. 55	(050) 457-49-65, (05361) 77-9-37
	«Норд-Сервис», ул. Мусоргского, д. 21	(0642) 33-13-28, (050) 686-95-40
	«НАШ СЕРВИС», ул. Революционная, д. 73	(0642) 33-02-42, 33-11-86
	«Лотос», ул. Косиора, д. 64/7	
Кривой Рог	ФЛП Коханенко, ул. Радянская, д. 98	
	«Норд-Сервис», ул. Переясловская, д. 1	
	«Восточный», ул. Ломоносова, д. 96-Ж	
Лубны Луганск		

	«Миртекс», ул. 16-я Линия, д. 7 «Луганск-Сервис», ул. Фрунзе, д. 136-Б	(0642) 71-73-05 (0642) 49-44-17, 49-54-50, 49-32-96, 34-50-65, 71-64-70
Луцк	«Норд-Сервис», ул. Лидавская, д. 1-А «Сервис-Мастер», пр-т Перемоги, д. 24 «Ваш мастер», ул. Победы, д. 22	(03322) 3-10-93 (0332) 78-56-25 (0332) 23-01-03
Львов	«Норд- Сервис», пр. Червоной Калины, д. 109 «Миллениум», ул. Курмановича, д. 9-А	(032) 245-62-80 (032) 255-62-35, 267-63-26
Макеевка	«Гордейчук», ул. Генерала Данилова, д. 71-А «Вигис», ул. Парижской Коммуны, д. 242	(062) 327-51-23 (062) 322-55-50
Мариуполь	«Норд-Сервис», ул. Фонтанная, д. 28 «Лотос», бул. 50 лет Октября, д. 32/18 «Техносервис+», ул. Гранитная, д. 150	(0629) 34-22-26, 34-22-76 (0629) 49-30-05, 49-30-06 (098) 367-90-57, (050) 169-89-19
Марковка	«Мир Электроники», ул. Ленина, д. 31-А	(06464) 9-14-27, 9-14-73
Мукачево	«Гарант Мукачево», ул. Береговская Обьездная, д. 12	(03131) 2-33-33
Николаев	ЧП Дадашев, пр. Октябрьский, д. 43-А «НАШ СЕРВИС», ул. Буденного, д. 44-А «Норд-Сервис», ул. Фрунзе, д. 115 «Лотос», ул. Внутриквартальный проезд, д. 2	(0512) 59-24-07, 58-48-03 (0512) 50-03-11, 55-29-04 (0512) 47-46-72, 49-92-94 (0512) 58-06-47, 58-06-46
Никополь	«Импорттехносервис», ул. Гагарина, д. 62, корп. А	(05662) 2-24-88
Новая Каховка	«Электрон», ул. Щорса, д. 33-А «Сервис Плюс», ул. Парижской Коммуны, д. 2-Л	(05549) 7-83-98 (066) 119-05-86, (096) 883-97-53
Новоград-Волынский	«Мастер», ул. Вокзальная, д. 38	(04141) 5-20-10
Одесса	«ЮГ Сервис», ул. Щеголева, д. 14 «Транс Сервис+», ул. Новосельского, д. 64 «Масте»р, ул. Косвенная, д. 55 «НАШ СЕРВИС», ул. Транспортная, д. 7-Е «НАШ СЕРВИС», ул. Базарная, д. 76 «Норд-Сервис», ул. Ленина, д. 85-А СПД Костюченко, ул. Борцов Революции, 83	(0482) 32-00-05, 751-06-84, 712-05-17 (048) 777-11-40, 784-56-26 (048) 7-333-223 (048) 784-20-85, 784-20-86 (0482) 37-21-92 (095) 295-91-32 (04637) 3-85-95, 3-17-67 (067) 27-25-751 (04637) 5-39-82, (093) 753-38-28, (050) 355-15-68 (05632) 094-16, 3-11-93 (05632) 6-15-54, 6-23-42 (05161) 5-23-63 (0532) 66-77-65 (0532) 61-56-21 (0532) 58-20-95, (095) 466-63-25 (0532) 69-09-46, (093) 562-81-25 (0532) 69-42-62 (0362) 63-54-89, 43-64-51 43-64-52 (0362) 22-68-19 (0362) 24-35-69 (06434) 2-25-37, 2-60-25 (0692) 55-56-43 (0692) 450-468, (050) 344-71-83 (0652) 560-446, 560-449 (06452) 4-22-41, 4-30-30, 70-28-16 (06452) 4-43-85, 4-51-83 (0652) 44-37-61 (0652) 44-59-01, 44-59-61 (0652) 52-05-65, 52-05-95 (04733) 4-60-96 (06444) 4-02-89 (06444) 4-21-09 (0542) 78-81-56, (050) 307-10-52 (0542) 36-50-58 (0352) 51-12-47, (097) 951-14-89 (0352) 24-61-05 (0312) 65-55-55, (050) 540-58-05 (03122) 3-55-59, (095) 295-91-31 (031) 266-12-97 (04744) 5-22-00 (04744) 4-28-80, (067) 47-99-081 (06562) 3-12-84 (057) 714-24-72, 758-85-63 (057) 763-09-12, 763-02-89 (057) 712-51-81, 73497-24 (057) 758-10-39, 758-10-40 (057) 784-15-95 (057) 343-87-39, (099) 777-89-74 (0552) 35-35-50 (0552) 48-58-88, 48-50-00 (0382) 78-37-73, 78-37-55 (0382) 70-47-00, 66-46-16
Одесса, Усатово Прилуки		
	«Амати-Сервис», ул. Киевская, 371-А	
Павлоград	«Пинфок», ул. Днепровская, д. 73-Б «Лотос», ул. Шевченко, д. 67	
Первомайск	«Технолюкс», ул. Грушевского, д. 19-А	
Полтава	«Норд-Сервис», ул. Шевченко, 14 «Промэлектроника», ул. Пролетарская, д. 22 ЧП Клочан, бул. Щепотьева, д. 14 «Амати-Сервис», ул. Зеньковская, д. 21 «Лотос», ул. Красина, д. 71-А	
Ровно	«Фаворит-сервис», ул. Фабричная, д. 20	
	«Радиомастерская», ул. Почтовая, д. 2 «Норд-Сервис», ул. Дундича, д. 30 «БРТ», ул. Дзержинского, д. 1 «Диадема», ул. Пожарова, д. 26-Б «НАШ СЕРВИС», ул. Ковпака, д. 3 «Гарант», ул. Ларионова, д. 38-А «СРТ», ул. Маяковского, д. 13 «Электронные системы», ул. Федоренко, д. 20-А «Норд-Сервис», ул. Севастопольская, д. 41/4 ООО «Ассоциация Таир», ул. Залеская, д. 43-А «НАШ СЕРВИС», ул. Балаклавская, д. 68 «Тасм ЛТД», ул. Свердлова, д. 75 «Альбит», ул. Октябрьская, д. 1 «Ирмино», ул. Либкнехта, д. 60 «Техносервис», ул. Кирова, д. 8 «Сигма-Сервис», ул. Прокофьева, д. 19 «Репорт-Сервис», бул. Кулиша, д. 1 «Норд-Сервис», ул. Дорошенко, д. 8 «Практика», ул. Легоцкого, д. 3 «Норд-Сервис», ул. Лаврищева, д. 41 «Миллениум», ул. Гагарина, д. 101 СПД «Штангей», ул. Советская, 28 «Репорт Сервис», ул. Октябрьской Революции, д. 90 «НАШ СЕРВИС», ул. Базарная, д. 4 «Транс Сервис», ул. Иванова, д. 24 «НЕО», ул. Коцарская, д. 43 «Каскад-Сервис», ул. Полтавский шлях, д. 3 «НАШ СЕРВИС», ул. Вернадского, д. 2 «Норд-Сервис», ул. Краснодонская, д. 18 «Диса-Сервис», пер. 23 Августа, д. 1 «Норд-Сервис», ул. 40 лет Октября, д. 179 «Ремонт и сервис», ул. Рабочая, д. 66 «Тритон», ул. Курчатова, д. 18 «Радиодонор», ул. Ипподромный, д. 2	
Свердловск		
Севастополь		
Симферополь		
Северодонецк		
Симферополь		
Смела		
Стаханов		
Сумы		
Тернополь		
Ужгород		
Умань		
Феодосия		
Харьков		
Херсон		
Хмельницкий		

Черкасси	«Норд-Сервис, ул. Ильина, д. 55 «Офисная техника», ул. 30 л. Победы, д. 15/1	(0472) 45-81-49 (0472) 38-52-11
Чернигов	«НАШ СЕРВИС», ул. Ильина, д. 204 «Норд-Сервис», ул. Музыкальная, д. 1 СПД Спутай, ул. Авиаторов, д. 19	(0472) 45-45-86 (0462) 67-40-20, 97-12-83 (068) 387-25-07, (063) 058-50-80 (0462) 97-37-33
Червоноград Черновцы	«НАШ СЕРВИС», ул. Шевченко, д. 4 «Бытрадиотехника», ул. Сокальская, д. 6 СПД Блошко, ул. Кобылицы, д. 105	(046) 267-58-58 (03249) 2-25-63 (0372) 90-13-11, 55-48-69 (050) 434-55-29
Шостка Ялта	«НАШ СЕРВИС», ул. Главная, д. 265 «Березка-Сервис», ул. Рабочая, д. 5 «Ави-Электроникс», ул. Жадановского, д. 3	(0372) 58-43-01 (05449) 40-7-07, (050) 184-02-77 (0654) 34-30-51, 34-31-60

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

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

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

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



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

