



KCT 6140 FI KCT 9140 FI

BUILT IN COOKING VITROCERAMIC HOB –
INDUCTION / COMBI

EINBAUKOCHFELD GLASKERAMIK –
INDUKTION / KOMBI

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE
INDUCTION / COMBI

ВСТРАИВАЕМАЯ НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ – ИНДУКЦИЯ / КОМБИ



(EN) USER MANUAL

(DE) GEBRAUCHSANWEISUNG

(FR) MODE D'EMPLOI

(RU) ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

EN

DEAR CUSTOMERS,

thank you for purchasing this Kaiser product.

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

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

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

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

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

Yours faithfully

Kaiser

**OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany**

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

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung des Kochfeldes unserer Firma.

Hochachtungsvoll

Kaiser

**OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany**

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

FR

CHERS CLIENTS,

Merci d'avoir acheté ce produit Kaiser.

Nous sommes convaincus que vous avez fait le bon choix. Ce produit de haute qualité, répondant aux normes internationales en vigueur, réalisera parfaitement vos différentes cuissons, et son apparence moderne conçu par les meilleurs designers d'Europe, vous offrira une décoration de cuisine magnifique.

Nous vous conseillons une lecture attentive de ce manuel avant d'utiliser la table de cuisson. La prise en compte des indications vous protégera d'éventuels inconvénients due à une mauvaise utilisation de l'appareil et permet de réduire sa consommation de gaz et d'énergie électrique. Si elle est utilisée conformément à ce mode d'emploi, la table de cuisson vous apportera beaucoup de plaisir durant tout son cycle de vie.

Nos tables de cuisson induction répondent aux principales exigences de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement, conformément aux directives de l'UE. Elles sont toutes certifiées DIN ISO 9001 et ISO 1400, dans le cadre de l'UE et elles répondent aux Gosstandart de Russie, grâce à leurs certifications aux standards de la CIS.

Avec en pensée notre devoir d'amélioration continue de la qualité de nos tables de cuisson, nous nous réservons le droit d'apporter les modifications de conception et de mode opératoire qui vous permettrons de tirer le meilleur profit de votre équipement.

Nous vous souhaitons une bonne utilisation de nos tables de cuisson induction.

Cordialement votre

Kaiser

**OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Allemagne**

Nous vous informons que nos appareils faisant l'objet du présent manuel d'utilisation sont exclusivement destinés à l'usage domestique.

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

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

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

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

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

Желаем Вам эффективного пользования варочной поверхностью нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser

**OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany**

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

CONTENTS

INSTALLATION INSTRUCTIONS	6
Installation of the hobs	6
Electrical connection	8
Safety notes	10
 BRIEF DESCRIPTION	 16
Working principle	16
Advantages of induction hobs	18
 Location drawing	 20
Control panel	22
 EQUIPMENT	 26
Heating elements	26
 USAGE	 28
Cooking zones control	28
 CARE AND ATTENDANCE	 45
 RESPECT FOR THE ENVIRONMENT	 58

DE		FR		RU	
INHALTSVERZEICHNIS		SOMMAIRE		ОГЛАВЛЕНИЕ	
FÜR DEN INSTALLATEUR	7	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	7	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	7
Einbau des Kochfeldes	7	Installation de la table de cuisson	7	Установка варочной поверхности	7
Stromanschluss	9	Connexion électrique	9	Подключение к электросети	9
Sicherheitshinweise	11	Règles de sécurité	11	Указания по технике безопасности	11
KURZBESCHREIBUNG	17	DESCRIPTION SOMMAIRE	17	КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	17
Funktionsprinzip	17	Principe de fonctionnement	17	Принцип действия	17
Vorteile der Induktionskochfeldern	19	Avantages des tables de cuisson induction	19	Преимущества индукционных поверхностей	19
Gesamtansicht	21	Schéma du dispositif	21	Внешний вид	21
Bedienblende	23	Panneau de commande	23	Панель управления	23
AUSSTATUNG	27	ÉQUIPEMENT	27	ОБОРУДОВАНИЕ	27
Heizelemente	27	Zones de cuisson	27	Нагревательные элементы	2
BENUTZUNG	29	UTILISATION	29	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	29
Kochfeldersteuerung	29	Contrôle des zones de cuisson	29	Управление нагревательными полями	29
PFLEGE UND WARTUNG	46	ENTRETIEN ET MAINTENANCE	46	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	46
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	59	RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	59	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	59

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION OF THE COOKING HOB

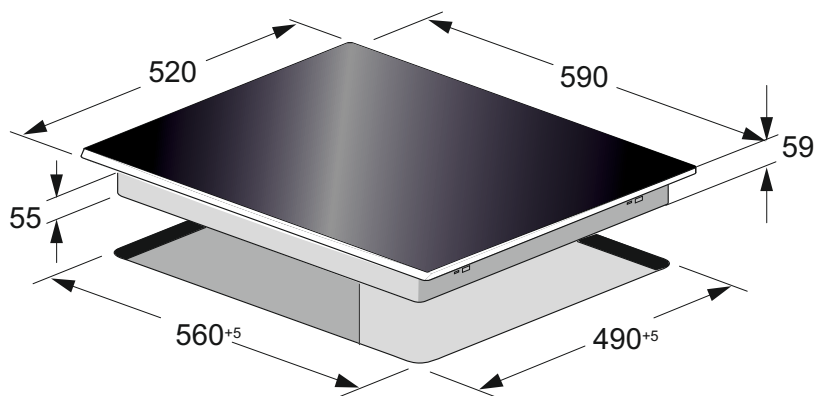
These Instructions are for the qualified technician, as a guide to the installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force.

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

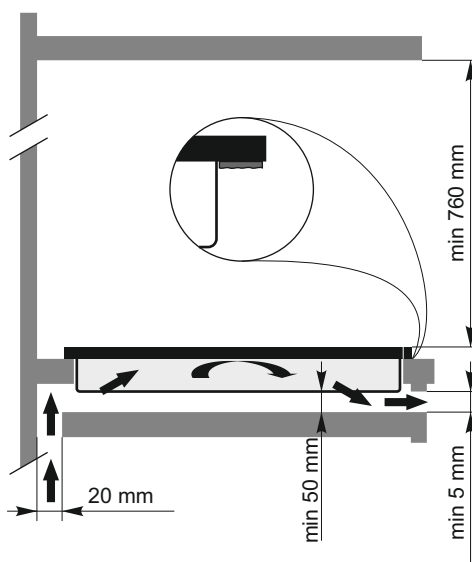
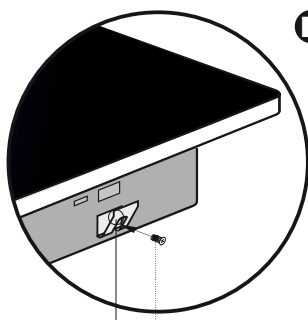
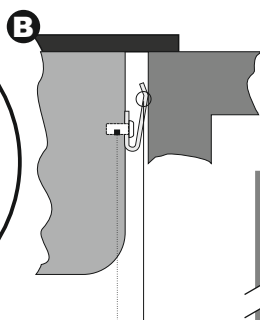
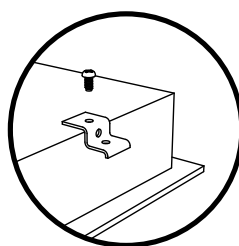
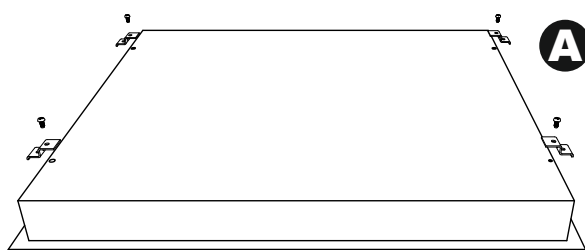
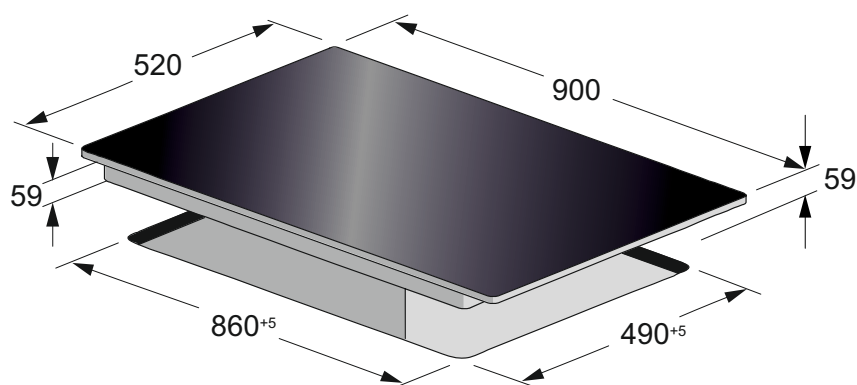
The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the figures.

The attachment of the device is carried out according to type **A** or **B** depending on supplied fixing

KCT 6140



KCT 9140



Attention! To install the appliance is not recommended the use of the silicone or other sealants and other adhesives besides the supplied mounting materials. If additional fastening materials and substances have been used, the removing the device from the mounting niche in case of necessary service is provided by and at the expense of the owner. The manufacturer and the customer services are not responsible for damages of equipment and furniture because of the disassembling.

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

Attention! Check again before installation the fit dimensions of the hob to avoid possible mistakes during installation.

DE

FÜR DEN INSTALLATEUR

EINBAU DES KOCHFELDES

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

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

Das Gerät ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte vorgesehen. Siehe Abbildung.

Die Befestigung des Gerätes wird nach Typ **A** oder **B** entsprechend den mitgelieferten Befestigungselementen durchgeführt.

Achtung! Beim Einbau ist zu beachten: die Verwendung von der Silikonfuge, anderen Dichtungsmittel oder Klebstoffe zusätzlich zu den gelieferten Befestigungselementen wird nicht empfohlen. Bei der Verwendung der zusätzlichen Befestigungselementen und Stoffen, falls die Servicedienstleitung notwendig ist, wird das Herausnehmen des Gerätes aus der Montagenische auf eigenen Kosten und aus eigener Kraft des Inhabers des Gerätes durchgeführt. Der Hersteller und das Kundenservice übernehmen keine Verantwortung für die Schäden des Gerätes und der Möbel bei der Demontage.

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

Achtung! Vor der Montage überprüfen Sie noch mal die Passmaße des Kochfeldes, um die möglichen Fehler bei der Installation zu vermeiden.

FR

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

Ces instructions sont destinées à un technicien qualifié, en guise de guide pour l'installation, le réglage et la maintenance de l'appareil, conformément aux lois et normes en vigueur.

Toutes ces opérations doivent toujours être effectuée, lorsque l'appareil est déconnecté du réseau électrique.

L'appareil peut être installé dans une zone de travail comme illustré sur la figure ci-contre.

La fixation de l'appareil est réalisée selon le type **A** ou **B** en fonction des éléments de fixation fournis.

Attention! Pour installer l'appareil n'est pas recommandé l'utilisation de la silicone ou d'autres mastics et autres adhésifs en plus des matériaux de montage fournis. Si des matériaux de fixation et des substances supplémentaires ont été utilisés, l'enlèvement de l'appareil de la niche de montage en cas de service nécessaire est assuré par et à la charge du propriétaire. Le fabricant et les services à la clientèle ne sont pas responsables des dommages de l'équipement et des meubles en raison du démontage.

Attention! L'installation et connexion électrique de la table de cuisson doit être faite uniquement par un expert.

Attention! Vérifiez plusieurs fois, avant l'installation, les dimensions de la table de cuisson afin d'éviter d'éventuelles erreurs pendant l'installation.

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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

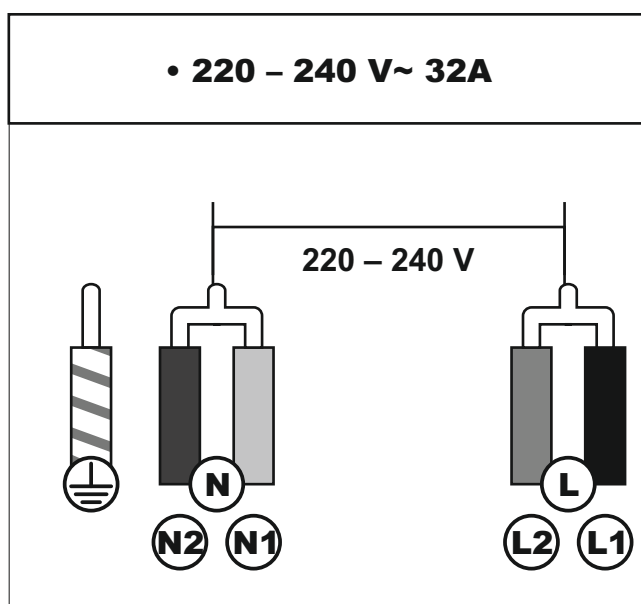
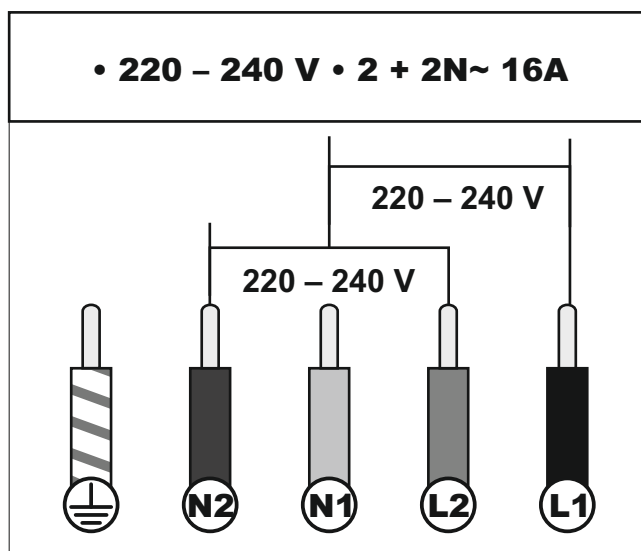
Устройство предназначено для встройки в рабочую поверхность, как это изображено на иллюстрациях.

Фиксация устройства осуществляется по типу **A** или **B** в зависимости от крепёжных элементов, идущих в комплекте.

Внимание! При монтаже устройства не рекомендуется применение силиконовых и прочих герметиков, а также других клеящих веществ помимо крепёжных материалов, входящих в комплект поставки. При использовании дополнительных крепёжных материалов и веществ, извлечение устройства из монтажной ниши в случае необходимости сервисного обслуживания производится силами и за счёт его владельца. Производитель и сервисные службы не несут ответственности за повреждение устройства и мебели при демонтаже.

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

Внимание! Перед монтажом проверьте ещё раз посадочные размеры варочной поверхности, чтобы избежать возможных ошибок при установке.

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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

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

DE

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

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

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

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

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

FR

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Avant de raccorder la table de cuisson au secteur, s'assurer que :

- les caractéristiques de l'installation sont telles qu'elles suivent ce qui est indiqué sur la plaque matricielle placée au bas de la zone de travail,
- l'alimentation électrique du réseau est efficace et conforme à toutes les lois et réglementations en vigueur.

Une mise à la terre correcte est une exigence légale. Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et/ ou d'une fiche, n'utilisez que des câbles et des prises appropriés capables de supporter la puissance indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et de résister à la chaleur. Le câble d'alimentation ne doit jamais atteindre une température de 50 °C au-dessus de la température ambiante en tout point de sa longueur.

Si l'appareil doit être raccordé directement aux bornes du secteur, installer un interrupteur avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts. Assurez-vous que l'interrupteur a une capacité suffisante pour la puissance indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil et qu'il est conforme aux réglementations applicables. L'interrupteur ne doit pas interrompre le circuit du fil de terre vert-jaune. La prise ou l'interrupteur doit être facilement accessible après installation complète de la

Attention! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures si les instructions ci-dessus et précautions de sécurité normales ne sont pas respectées.

RU

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

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

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

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

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

SAFETY NOTES



1

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

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

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

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

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

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



1

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

RÈGLES DE SÉCURITÉ

Attention! N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé, si la table de cuisson ne fonctionne pas orrectement ou si elle a été endommagée ou après une chute. Contactez le service d'aide à la clientèle.

Attention! Cette plaque de cuisson est exclusivement pour usage domestique! Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des repas.

En raison de sa grande réactivité aux réglages de grandes puissances (Réglage de puissance maximum), n'utilisez pas la table de cuisson induction sans assistance!

Pendant la cuisson, faites attention à la vitesse de chauffe de la zone de cuisson. Éviter de chauffer le récipient à sec (sans aliment à l'intérieur), car il y'a un risque de surchauffer le récipient de cuisson.

Ne placez pas de casseroles et de casseroles vides sur les zones de cuisson allumée.

Faites attention lorsque vous utilisez des casseroles pour mijoter. Car l'eau pourrait rapidement s'évaporer à votre insu, ce qui endommagerait la casserole, de même que la table de cuisson. La responsabilité du fabricant ne pourrait être engagée pour ce type de problème.

Après utilisation, éteignez immédiatement la plaque à induction par la touche correspondant **ON/OFF**, 1.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Не пользуйтесь **устройством**, если сетевой кабель поврежден, если нагревательная поверхность работает неправильно или она имеет повреждения, или была уронена. Свяжитесь с сервисной службой.

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

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

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

Не ставьте пустые кастрюли и сковороды на включенное нагревательное поле.

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

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

EN

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

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

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

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

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

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

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

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

DE

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

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

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

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

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

Das Induktions-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

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

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

FR

Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Préparez les repas avec des graisses et des huiles uniquement sous contrôle. Ne jamais éteindre les graisses et les huiles enflammées avec de l'eau! Mettez simplement un couvercle sur la casserole d'huile enflammée, puis éteignez la zone de cuisson.

La table vitrocéramique est extrêmement robuste. Éviter de déposer des objets durs sur la table de cuisson. Les objets pointus tombant sur votre table de cuisson pourraient la casser.

En cas des fissures, des éclats ou d'autres défauts apparaissent sur votre table vitrocéramique, éteignez l'appareil immédiatement. Appelez le service d'aide à la clientèle.

Si la table de cuisson ne peut être éteinte en raison d'un défaut sur le panneau de commande, débranchez-le immédiatement du secteur et appelez le service d'aide à la clientèle.

Faites attention lorsque vous travaillez avec un équipement supplémentaire! Les câbles d'alimentation ne doit en aucun cas entrer en contact avec les zones de cuisson chauffées.

La table de cuisson induction ne doit pas être utilisée comme stockage un espace de stockage de vos casserole et autres.

Les objets métalliques, par exemple les ustensiles de cuisine, les couverts de tables, etc. ne doivent pas être laissés sur la surface de la table de cuisson induction var il pourrait être chauffés.

Ne placez pas de matière combustible, volatile ou des objets qui se déforme à la chaleur directement en dessous la table de cuisson.

RU

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

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

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

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

Будьте внимательны во время работы с дополнительными устройствами! Соединительные провода не должны касаться горячих нагревательных полей.

Индукционную поверхность нельзя использовать как место для складирования различных предметов.

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

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

EN

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

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

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

First of all, keep the touch buttons and display clean, as dirt may be detected by the device as finger contact. Do not place any objects (pots, dish towels, etc.) on the touch buttons! If the contents of the pan overflow onto the touch buttons or display, it is recommended to press the **OFF** button **1**.

Hot pots and pans must not come into contact with the touch buttons or display. In this case, the device turns off automatically.

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

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



DE

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

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

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

Halten Sie vor allem die Touch-Buttons und das Display sauber, da Schmutz vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden kann. Stellen Sie keine Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher etc.) auf die Touch-Buttons! Sollte der Inhalt des Topfes über den Rand auf die Touch-Buttons oder das Display überlaufen, ist es ratsam, die **Aus-Taste 1** zu drücken.

Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Touch-Buttons und das Display nicht bedecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.

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

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

FR

Ne placez pas de feuille de cuisine ou du plastique sur la zone de cuisson. Gardez tout ce qui pourrait fondre, comme les plastiques, les feuilles et en particulier le sucre et les aliments sucrés, loin des zones de cuisson chaudes. Retirer immédiatement le sucre chauffé renversé par erreur sur la zone de cuisson à l'aide d'un grattoir pour éviter de l'endommager.

Prenez soin qu'aucun objet métallique n'entre directement en contact, ou à grande proximité de la table à l'induction, car il pourrait devenir devenir chaud. Les objets non-magnétisables (par exemple, les anneaux d'or ou d'argent) ne sont pas affectés.

Ne pas chauffer les boîtes alimentaires non ouvertes ou les aliments en emballage fermé, sur la table de cuisson. Il y a un risque d'éclatement!

Tout d'abord, gardez les boutons tactiles et l'écran propres, car de la saleté peut être détectée par l'appareil au contact des doigts. Ne posez aucun objet (casseroles, torchons, etc.) sur les touches tactiles ! Si le contenu de la casserole déborde sur les boutons tactiles ou sur l'afficheur, il est recommandé d'appuyer sur le bouton **OFF 1**.

Les casseroles et poêles chaudes ne doivent pas entrer en contact avec les touches tactiles ou l'écran. Dans ce cas, l'appareil s'éteint automatiquement.

S'il y a des animaux de compagnie dans l'appartement qui pourraient s'approcher de la table de cuisson, activez le verrouillage commandes – sécurité enfant.

Les personnes qui ne sont pas familières avec la table de cuisson encastrée devraient être supervisées pendant qu'elle utilisent l'appareil. En règle générale, gardez les petits enfants loin de l'appareil et ne leur permettez jamais de jouer avec l'appareil.

RU

Не кладите алюминиевую фольгу или пластмассу на зоны нагрева. Легкоплавкие материалы, например, пластмассы, фольгу, особенно сахар и блюда, содержащие много сахара, держите подальше от горячего нагревательного поля. Чтобы избежать повреждений немедленно удалите сахар еще в горячем состоянии скребком с варочной поверхности.

Обращайте внимание на металлические предметы на теле – они могут нагреться, если о к а з ы в а ю т с я в непосредственной близости с индукционной поверхностью. Это не касается немагнитных предметов (например, золотые или серебряные кольца).

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

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

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

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

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

EN

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

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

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

BRIEF DESCRIPTION

WORKING PRINCIPLE

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

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

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

DE

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

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

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

BESCHREIBUNG

FUNKTIONSPRINZIP

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

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

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

FR

Les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou avec une pompe d'insuline implantée doivent s'assurer que leurs implants ne soient pas affectés par le champ magnétique de l'appareil (la gamme de fréquences de son champ d'induction est de 20 à 50 kHz).

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des troubles physiques, sensoriels ou de capacités mentales, ou en manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils ne soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants devraient être supervisés, pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les instructions doivent mentionner clairement que l'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe, ou un système de contrôle à distance séparé

DESCRIPTION

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le principe de la table vitrocéramique à induction repose sur l'utilisation de l'énergie d'un champ magnétique.

En dessous de sa surface de verre, sont disposées des inductances. Le tourbillonnement du champ électromagnétique crée un courant de Foucault au fond de la casserole en métal, qui se réchauffe, en conséquence avec la nourriture à l'intérieur.

Ainsi, le champ magnétique ne chauffe pas, mais c'est la casserole métallique qui chauffe, il n'y a pas de transfert de chaleur provenant de l'intérieur de l'appareil, à travers sa surface en verre.

RU

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

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

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

ОПИСАНИЕ

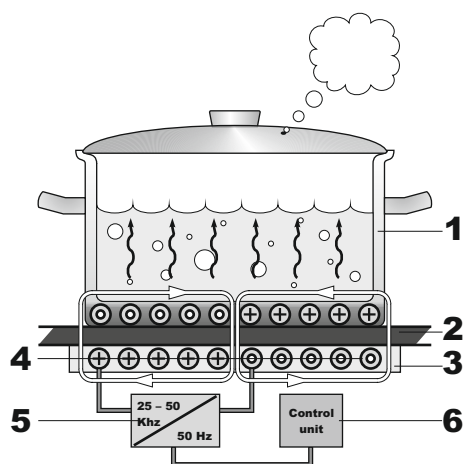
ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

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

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

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

EN



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

ADVANTAGES OF THE INDUCTION HOBBS

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

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

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

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

DE

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

FR

1. Ustensile en matériau ferromagnétique
2. Table de cuisson vitrocéramique
3. Isolation
4. Bobine d'induction
5. Convertisseur de fréquence
6. Unité de contrôle électronique

RU

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

VORTEILE DER INDUKTIONSKOCHFELDER

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

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

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

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

AVANTAGES DES TABLES DE CUISSON À INDUCTION

La table à induction peut fournir la plus grande précision de chauffage et d'élévation de température instantanément. Ces tables de cuisson ont des caractéristiques particulières que les autres tables de cuisson ne possèdent pas. Par exemple, La fonction **Power**: pendant quelques minutes de puissance d'une zone de chauffage se propage en tout ou en partie à la zone voisine.

La température des zones de chauffage n'excède pas 60 °C habituellement et elles se refroidissent en seulement 6 minutes, car sa chaleur provient uniquement du fond chaud des ustensiles. La cuisinière à gaz, par exemple, a une surface qui refroidit après 24 minutes, et celle de la cuisinière électrique atteint plus de 50 minutes.

Pendant la cuisson avec la table de cuisson induction, il n'y a pas de fumée: un aliment ne peut brûler sur la surface de la table vitrocéramique induction, car les zones de cuisson elles-mêmes ne produisent pas de chaleur.

Facile à entretenir: la surface est parfaitement lisse: les souillures n'ont tout simplement pas de place pour s'incruster, car elle n'est pratiquement jamais chauffée. L'essentiel de l'entretien de la table de cuisson consiste en un nettoyage périodique avec un tissu humide.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИНДУКЦИОННЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

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

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

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

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

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

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



LOCATION DRAWING

1. Cooking zones
2. **ON/OFF** button
3. TFT Display - control panel

DE

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

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

GESAMTANSICHT

1. Kochzonen
2. **EIN/AUS**-Taste
3. TFT-Display Steuerung

FR

Sécurité: il n'y a pas de flammes nues, ni de brûleurs ou de parties mécaniques surchauffés. Le chauffage du foyer peut être activé seulement si les ustensiles sont ferromagnétiques et qu'environ 60 à 70% de sa superficie est sous l'ustensile. Les ustensiles de cuisson dont le diamètre est inférieur à 12 cm ne sont pas acceptés par l'appareil grâce à un capteur spécial – si vous laissez sur la surface des cuillères, des fourchettes, ou toute autres coutellerie, ils ne deviennent pas chauds – Il n'y a aucun risque de brûlure.

Economie: la consommation d'énergie est plusieurs fois inférieure que celle de toute autre table de cuisson. Grâce à ses capteurs de contact le diamètre de la zone de chauffage s'adapte. Le diamètre du fond d'ustensile de cuisson, si elle se trouve dans les limites acceptables.

SCHEMA DU DISPOSITIF

1. Zones de cuisson
2. Touche **ON/OFF**
3. Écran TFT - panneau de commande

RU

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

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

ВНЕШНИЙ ВИД

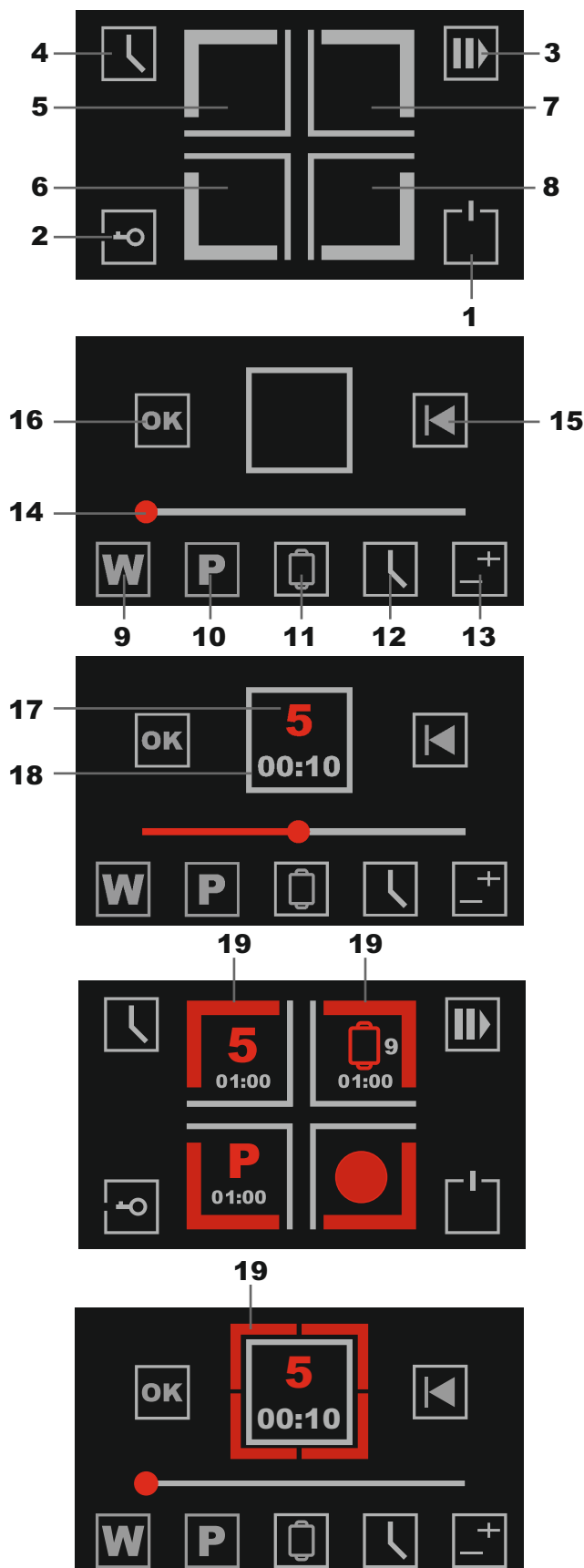
1. Нагревательные поля
2. Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**
3. Дисплей TFT - контрольное управление



EN

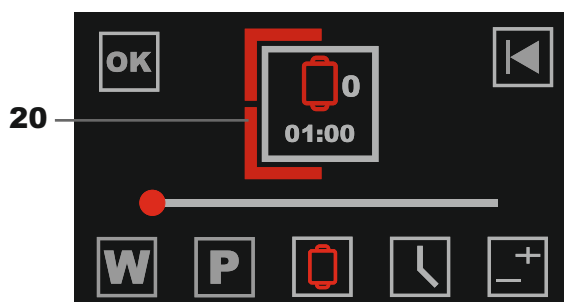
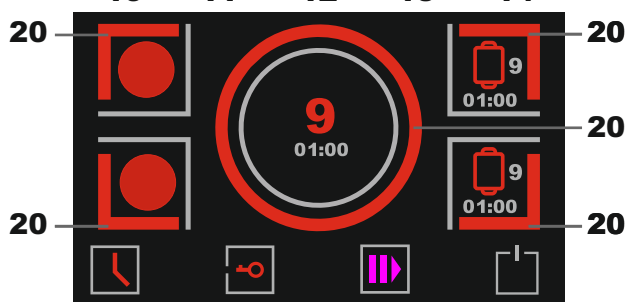
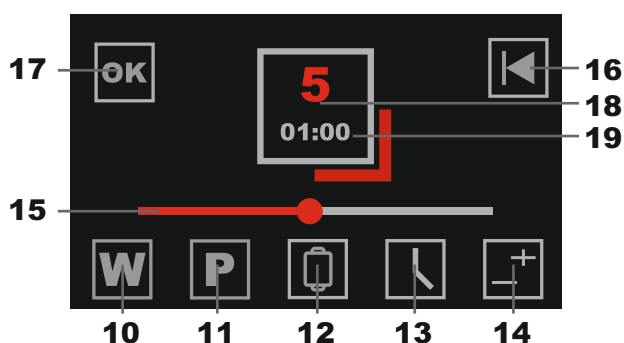
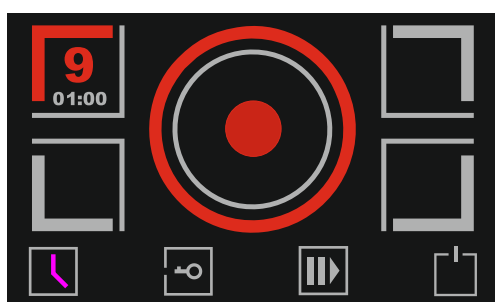
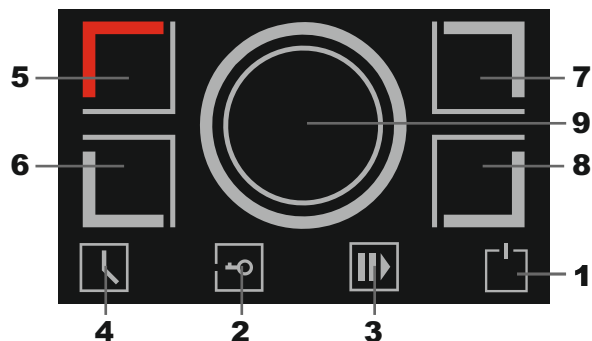
CONTROL PANEL

KCT 6140 FI



1. Power **ON/OFF**
2. Child lock
3. **Stop&Go** function control
4. Timer key
5. Upper left - induction coil zone
6. Lower left - induction coil zone
7. Upper right - induction coil zone
8. Lower right - induction coil zone
9. **Keep Warm** key
10. **Power Boost** key
11. **FreeZone** activation key
12. Timer key
13. Heat selection button
14. Slider for adjusting the heating level
15. Button to go to previous menu
16. **OK** confirm key
17. Power indicator
18. Time indicator
19. Cooking Zone indicator

DE	FR	RU
BEDIENBLENDE	PANNEAU DE COMMANDE	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
KCT 6140 FI	KCT 6140 FI	KCT 6140 FI
1. Taste Ein/Aus	1. Touche ON/OF	1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
2. Kindersicherung	2. Touche Sécurité enfants	2. Кнопка Защита детей
3. Stop&Go -Funktion	3. Contrôle de la fonction Stop&Go	3. Stop&Go функция паузы
4. Timer	4. Touche minuterie	4. Кнопка таймера
5. Obere linke Induktions- Kochzone	5. En haut à gauche - zone de la bobine d'induction	5. Верхнее левое индукционной поле
6. Untere linke Induktions- Kochzone	6. En bas à gauche - zone de la bobine d'induction	6. Нижнее левое индукционной поле
7. Obere rechte Induktions- Kochzone	7. En haut à droite - zone de la bobine d'induction	7. Верхнее правое индукционной поле
8. Untere rechte Induktions- Kochzone	8. En bas à droite - zone de la bobine d'induction	8. Нижнее правое индукционной поле
9. Keep Warm - Warmhalten	9. Bouton de chauffage Keep Warm	9. Keep Warm кнопка подогрева
10. Power Boost Leistungserhöhung	10. Power Boost Augmentation de puissance	10. Power Boost повышение мощности
11. Free Zone Aktivierungstaste	11. FreeZone Commande	11. FreeZone кнопка объединенного поля
12. Timer	12. Touche minuterie	12. Кнопка таймера
13. Heizstufewahltaste	13. Bouton de sélection de chaleur	13. Кнопка выбора нагрева
14. Schieberegler für die Heizstufe	14. Curseur pour régler le niveau de chauffage	14. Слайдер регулирования уровня нагрева
15. Taste zum Zurückgehen auf vorherige Menüs	15. Bouton pour aller aux menus précédents	15. Кнопка перехода в предыдущие меню
16. OK - Bestätigungstaste	16. Bouton de confirmation OK	16. OK кнопка подтверждения
17. Leistungsanzeige	17. Indicateur d'alimentation	17. Индикатор мощности
18. Zeitanzeige	18. Indicateur de temps	18. Индикатор времени
19. Anzeige der Bedienzone	19. Indicateur de zone de travail	19. Индикатор работающей зоны



EN

CONTROL PANEL

KCT 9140 FI

1. Power **ON/OFF**
2. Child lock
3. **Stop&Go** function control
4. Timer key
5. Upper left - induction coil zone
6. Lower left - induction coil zone
7. Upper right - induction coil zone
8. Lower right - induction coil zone
9. Central-induction cooking zone
10. **Keep Warm** key
11. **Power Boost** key
12. **FreeZone** activation key
13. Timer key
14. Heat selection button
15. Slider for adjusting the heating level
16. Button to go to previous menu
17. **OK** confirm key
18. Power indicator
19. Time indicator
20. Cooking Zone indicator

DE	FR	RU
BEDIENBLENDE	PANNEAU DE COMMANDE	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
KCT 9140 FI	KCT 9140 FI	KCT 9140 FI
1. Taste Ein/Aus	1. Touche ON/OF	1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
2. Kindersicherung	2. Touche Sécurité enfants	2. Кнопка Защита детей
3. Stop&Go -Funktion	3. Contrôle de la fonction Stop&Go	3. Stop&Go функция паузы
4. Timer	4. Touche minuterie	4. Кнопка таймера
5. Obere linke Induktions- Kochzone	5. En haut à gauche - zone de la bobine d'induction	5. Верхнее левое индукционной поле
6. Untere linke Induktions- Kochzone	6. En bas à gauche - zone de la bobine d'induction	6. Нижнее левое индукционной поле
7. Obere rechte Induktions- Kochzone	7. En haut à droite - zone de la bobine d'induction	7. Верхнее правое индукционной поле
8. Untere rechte Induktions- Kochzone	8. En bas à droite - zone de la bobine d'induction	8. Нижнее правое индукционной поле
9. Zentrale Induktionskochzone	9. Zone de cuisson centrale à induction	9. Центральное индукционной поле
10. Keep Warm - Warmhalten	10. Bouton de chauffage Keep Warm	10. Keep Warm кнопка подогрева
11. Power Boost Leistungserhöhung	11. Power Boost Augmentation de puissance	11. Power Boost повышение мощности
12. Free Zone Aktivierungstaste	12. FreeZone Commande	12. FreeZone кнопка объединенного поля
13. Timer	13. Touche minuterie	13. Кнопка таймера
14. Heizstufewahltaste	14. Bouton de sélection de chaleur	14. Кнопка выбора нагрева
15. Schieberegler für die Heizstufe	15. Curseur pour régler le niveau de chauffage	15. Слайдер регулирования уровня нагрева
16. Taste zum Zurückgehen auf vorherige Menüs	16. Bouton pour aller aux menus précédents	16. Кнопка перехода в предыдущие меню
17. OK - Bestätigungstaste	17. Bouton de confirmation OK	17. OK кнопка подтверждения
18. Leistungsanzeige	18. Indicateur d'alimentation	18. Индикатор мощности
19. Zeitanzeige	19. Indicateur de temps	19. Индикатор времени
20. Anzeige der Bedienzone	20. Indicateur de zone de travail	20. Индикатор работающей зоны

EN

EQUIPMENT

HEATING ELEMENTS



KCT 6140 FI

- 1. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
- 2. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
- 3. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
- 4. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***

* – Function **Power Boost**



KCT 9140 FI

- 1. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
- 2. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
- 3. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
- 4. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
- 5. Ø280 mm, 2,3 kW/ **3,0 kW***

* – Function **Power Boost**

DE

AUSSTATUNG**HEIZELEMENTE**

FR

QUIPEMENT**ELEMENTS DE CHAUFFAGE**

RU

ОБОРУДОВАНИЕ**НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ
ЭЛЕМЕНТЫ****KCT 6140 FI**

1. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
2. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
3. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
4. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***

* – Funktion **Power Boost****KCT 6140 FI**

1. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
2. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
3. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
4. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***

* – Fonction **Power Boost****KCT 6140 FI**

1. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
2. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
3. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
4. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***

* – Функция **Power Boost****KCT 9140 FI**

1. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
2. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
3. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
4. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
5. Ø280 mm, 2,3 kW/ **3,0 kW***

* – Funktion **Power Boost****KCT 9140 FI**

1. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
2. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
3. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
4. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
5. Ø280 mm, 2,3 kW/ **3,0 kW***

* – Fonction **Power Boost****KCT 9140 FI**

1. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
2. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
3. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
4. Ø190 mm, 1,8 kW/ **2,1 kW***
5. Ø280 mm, 2,3 kW/ **3,0 kW***

* – Функция **Power Boost**

USAGE

COOKING ZONES CONTROL

Switching the Touch Control ON/OFF

After connecting to the network, the programmer initializes for about 3 seconds, after which the induction surface is ready for use.

- Touch the **ON/OFF** button **1** to turn on the programmer.

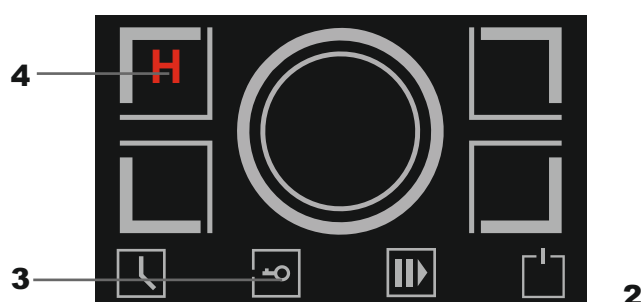
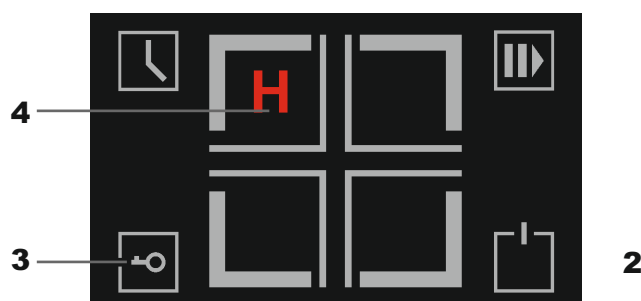
After switching on, the programmer loads. Menu **2** will appear on the screen.

The electronics remain activated for 1 minute after switching on. If during this time the heating field is not selected, the programmer automatically turns off.

If any field is hot, symbol **4** will be displayed.

If the child lock has been activated, the symbol **3** will appear on the display during switching on (see **Key lock**).

By pressing the **ON/OFF** button, **1** while the programmer is on, the heating surface can be turned off at any time. This is true even when the child lock is turned on.



DE

BENUTZUNG

KOCHFELDERSTEUERUNG

EIN/ AUS-Schalten der Touch Control

Nach dem Anschluss an das Stromnetz wird der Programmierer für ca. 3 Sekunden initialisiert, danach ist die Induktionsfläche betriebsbereit.

- Die Taste **EIN/AUS 1** drücken, um den Programmierer einzuschalten

Nach dem Einschalten startet der Programmierer. Menü **2** erscheint.

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten 1 Minute lang aktiv. Wird in dieser Zeit kein Heizfeld angewählt, schaltet sich die Elektronik automatisch ab..

Wenn ein Feld heiß ist, wird das Symbol **4** angezeigt.

Bei aktivierter Kindersicherung erscheint beim Einschalten das Symbol **3** im Display (siehe **Tastensperre**).

Die Heizfläche kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem bei eingeschaltetem Gerät die Taste **EIN/AUS 1** gedrückt bleibt. Dies gilt auch bei aktivierter Kindersicherung.

FR

UTILISATION

CONTRÔLE DES ZONES DE CUISSON

Activation/désactivation du panneau de commande tactile

Après connexion au réseau, le programmeur s'initialise pendant environ 3 secondes, après quoi la surface à induction est prête à l'emploi.

- Touchez le bouton **ON/OFF 1** pour allumer le programmeur.

Après la mise sous tension, le programmeur se charge. Le menu 2 apparaîtra à l'écran.

L'électronique reste activée pendant 1 minute après la mise sous tension. Si pendant ce temps le champ de chauffage n'est pas sélectionné, le programmeur s'éteint automatiquement.

Si un champ est chaud, le symbole **4** sera affiché.

Si la sécurité enfants a été activée, le symbole **3** apparaît sur l'écran lors de la mise en marche (voir **Verrouillage des touches**).

En appuyant sur le bouton **ON/OFF 1** lorsque le programmeur est allumé, la surface chauffante peut être éteinte à tout moment. Cela est vrai même lorsque la sécurité enfants est activée.

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПОЛЯМИ

Включение/ Выключение

После подключения к сети программатор инициализируется примерно 3 сек., после чего индукционная поверхность готова к эксплуатации.

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

После включения идет загрузка программатора. На экране появится меню **2**.

Электроника остается активированной в течении 1 минуты после включения. Если в течении этого времени не происходит выбора нагревательного поля, программатор автоматически отключается.

Если какое-либо поле горячее, высветится символ **4**.

Если была активирована блокировка от детей, то во время включения на дисплее высветится символ **3** (см. **Блокировка кнопок**).

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

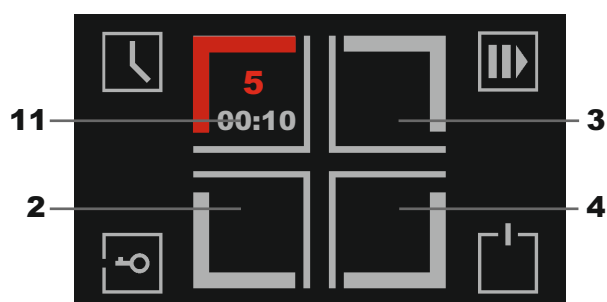
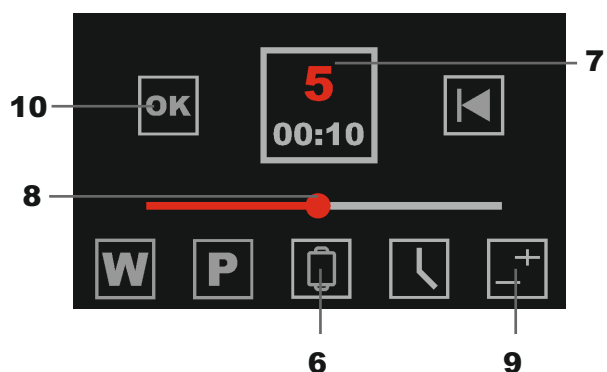
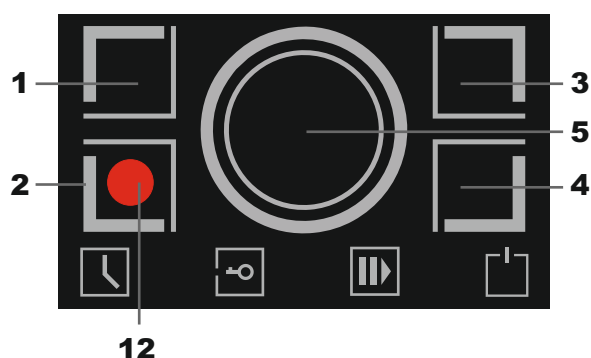
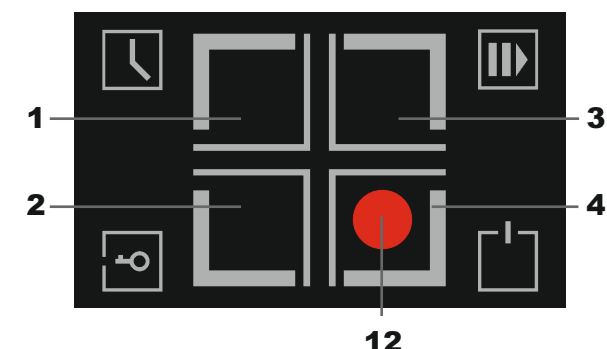
EN

The **ON/ OFF** key **1** has always priority in the switch-OFF function.

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

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

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



Switching a cooking zone ON and OFF

When hob control is enabled, any heating field can be turned on by touching the corresponding field selection button **1**, **2**, **3**, **4** or **5**.

Touch the dual field button **6** to turn the dual heating field on/off.

- Select the desired heating zone, for example **1**, by touching the corresponding button.
- Set the desired power level - press button **9** and select power **8** with the slider.

The power level indication is displayed on displays **7**.

- Press button **10** to confirm the selected parameters.

The selected field **11** is activated.

Die **EIN/ AUS**-Taste, **1** hat in der Ausschalt-Funktion immer Vorrang.

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

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

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

Einschalten/ Ausschalten einer Kochzone

Durch Berühren der entsprechenden Feldwahltaste **1**, **2**, **3**, **4** oder **5** kann bei eingeschalteter Bedienelektronik jedes Heizfeld eingeschaltet werden.

Durch Berühren der Doppelfeldtaste **6** wird das Doppelheizfeld ein-/ausgeschaltet.

- Gewünschtes Heizfeld, z.B. **1**, durch Drücken der entsprechenden Taste auswählen.
- Gewünschte Leistungsstufe einstellen - Taste **9** drücken und mit dem Schieber **8** die Leistungsstufe wählen.

Die Leistungsstufe erscheint auf der Anzeige **7**.

- Taste **10** drücken, um die gewählten Parameter zu bestätigen.

Das ausgewählte Feld **11** wird aktiviert.

La touche **ON/ OFF**, a toujours la priorité dans l'arrêt d'une fonction.

Le panneau de command s'éteint automatiquement après 1 minute, si pendant ce temps aucun zone de cuisson ou aucun touche de sélection n'a été activé.

Si une zone de cuisson a été sélectionnée avec un niveau de chauffage **0**, pendant 10 secondes, elle sera désactivée.

Si le diamètre du fond de l'ustensile est inférieur à 12 cm, ou s'il ne possède pas de propriétés ferromagnétiques, cet ustensile ne pourra pas être chauffé sur la table de cuisson induction, et sur l'affichage de la zone de chauffage correspondante, clignotera le symbole **12**.

Activation et désactivation d'une zone de cuisson

Lorsque le contrôle de surface est activé, n'importe quel champ de chauffage peut être activé en appuyant sur le bouton de sélection de champ correspondant **1**, **2**, **3**, **4** ou **5**.

Appuyez sur le bouton double champ **6** pour activer/désactiver le double champ de chauffage.

- Sélectionnez la zone de chauffage souhaitée, par exemple **1**, en appuyant sur le bouton correspondant.
- Réglez le niveau de puissance souhaité - appuyez sur le bouton **9** et sélectionnez la puissance **8** avec le curseur.

L'indication du niveau de puissance est affichée sur les écrans **7**.

- Appuyez sur le bouton **10** pour confirmer les paramètres sélectionnés.

Le champ sélectionné **11** est activé.

Кнопка **ВКЛ/ ВЫКЛ**, **1** имеет приоритет при выключении.

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

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

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

Включение/ Выключение нагревательного поля

Когда управление поверхностью включено, любое нагревательное поле может быть включено касанием кнопки выбора соответствующего поля **1**, **2**, **3**, **4** или **5**.

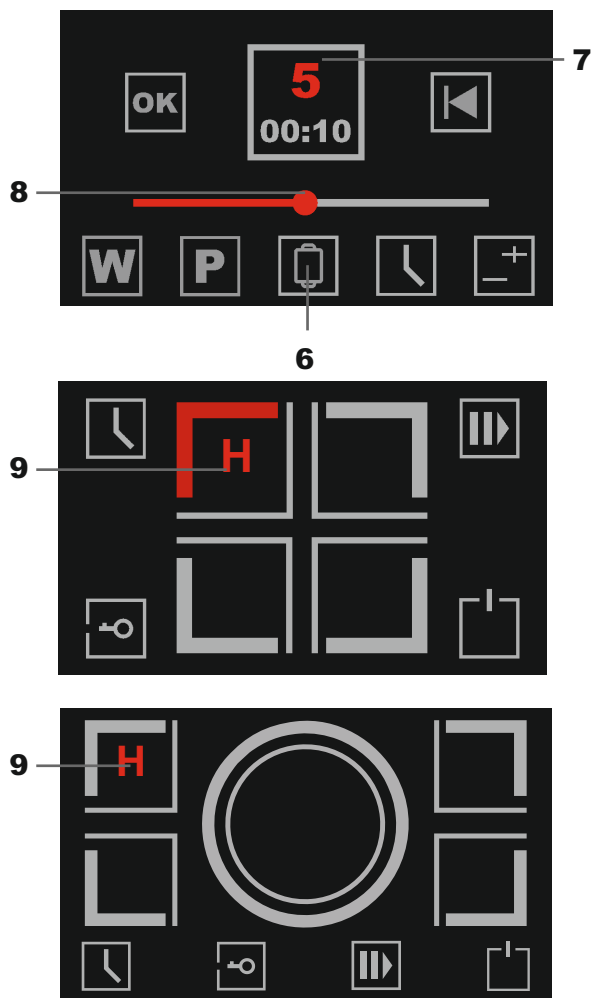
Коснувшись кнопки двойного поля **6**, включите/отключите двойное поле нагрева.

- Выберите нужное поле нагрева, например **1**, касанием до соответствующей кнопки.
- Установите желаемый уровень мощности - нажмите кнопку **9** и выберите слайдером мощность **8**.

Показание уровня мощности отброжено на дисплее **7**.

- Нажмите кнопку **10** чтобы подтвердить выбранные параметры.

Активируется выбранное поле **11**.



EN

System **Comfort**

For more comfortable control, when the heating field is turned on, the heating degree is set to level **5**.

When the slider **8** is acted upon, the degree of heating increases and decreases from level **5**.

When the degree of heating of the field changes, the corresponding number flashes on the display in the heating field zone **7**. For a more comfortable selection of the heating level, you have the opportunity to immediately select any heating level you need from **0** to **9** by touching the desired position on the scale of the slider programmer **8**.

Increasing and decreasing the degree of heating occurs by touching in the sliding mode to the right to increase or to the left to decrease in the range from **0** to **9**.

Residual heat indicator

If the switched-off heating field is still so hot that you can get burned, the symbol **H** - residual heat - is lit on the icon **9** corresponding to this field.

This display goes out if the temperature drops below 60

System Comfort

Beim Einschalten des Heizfeldes ist die Heizstufe auf Stufe **5** eingestellt, um einen komfortableren Betrieb zu ermöglichen.

Ausgehend von Stufe **5** kann die Heizstufe durch Drücken des Schiebers **8** erhöht oder verringert werden.

Wird die Heizstufe des Heizfeldes verändert, blinkt die entsprechende Zahl im Display im Bereich des Heizfeldes **7**. Zur komfortableren Auswahl der Heizstufe kann durch Berühren der gewünschten Position auf der Skala des Schiebers **8** sofort eine beliebige Heizstufe von **0** bis **9** ausgewählt werden.

Das Erhöhen und Verringern der Heizstufe erfolgt durch Antippen des Schiebers nach rechts zum Erhöhen bzw. nach links zum Verringern im Bereich von **0** bis **9**.

Restwärmeanzeige

Ist die abgeschaltete Kochzone noch so heiß, dass man sich daran verbrennen könnte, wird auf dem Display dieser Kochzone das Restwärme-Symbol **H**, **4** angezeigt.

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

Système Comfort

Pour un contrôle plus confortable, lorsque le champ de chauffage est allumé, le degré de chauffage est réglé sur le niveau **5**.

Lorsqu'on agit sur le curseur **8**, le degré de chauffage augmente et diminue à partir du niveau **5**.

Lorsque le degré de chauffage du champ change, le numéro correspondant clignote sur l'écran dans la zone **7** du champ de chauffage. Pour une sélection plus confortable du niveau de chauffage, vous avez la possibilité de sélectionner immédiatement n'importe quel niveau de chauffage dont vous avez besoin de **0** à **9**, en touchant la position souhaitée sur l'échelle du programmeur à curseur **8**.

L'augmentation et la diminution du degré de chauffage se font en touchant en mode coulissant vers la droite pour augmenter ou vers la gauche pour diminuer dans la plage de **0** à **9**.

Indication de chaleur résiduelle

Si le champ de chauffage éteint est encore si chaud que vous risquez de vous brûler, le symbole **H** de chaleur résiduelle s'allume sur l'icône **9** correspondant à ce champ.

Cet affichage s'éteint si la température descend en dessous de 60 °C.

Система Comfort

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

При воздействии на слайдер **8** увеличение и уменьшение степени нагрева, происходит с уровня **5**.

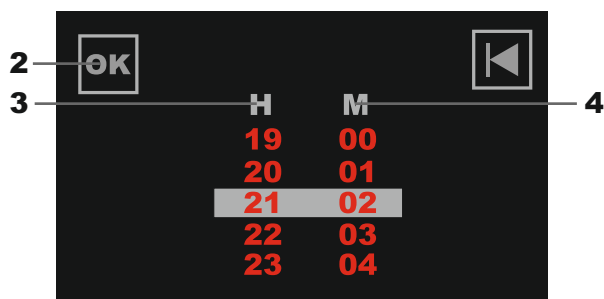
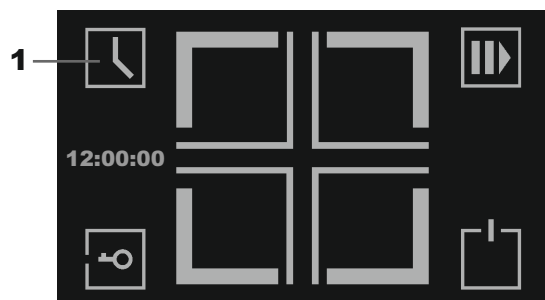
При изменении степени нагрева поля на дисплее в зоне нагревательного поля **7** мигает соответственная цифра. Для более комфортного выбора уровня нагрева Вы имеете возможность сразу выбрать любой нужный Вам уровень нагрева от **0** до **9**, касанием нужного положения на шкале слайдерного программатора **8**.

Увеличение и уменьшение степени нагрева, происходит касанием в режиме скольжения вправо увеличение или влево уменьшение в пределах от **0** до **9**.

Индикатор остаточного тепла

Если выключенное поле нагрева еще настолько горячо, что можно обжечься, на соответствующем этому полю иконки **9** горит символ **H** – остаточное тепло.

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



Setting the time

The induction surface is equipped with a clock. To set the time you need:

- Press button **1**

You will be taken to the time setting menu

- Using the slider control, select first hour **3** and then minutes **4**
- Confirm the selected time with button **2**

DE**FR****RU****Einstellung der Uhrzeit****Régler l'heure****Установка времени**

Das Induktionskochfeld ist mit einer Uhr ausgestattet. So stellen Sie die Uhrzeit ein:

La surface à induction est équipée d'une horloge. Pour régler l'heure dont vous avez besoin :

Индукционная поверхность оснащена часами. Для настройки времени необходимо:

- Taste **1** drücken

- Appuyez sur le bouton **1**

- Нажмите кнопку **1**

Sie gelangen in das Menü zum Einstellen der Uhrzeit

Vous serez redirigé vers le menu de réglage de l'heure

Вы перейдете в меню настройки времени

- Wählen Sie mit dem Schieberegler zuerst die Stunde **3** und dann die Minuten **4**.

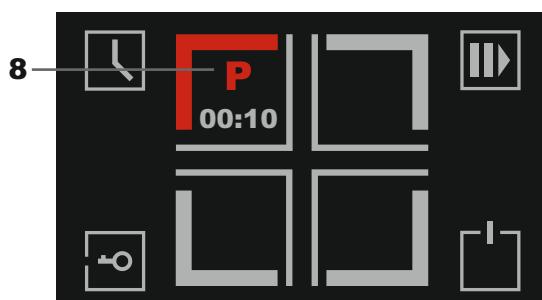
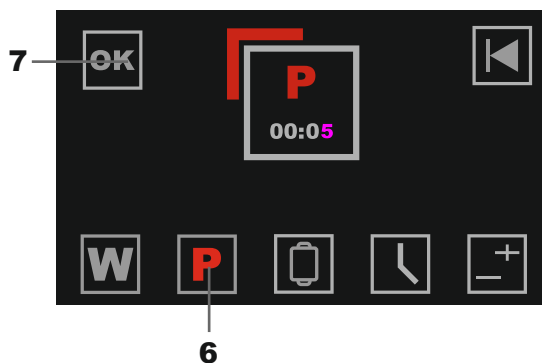
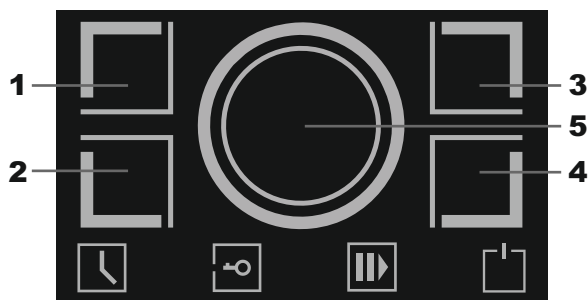
- À l'aide du curseur, sélectionnez la première heure **3**, puis les minutes **4**.

- Слайдерным управлением выберите сначала час **3** а потом минуты **4**

- Bestätigen Sie die Uhrzeit mit der Taste **2**

- Confirmez l'heure sélectionnée avec le bouton **2**

- Подтвердите выбранное время кнопкой **2**



Function Power

Use this function to accelerate heating of the induction cooking zones. The function **Power** allows to increase power of a heating zone for **9** level.

- Choose by touching the keys **1 – 4** or **5** a cooking zone you need.
- Touch the key **6, Power**.
- Confirm your selection with button **7 - OK**.

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

The function **Power** function will be automatically switched off in approximately 5 minutes after its activation. The heating levels of the cooking zones are returning to the level **9**.

- To deactivate the function **Power** ahead of time, touch a key of a corresponding cooking zone **8** and then the key **6**

The function **Power** is off and the hob returns to normal operation at the previous value.

Funktion **Power** – Leistungserhöhung

Diese Funktion dient zur Beschleunigung des Aufheizens. Mit der Funktion Leistung kann die Leistung des Heizfeldes über die maximale Stufe **9** hinaus erhöht werden.

- Wählen Sie das gewünschte Heizfeld durch Berühren der Tasten **1 - 4** oder **5**.
- Taste **9 Power**, Leistung, antippen.
- Mit Taste **7, OK** die Auswahl bestätigen.

In der Anzeige des entsprechenden Feldes erscheint das Symbol **8, P**. Die **Power**-funktion ist aktiviert.

Die **Power**-Funktion wird ca. 5 Minuten nach der Aktivierung automatisch wieder deaktiviert. Die Heizstufen der Felder springen auf den Wert **9** zurück.

- Um die **Power**-Funktion vorzeitig zu deaktivieren, berühren Sie die Taste **8** des entsprechenden Heizfeldes und anschließend die Taste **6**.

Die **Power**-Funktion wird deaktiviert und das Heizfeld kehrt in den Normalbetrieb mit dem vorherigen Wert zurück.

Fonction **Power** (Fonction Puissance)

Utilisez cette fonction pour accélérer le chauffage des zones de cuisson induction. La fonction **Power** permet d'augmenter la puissance d'une zone de chauffage au-delà du niveau max **9**.

- Choisissez en appuyant sur les touches **1 – 4** ou **5** la zone de cuisson dont vous avez besoin.
- Touchez la touche **9, Power**.
- Confirmez votre sélection avec le bouton **7 - OK**.

L'affichage de la zone de cuisson correspondante montre un symbole **8, P**. La fonction **Power** est alors activée.

La fonction **Power** s'éteindra automatiquement 5 minutes après son activation. Le degré d'échauffement des champs revient à la valeur **9**.

- Pour désactiver la fonction **Power** de manière anticipée, appuyez sur le bouton **8** du champ de chauffage correspondant, puis sur le bouton **6**.

La fonction **Power** est désactivée et la surface revient au fonctionnement normal à la valeur précédente.

Функция **Power** – повышение мощности

Данная функция используется для ускорения нагрева. Функция **Power** позволяет поднять мощность нагревательного поля выше максимального уровня **9**.

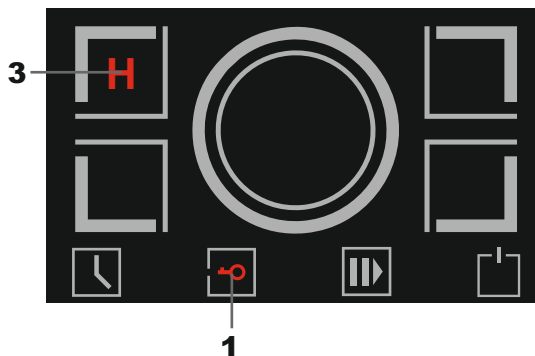
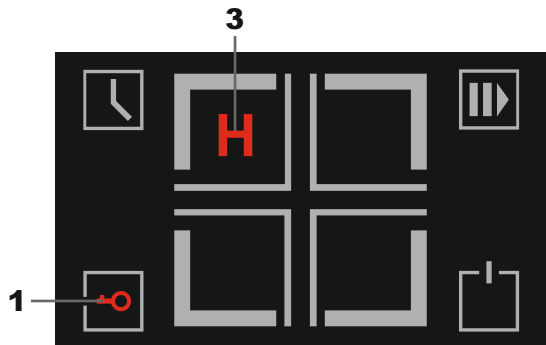
- Выберите необходимое поле нагрева касанием до кнопок **1 – 4** или **5**.
- Коснитесь до кнопки **6, Power**.
- Подтвердите выбор кнопкой **7 - OK**.

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

Функция **Power** автоматически отключается примерно через 5 минут после ее активации. Степени нагрева полей возвращаются к значению **9**.

- Чтобы отключить функцию **Power** досрочно, коснитесь кнопки соответственного поля нагрева **8**, а затем кнопку **6**.

Функция **Power** отключена и поверхность переходит в обычный режим работы на предыдущее значение.



EN

Key lock (child safety feature)

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

- Touch and hold the key **1**.

At this time, a sound signal is heard. The timer display shows symbol **1** in red.

While the lock is engaged, all operation of the keys is disabled, with the exception of the **OFF** key **2**.

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

Cancelling the child lock

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

The device emits a beep. All keys are unblocked.



Safety shutdown **Safety Guard**

If you didn't turn off one or several cooking zones after use the hob, then they will turn off automatically after elapsing a maximal working time one of them. In this case the indicators of the corresponding zones show symbols **3**, **H**.

Power level
Leistungsstufe

Default working time (hours)
Standard-Arbeitszeit (Stunden)

Niveau de puissance
Уровень мощности

Temps de fonctionnement par défaut (heures)
Стандартное время работы (часов)

DE**FR****RU****Tastensperre (Kindersicherung)****Verrouillage des touches (fonction de sécurité enfant)****Блокировка кнопок (защита детей)**

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

Pour éviter toute activation accidentelle, le panneau de commande de la table de cuisson peut être verrouillé.

Во избежание нежелательного пользования, управление поверхностью может быть заблокировано.

- Berühren und halten Sie die Taste **1**.

- Touchez et maintenez la touche **1**.

- Коснитесь и удерживайте кнопку **1**.

Zu diesem Zeitpunkt ist ein Tonsignal zu hören. Im Display des Timers wird das Symbol **1** rot angezeigt.

A ce moment, un signal sonore se fait entendre. L'affichage de la minuterie affiche le symbole **1** en rouge.

При этом раздается звуковой сигнал. На дисплее таймера высвечивается символ **1** красного цвета.

Solange die Bedienung gesperrt ist, sind alle Funktionen blockiert, jedoch kann das Kochfeld mittels der Taste **2** ausgeschaltet werden.

Pendant que le verrouillage des commandes est activé, toutes les touches de commandes sont désactivées, à l'exception de la touche **2**.

До тех пор пока управление заблокировано, все функции заблокированы, однако поверхность может быть выключена кнопкой **2**.

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

Si la fonction de verrouillage commande / sécurité enfant est activée avant l'arrêt de la table de cuisson, cette fonction restera activée lors du prochain allumage de l'appareil.

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

Tastensperre aufheben**Annuler le verrouillage des touches****Снятие блокировки**

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

- Touchez et maintenez la touche **1** pendant 3 secondes.

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

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

L'appareil émettra un bip. Toutes les touches de commande seront débloquées.

При этом раздается звуковой сигнал. Все кнопки разблокированы.

Automatische Abschaltung Safety Guard**Arrêt de sécurité Safety Guard****Автоматическое отключение Safety Guard**

Sollten Sie vergessen, eine oder mehrere Kochzonen nach dem Benutzen abzuschalten, so werden die Kochzonen nach Ablauf der maximalen Einschaltzeit einer von ihnen automatisch abgeschaltet. In diesem Fall wird auf den Indikatoren der entsprechenden Kochzonen das Symbol **3, H** erscheinen.

Si vous n'avez pas désactivé une ou plusieurs zones de cuisson après avoir utilisé la table de cuisson, elles s'éteindront automatiquement après l'écoulement d'une durée de fonctionnement maximale, l'une après l'autre. Dans ce cas les indicateurs des zones correspondantes afficheront les symboles **3, H**.

Если Вы после использования поверхностью не выключили одно или несколько нагревательных полей, то по истечении максимального времени включения одного из них поля выключаются автоматически. В этом случае на индикаторах соответствующих полей появится символ **3, H**.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
8	8	8	4	4	4	2	2	2

Timer function

Using the timer function

- Choose the cooking zone you need, for example **1** by touching the corresponding key.
- Set the desired power level - press button **5** and select power **6** with the slider.

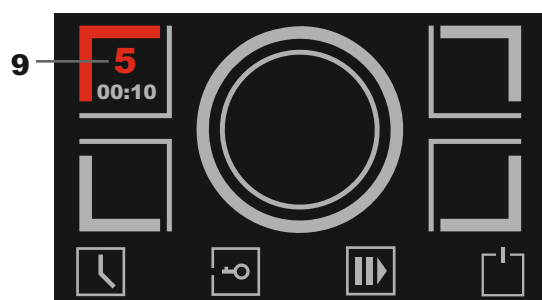
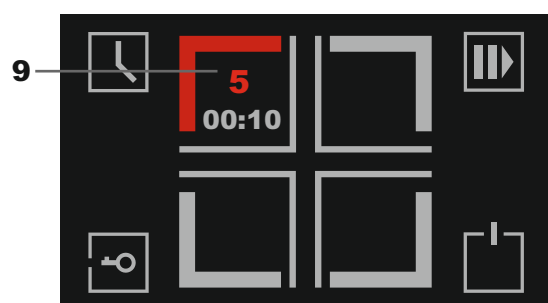
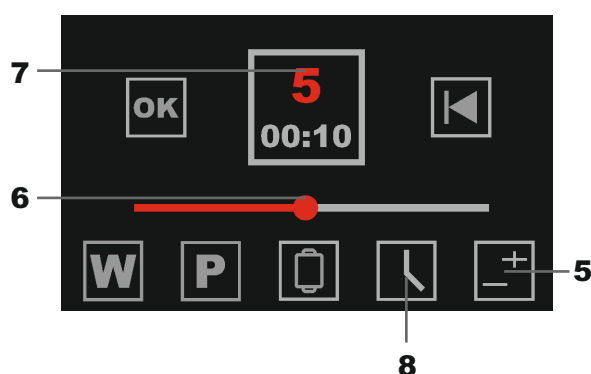
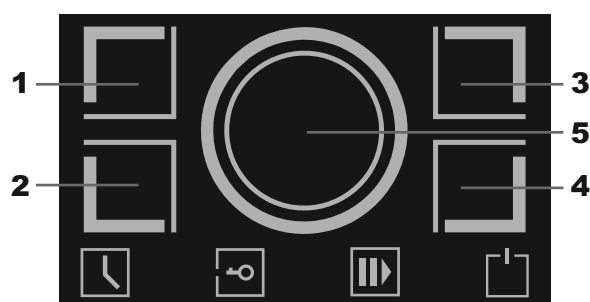
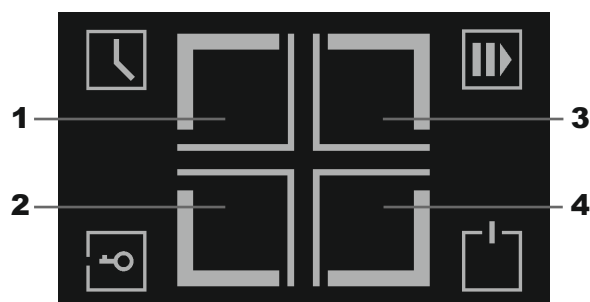
The power level display is reset to **7**.

- Turn on the timer with button **8**.
- Use slider **6** to select a cooking time between 1 and 99 minutes.

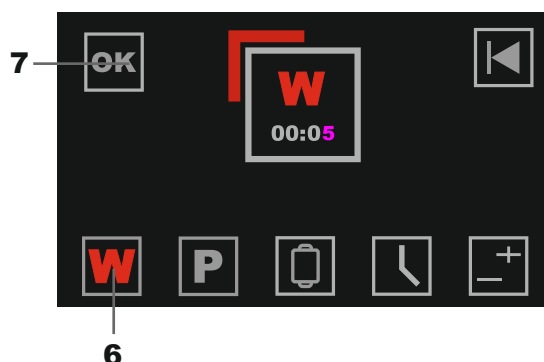
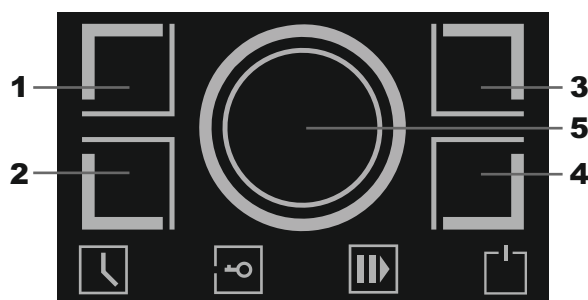
The selected field **7** lights up, indicating that the timer has been activated.

The timer function will turn on automatically and turn off only the selected heating field; after the specified time, the field will turn off.

The timer can be set for several fields at the same time.



DE	FR	RU
Funktion Timer	Fonction minuterie	Функция таймер
Aktivierung des Funktion Timer	Utilisation de la fonction de minuterie	Включение функции таймер
- Wählen Sie das gewünschte Heizfeld, z.B. 1, durch Drücken der entsprechenden Taste. - Gewünschte Leistungsstufe einstellen - Taste 5 drücken und mit dem Schieberegler die Leistungsstufe 6 wählen.	- Choisissez la zone de cuisson dont vous avez besoin, par exemple 1 en appuyant sur la touche correspondante. - Réglez le niveau de puissance souhaité - appuyez sur le bouton 5 et sélectionnez la puissance 6 avec le curseur.	- Выберите нужное поле нагрева, например 1, касанием до соответствующей кнопки. - Установите желаемый уровень мощности - нажмите кнопку 5 и выберите слайдером мощность 6.
Die Anzeige der Leistungsstufe springt auf 7 .	L'affichage du niveau de puissance est réinitialisé à 7 .	Показание уровня мощности отброшено на 7 .
- Mit Taste 8 den Timer einschalten. - Mit dem Schieber 6 eine Garzeit zwischen 1 und 99 Minuten wählen.	- Allumez la minuterie avec le bouton 8. - Utilisez le curseur 6 pour sélectionner un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes.	- Включите таймер кнопкой 8. - С помощью слайдера 6 выберите время приготовления в интервале между 1 и 99 мин.
Das gewählte Feld 7 leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Timer aktiviert ist.	Le champ sélectionné 7 s'allume, indiquant que la minuterie a été activée.	Загорается выбранное поле 7 , информирующая об активации таймера.
Die Timerfunktion schaltet sich automatisch ein und schaltet die gewählte Kochzone erst nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.	La fonction minuterie s'allumera automatiquement et éteindra uniquement le champ de chauffage sélectionné ; après l'heure spécifiée, le champ s'éteindra.	Функция таймер включится автоматически и отключит только выбранное нагревательное поле по истечению заданного времени поле отключится.
Der Timer kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig eingestellt werden.	La minuterie peut être réglée pour plusieurs champs en même temps.	Таймер можно устанавливать для нескольких полей одновременно.



Keep Warm function

The **Keep Warm** function on the induction surface is the ability to keep cooked food warm after the cooking process is complete. This feature allows you to keep food at the optimal temperature without the risk of overheating or burning.

When the dish is ready, the **Keep Warm** function automatically switches the induction hob to low power, creating a gentle warmth around the cookware.

This allows you to preserve the taste and texture of the dish, and also provides convenience when serving, since the food remains ready to eat for a long time.

To activate **Keep Warm** mode:

- Select the required heating field by touching buttons **1** – **4** or **5**.
- Touch button **6**, **Keep Warm**.
- Confirm your selection with button **7 - OK**.

The display of the corresponding field shows the symbol **8, W**.

Keep Warm function activated.

- To turn off the **Keep Warm** feature ahead of schedule, touch the corresponding heating field button **8** and then button **6**.

Keep Warm is disabled and the surface goes into standby mode.

Keep Warm Funktion

Die Warmhaltefunktion **Keep Warm** des Induktionskochfeldes ermöglicht es, die Speisen nach dem Kochen warm zu halten. Mit dieser Funktion können die Speisen auf der optimalen Temperatur gehalten werden, ohne dass die Gefahr des Überhitzens oder Anbrennens besteht.

Wenn das Essen fertig ist, schaltet die Warmhaltefunktion **Keep Warm** das Induktionskochfeld automatisch auf eine niedrige Leistungsstufe und erzeugt eine sanfte Wärme um das Kochgeschirr herum.

So bleiben Geschmack und Konsistenz der Speisen erhalten und können bequem serviert werden, da sie länger genießbar bleiben.

So aktivieren Sie die Warmhaltenfunktion **Keep Warm**:

- Wählen Sie das gewünschte Heizfeld durch Berühren der Tasten **1 - 4** oder **5**.
- Taste **6**, Warmhalten, antippen.
- Mit Taste **7**, **OK** bestätigen.

In der Anzeige des entsprechenden Feldes erscheint das Symbol **8, W**.

Die Warmhaltefunktion **Keep Warm** ist aktiviert.

- Um die Warmhaltefunktion vorzeitig auszuschalten, Taste **8** des entsprechenden Heizfeldes antippen und anschließend Taste **6** antippen.

Die Warmhaltefunktion **Keep Warm** wird ausgeschaltet und das Gerät geht in den Standby-Betrieb.

Fonction Keep Warm

La fonction **Keep Warm** sur la surface à induction permet de garder les aliments cuits au chaud une fois le processus de cuisson terminé. Cette fonctionnalité vous permet de conserver les aliments à la température optimale sans risque de surchauffe ou de brûlure.

Lorsque le plat est prêt, la fonction **Keep Warm** fait automatiquement passer la plaque à induction à faible puissance, créant ainsi une douce chaleur autour de la batterie de cuisine.

Cela vous permet de préserver le goût et la texture du plat, et offre également une commodité au moment de servir, car les aliments restent longtemps prêts à manger.

Pour activer le mode **Keep Warm** au chaud :

- Sélectionnez le champ de chauffage souhaité en appuyant sur les boutons **1 - 4** ou **5**.
- Touchez le bouton **6**, Garder au chaud.
- Confirmez votre sélection avec le bouton **7 - OK**.

L'affichage du champ correspondant affiche le symbole **8, W**.

Fonction **Keep Warm** activé.

- Pour désactiver la fonction **Keep Warm** avant la date prévue, effleurez le bouton **8** du champ de chauffage correspondant, puis le bouton **6**.

Keep Warm est désactivé et la surface passe en mode veille.

Функция Keep Warm

Функция **Keep Warm** на индукционной поверхности представляет собой возможность удерживать приготовленную пищу в теплом состоянии после завершения процесса готовки. Эта функция позволяет поддерживать пищу при оптимальной температуре без риска перегрева или подгорания.

Когда блюдо готово, функция **Keep Warm** автоматически переключает индукционную панель на низкую мощность, создавая нежное тепло вокруг посуды.

Это позволяет сохранить вкус и текстуру блюда, а также обеспечивает удобство при сервировке, так как пища остается готовой к употреблению в течение продолжительного времени.

Чтобы активировать режим **Keep Warm**:

- Выберите необходимое поле нагрева касанием до кнопок **1 - 4** или **5**.
- Коснитесь до кнопки **6**, **Keep Warm**.
- Подтвердите выбор кнопкой **7 - OK**.

Дисплей соответственного поля показывает символ **8, W**.

Функция **Keep Warm** активирована.

- Чтобы отключить функцию **Keep Warm** досрочно, коснитесь кнопки соответственного поля нагрева **8**, а затем кнопку **6**.

Функция **Keep Warm** отключена и поверхность переходит в режим ожидания.

Pause function

The **Pause** function can be used at any time during cooking. This function allows you to stop the operation of the induction cooker, that is, pause it, and resume operation again.

Pause function works for all work fields.

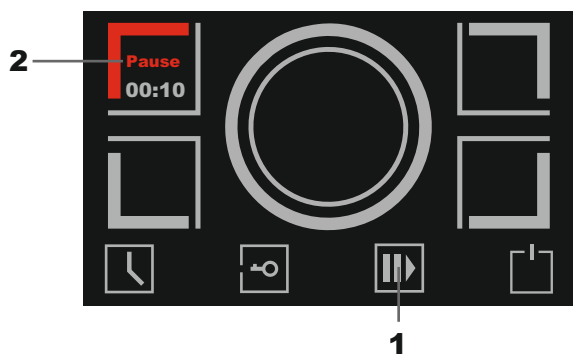
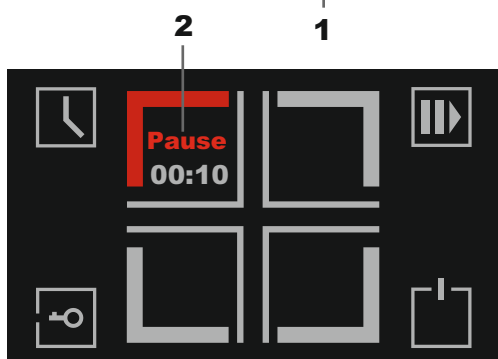
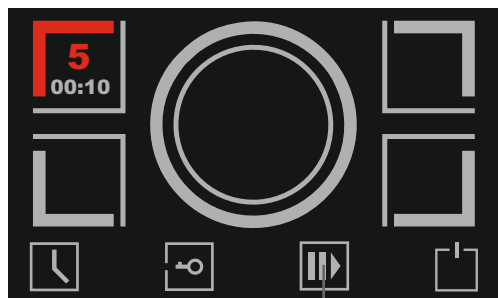
To activate the **Pause** during cooking function:

- Touch **1, Pause**.

The work zone displays will show **2** symbols. The induction hob will stop operating within all cooking zones.

To resume:

- Touch button **1, Pause** and the cooking zone will return to the power level you previously set.



Funktion Pause

Die **Pause**funktion kann jederzeit während des Kochens genutzt werden. Mit dieser Funktion können Sie das Induktionskochfeld ausschalten, d.h. pausieren, und anschließend wiedereinschalten.

Die **Pause**funktion funktioniert für alle Kochzonen.

So aktivieren Sie die **Pause**funktion während des Kochens

- Taste **1, Pause** drücken.

Auf dem Display der Kochzonen erscheinen die Symbole **2**. Der Betrieb des Induktionskochfeldes wird in allen Kochzonen unterbrochen.

Um den Betrieb wieder aufzunehmen

- Taste **1, Pause** drücken, die Kochzone schaltet auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.

Fonction Pause

La fonction **Pause** peut être utilisée à tout moment pendant la cuisson. Cette fonction vous permet d'arrêter le fonctionnement de la cuisinière à induction, c'est-à-dire de la mettre en pause et de reprendre le fonctionnement.

La fonction **Pause** fonctionne pour tous les domaines de travail.

Pour activer la fonction **Pause** pendant la cuisson :

- Touchez **1, Pause**.

Les affichages de la zone de travail afficheront **2** symboles. La plaque à induction cessera de fonctionner dans toutes les zones de cuisson.

Pour reprendre:

- Appuyez sur le bouton **1, Pause** et la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance que vous avez réglé précédemment.

Функция Пауза

Функцию **Пауза** можно использовать в любой момент во время приготовления. Данная функция позволяет остановить работу индукционной плиты, то есть поставить на паузу, и вновь возобновить работу.

Режим **Пауза** работает для всех рабочих полей.

Для активации функции **Пауза** во время приготовления необходимо:

- Коснитесь кнопки **1, Пауза**.

На дисплеи рабочих зон высветятся символы **2**. Работа индукционной варочной панели будет остановлена в пределах всех варочных зон.

Чтобы возобновить работу:

- Коснитесь кнопки **1, Пауза** после чего зона приготовления вернется на уровень мощности, который вы установили ранее.

EN

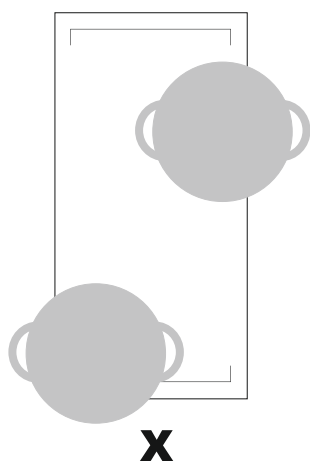
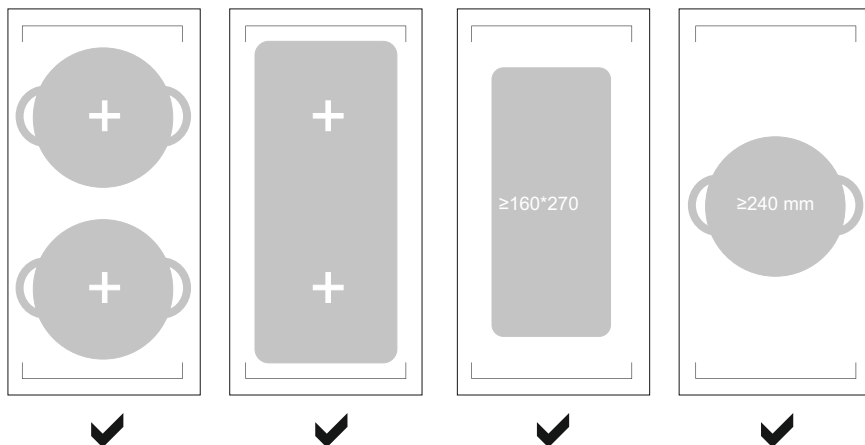
CARE AND MAINTENANCE

When one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom having same diameter or lightly higher than that of the hot area.

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

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

In the event of even a slight fracture on the cooking surface, disconnect the electric power supply immediately and contact



DE

P F L E G E U N D W A R T U N G

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

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

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

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

FR

E N T R E T I E N E T M A I N T E N A N C E

Lorsqu' on utilise les zones de cuisson induction, il est conseillé d'utiliser de récipients à fond plat de même diamètre ou légèrement plus grand que le diamètre de la zone de cuisson.

Évitez les débordements de liquide, donc lorsque l'ébullition commence, ou lorsque le liquide est très chaud, réduisez le niveau de chauffage.

Ne laissez pas les zones de cuisson activée sans un récipient dessus ou avec des pots et des casseroles vides.

En cas de légère fracture sur la surface de table de cuisson, débrancher l'alimentation électrique immédiatement et

RU

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

Избегайте убегания жидкости, уменьшая по мере ее закипания степень нагрева нагревательного поля.

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

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

Maintenance

First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper. Then clean the hot area as best as possible using non-aggressive detergent then rinse again with water and dry with a clean cloth.

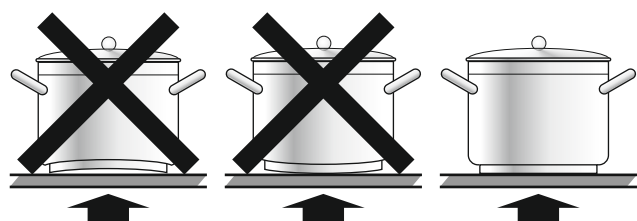


Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper to avoid any possible damage to the surface of the top.

In any case ,do not use for this purpose wash cloths or rough cloth. Do not use chemical reagents or acid cleaners.

Cyclic inspection

Besides the current maintenance, the user should ensure:



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

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

DE**FR****RU****Instandhaltung**

Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen. Danach die warme Fläche so gut wie möglich mit nicht-aggressiven Reinigungsmitteln säubern, dann mit Wasser abwaschen und mit einem sauberen Lappen trocknen.

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

Auf keinen Fall die grobe Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Reagenten oder Fleckenreinigern vermeiden.

Periodische Besichtigung

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

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

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

Entretien

Tout d'abord, retirez les morceaux de nourriture parasites et les gouttes de graisse de la surface de cuisson avec le racloir spécial. Nettoyez ensuite la zone chaude le mieux possible en utilisant un détergent non agressif, rincez à nouveau à l'eau et séchez avec une serviette propre.

Les morceaux de papier d'aluminium ou de matière plastique ayant fondu par inadvertance, les restes de sucre ou d'aliments à forte quantité de sucre doivent être retirés immédiatement de la surface de cuisson à chaud à l'aide d'un racloir spécial – il s'agit d'éviter tout agression possible de la surface.

Dans tous les cas, ne pas utiliser pour le nettoyage, des débarbouillettes ou des chiffons rugueux. N'utilisez pas de produits réactifs chimiques ou de nettoyeurs acides.

Maintenance périodique

En plus de la maintenance courante, l'utilisateur doit s'assurer:

- Vérification et entretien alternés des éléments et des ensembles de la table de cuisson,
- Inspection périodique par le service après une fois tous les deux ans après l'expiration de la garantie.
- Élimination des défauts détectés.

Remarque. Les entretiens et les maintenances ainsi que toutes sortes de réparations doivent être effectués par un personnel

Уход

Прежде всего удалить с поверхности скребком остатки пищи и капли жира, затем теплую поверхность очистить салфеткой с применением не агрессивных моющих средств, обмыть чистой водой и протереть насухо чистой мягкой тряпкой.

Следы алюминиевой фольги, пластика, сахара или сахаросодержащей пищи должны быть немедленно удалены скребком с ещё тёплой поверхности, чтобы избежать возможных повреждений поверхности.

Ни в коем случае не используйте для этих целей мочалки или грубые тряпки. Избегайте применения химически активных и кислотосодержащих чистящих средств.

Периодический осмотр

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

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

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

!

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

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

What to do, if?

In case of a damage:

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

However, during the period of induction experiment, problems and inconveniences arise, some of which the consumer is obliged to establish themselves independently of the rules of assembly were presented in the table below. To the service employee, please consider and complete the following recommendations:

DE

Achtung! Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung verantwortlich. Wenn der Kundendienst wegen eines Bedienfehlers gerufen wird, ist der Besuch auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.

Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

FR

Attention! L'utilisateur est responsable du bon fonctionnement et du bon usage de l'appareil. Si le service client est appelé en raison d'une erreur de fonctionnement, les frais d'entretien sont supportés par l'utilisateur même si la garantie est toujours valide.

Les dommages causés par le non respect de l'instruction donnée ne sont pas acceptés.

RU

Внимание! Пользователь отвечает за безупречное состояние прибора и правильное обслуживание. Если по причине неправильного обслуживания вызывается служба Сервисного Центра, вызов платный, даже при ещё действующей гарантии.

Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

Was ist, wenn?

Bei jeder Störung:

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

Während der Lebensdauer des Induktionskochfeldes können jedoch gelegentlich Probleme und Störungen auftreten, die zum Teil vom Benutzer selbst behoben werden können, indem er die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Regeln befolgt. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, lesen und befolgen Sie die hier aufgeführten Empfehlungen:

Et qu'est-ce qui se passerait si?

En cas de dommage:

- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique,
- Contacter le centre de service clientèle ou un autre organisme agréé pour le suivi de l'entretien.

Cependant, lors du fonctionnement de la surface à induction, des problèmes et des dysfonctionnements apparaissent parfois, dont certains que le consommateur est en mesure d'éliminer de manière autonome, sous réserve des règles indiquées dans le tableau ci-dessous. Avant d'appeler un technicien de service, lisez attentivement et suivez les recommandations suivantes :

Что делать, если?

В случае любой неисправности, следует:

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

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

EN

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases.
	Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used	See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking.

DE

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
Die Induktionskochplatte lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass die Induktionskochplatte mit der Stromversorgung verbunden ist und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Region gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt "Verwenden Ihrer Induktionskochplatte" für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es könnte eine leichte Wasserschicht über den Bedienelementen sein oder Sie verwenden die Spitze Ihres Fingers, wenn Sie die Bedienelemente berühren.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Touch-Bedienelemente trocken ist, und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wird zerkratzt.	Raukantiges Kochgeschirr.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden.
	Nicht geeignete, abrasive Scheuermittel oder Reinigungsprodukte werden verwendet.	Siehe "Pflege und Reinigung".
Einige Pfannen verursachen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (unterschiedlich vibrierende Metallschichten).	Dies ist für Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Die Induktionskochplatte macht ein leises Summgeräusch, wenn sie auf hoher Hitze verwendet wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusche kommen von der Induktionskochplatte.	Ein in Ihre Induktionskochplatte eingebauter Lüfter hat eingeschaltet, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten der Induktionskochplatte weiter laufen.	Dies ist normal und erfordert kein Eingreifen. Schalten Sie die Stromversorgung der Induktionskochplatte nicht an der Wand aus, solange der Lüfter läuft.
Pfannen werden nicht heiß und es wird auf dem Display angezeigt.	Die Induktionskochplatte kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Induktionskochen geeignet ist.

FR

RU

Problème	Causes possibles	Que faire	Проблема	Возможные причины	Возможные решения
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'électricité.	Assurez-vous que la plaque à induction est connectée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.	Индукционная варочная панель не может быть включена.	Нет питания.	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли отключения электричества в вашем доме или районе. Если вы все проверили, но проблема не устранена, вызовите квалифицированного специалиста.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour les instructions.	Сенсорное управление не реагирует.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в разделе «Использование индукционной варочной панели».
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une légère pellicule d'eau sur les commandes ou vous pouvez utiliser le bout de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez la pointe de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.	Сенсорное управление сложно в управлении.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете использовать кончик пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и используйте подушечку пальца при прикосновении к элементам управления.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisine rugueux.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses.	Стекло царапается.	Посуда с грубыми краями.	Используйте посуду с плоским и гладким дном.
	Utilisation d'un tampon à récurer ou d'un produit de nettoyage abrasif inadapté.	Voir «Entretien et nettoyage».		Неподходящие, используемые абразивные мочалки или чистящие средства	Смотрите раздел «Уход и чистка».
Certaines casseroles font des bruits de crépitement ou de cliquetis.	Cela peut être dû à la construction de votre batterie de cuisine (des couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.	Некоторые кастрюли издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait s'atténuer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.	Индукционная варочная панель издает низкий жужжащий звук при использовании при высокой температуре.	Это обусловлено технологией индукционной варки.	Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите настройку нагрева.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est allumé pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	C'est normal et ne nécessite aucune action. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque à induction au mur lorsque le ventilateur fonctionne.	Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели. Кастрюли не нагреваются и отображаются на дисплее.	Вентилятор охлаждения, встроенный в индукционную варочную панель, предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную плиту.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной плиты у стены во время работы вентилятора.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction.	Кастрюли не нагреваются и отображаются на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить сковороду, потому что она не подходит для индукционной варки.	Используйте посуду, подходящую для индукционной варки.

EN

DE

Problem	Possible causes	What to do	Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.		Die Induktionskochplatte kann die Pfanne nicht erkennen, da sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht ordnungsgemäß darauf zentriert ist.	Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden zur Größe der Kochzone passt.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.	Die Induktionskochplatte oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise im Wechsel mit ein oder zwei Ziffern im Kochtimer-Display).	Technischer Defekt.	Bitte notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -zahlen, schalten Sie die Stromversorgung der Induktionskochplatte an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Fehlanzeige und Überprüfung

Wenn eine Abnormalität auftritt, wird die Induktionskochplatte automatisch in den Schutzmodus versetzt und entsprechende Schutzcodes werden angezeigt:

Problem	Possible causes	What to do	Problem	Mögliche	Was ist zu tun
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact the service center.	F3/F4	Der Temperaturfühler der Induktionsspule ist ausgefallen.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the service center.	F9/FA	IGBT-Fehlertemperaturfühler	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E1	Abnormal supply voltage - high voltage 270 +/- 10V protection	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.	E1	Anormale Versorgungsspannung - Hochspannungsschutz 270 +/- 10 V	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung störungsfrei ist. Einschalten, nachdem die Stromversorgung in den Normalbetrieb übergegangen ist.
E2	Abnormal supply voltage - low voltage 180 +/- 10V protection	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.	E2	Anormale Versorgungsspannung Unterspannungsschutz 180 +/- 10 V	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung störungsfrei ist. Einschalten, nachdem die Stromversorgung in den Normalbetrieb übergegangen ist.
E5	Fan blocking protection	If the fan rotor is blocked or the fan power line is not plugged into the normal interface, resulting in no power to the fan, it shall be able to make protection during normal boiling water operation. Please contact the service center.	E5	Lüfter-Abschaltsschutz	Wenn der Gebläserotor blockiert ist oder die Gebläsezuleitung nicht an die normale Schnittstelle angeschlossen ist, sodass die Gebläsestromversorgung unterbrochen ist, sollte das Gebläse in der Lage sein, sich selbst zu schützen, während der normale Kochwasserbetrieb läuft. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E5	Blocking access and outlet protection	If the air inlet and outlet of the bottom box are blocked, it shall be able to make protection during normal boiling water operation. Please contact the service center.	E5	Zugangssperrung und Steckdosensicherung	Wenn die Luftein- und -austrittsöffnungen des unteren Kastens blockiert sind, muss er während des normalen Kochwasserbetriebs Schutz bieten. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E3	Dry burning protection	There is no water in the pot or the surface of the stove is high temperature, when it is detected, it shall be able to make protection. Please contact the service center.	E3	Schutz vor Trockenbrand	Es befindet sich kein Wasser in der Pfanne oder die Oberfläche des Kochfeldes ist heiß. Wenn dies festgestellt wird, muss der Schutz gewährleistet sein. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

FR

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
	La table à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou non bien centrée dessus.	Centrez la casserole et assurez-vous que son fond corresponde à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte de manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'affichage du minuteur de cuisson).	Défaut technique.	Veuillez noter l'erreur lettres et chiffres, interrompre la puissance de la plaque à induction contre le mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage et inspection des pannes

Si une anomalie survient, la plaque à induction entrera automatiquement en état de protection et affichera les codes de protection correspondants:

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
F3/F4	Défaillance du capteur de température de la bobine d'induction.	Veuillez contacter le centre de service.
F9/FA	Capteur de température de la panne de l'IGBT.	Veuillez contacter le centre de service.
E1	Tension d'alimentation anormale - protection haute tension 270 +/- 10V	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumer après la mise sous tension l'approvisionnement est normal.
E2	Tension d'alimentation anormale - protection basse tension 180 +/- 10V	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumer après la mise sous tension l'approvisionnement est normal.
E5	Protection contre le blocage du ventilateur	Si le rotor du ventilateur est bloqué ou si la ligne électrique du ventilateur n'est pas branchée sur l'interface normale, ce qui entraîne une absence d'alimentation du ventilateur, celui-ci sera en mesure d'assurer une protection pendant le fonctionnement normal de l'eau bouillante. Veuillez contacter le centre de service.
E5	Blocage de l'accès et protection des prises	Si l'entrée et la sortie d'air de la boîte inférieure sont bloquées, elle pourra assurer une protection pendant le fonctionnement normal de l'eau bouillante. Veuillez contacter le centre de service.
E3	Protection contre la combustion à sec	Il n'y a pas d'eau dans la marmite ou la surface du poêle est à haute température, lorsqu'elle est détectée, elle doit pouvoir assurer une protection. Veuillez contacter le centre de service.

RU

Проблема	Возможные причины	Возможные решения
	Индукционная плита не может обнаружить кастрюлю, потому что она слишком мала для варочной зоны или плохо сосредоточены на нем.	Отцентрируйте кастрюлю и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.
Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая ошибка	Пожалуйста, запишите ошибку буквы и цифры, отключите индукционную плиту от сети и свяжитесь с сервисным центром.

Отображение и проверка неисправностей

В случае возникновения неисправности индукционная плита автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Возможные решения
F3/F4	Датчик температуры индукционной катушки вышел из строя.	Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.
F9/FA	Датчик температуры неисправности IGBT.	Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.
E1	Ненормальное напряжение питания - защита от высокого напряжения 270 +/- 10 В	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли источник питания. Включение после нормализации питания.
E2	Ненормальное напряжение питания - защита от низкого напряжения 180 +/- 10 В.	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли источник питания. Включение после нормализации питания.
E5	Защита от блокировки вентилятора	Если ротор вентилятора заблокирован или линия питания вентилятора не подключена к общему интерфейсу, что приводит к отключению питания вентилятора, он должен быть в состоянии обеспечить защиту во время нормальной работы с кипящей водой. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.
E5	Блокировка доступа и защита розеток	Если воздухозаборное и выпускное отверстия нижней коробки заблокированы, она должна обеспечивать защиту во время нормальной работы с кипящей водой. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.
E3	Защита от сухого горения	В кастрюле нет воды или поверхность плиты имеет высокую температуру. При обнаружении этого необходимо обеспечить защиту. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.

EN			DE		
Problem	Possible causes	What to do	Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
d0	NTC failure test	The coil disk thermistor cannot sense the temperature change within 8 minutes When the machine operates normally ,should be able to make protection. Please contact the service center.	d0	NTC-Ausfalltest	Die Induktionsspule kann 8 Minuten lang keine Temperaturänderung feststellen. Wenn das Gerät normal funktioniert, sollte es in der Lage sein, Schutz zu bieten.
O1	Coil circuit failure	The coil disc screws are not tightened or the screws are not tightened. Please contact the service center.	O1	Defekter Spulenstromkreis	Die Schrauben der Spulenscheibe sind lose oder die Schrauben sind locker.
E0	Communication error	Communication error between control board and mainboard. Please contact the service center.	E0	Verbindungsfehler	Kommunikationsfehler zwischen der Steuerplatine und der Hauptplatine.
• and alternative	The Pot inspection code	After entering the start-up state, if no pot is placed in the heating area, inappropriate pot is placed, and the pot is removed during the heating process, the induction cooker in the corresponding heating area will not operate	• und Alternative	Geschirr-Prüfcode	Wenn sich nach dem Einschalten kein Topf in der Heizzone befindet, ein ungeeigneter Topf eingesetzt ist und der Topf während des Heizvorgangs entfernt wird, funktioniert das Induktionskochfeld in der betreffenden Heizzone nicht.

The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Bei den o.g. Angaben handelt es sich um eine Bewertung und Überprüfung von typischen Fehlern. Demontieren Sie das Gerät zur Vermeidung von Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld nicht sel

FR

RU

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire	Проблема	Возможные причины	Возможные решения
d0	Test de défaillance NTC	La thermistance du disque de bobine ne peut pas détecter le changement de température dans les 8 minutes. Lorsque la machine fonctionne normalement, elle devrait être en mesure d'assurer une protection. Veuillez contacter le centre de service.	d0	Тест на отказ NTC	Индукционная катушка не может обнаружить изменение температуры в течение 8 минут. Когда устройство работает нормально, оно должно быть в состоянии обеспечить защиту. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.
O1	Panne du circuit de la bobine	Les vis du disque de bobine ne sont pas serrées ou les vis ne sont pas serrées. Veuillez contacter le centre de service.	O1	Неисправность цепи катушки	Винты диска катушки не затянуты или винты не затянуты. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.
E0	Erreur de communication	Erreur de communication entre la carte de contrôle et la carte mère. Veuillez contacter le centre de service.	E0	Ошибка связи	Ошибка связи между платой управления и основной платой. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.
• et alternative	Le code d'inspection des pots	Après être entré dans l'état de démarrage, si aucune casserole n'est placée dans la zone de chauffage, une casserole inappropriée est placée et la casserole est retirée pendant le processus de chauffage, la cuisinière à induction dans la zone de chauffage correspondante ne fonctionnera pas.	• и другие	Код проверки посуды	Если после входа в состояние запуска в зоне нагрева нет кастрюли, установлена неподходящая кастрюля и кастрюля убрана во время процесса нагрева, индукционная плита в соответствующей зоне нагрева не будет работать.

Ce qui précède est le jugement et l'inspection des échecs courants. Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même pour éviter tout danger et dommage à la plaque à induction.

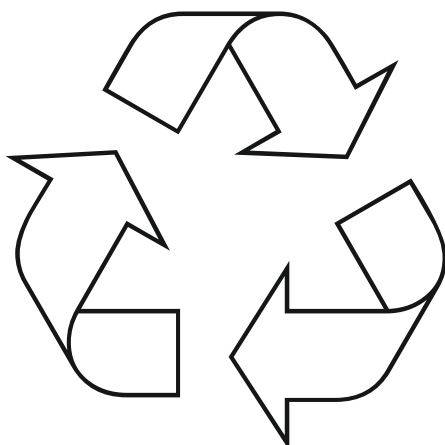
Вышеизложенное представляет собой оценку и проверку типичных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

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

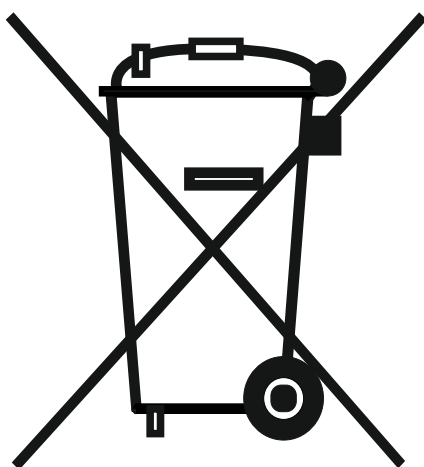
The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

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



Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way. Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.



Disposing of old appliances

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

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

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

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

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

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

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

Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

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

Altgeräte-Entsorgung

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

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

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

La documentation fournie avec ce four a été imprimée sur du papier blanchi sans chlore ou du papier recyclé par respect pour l'environnement.

L'emballage a également été conçu pour éviter les impacts environnementaux. Le matériau d'emballage est écologique et peut être réutilisé ou recyclé.

En recyclant l'emballage, vous aiderez à économiser les matières premières ainsi que la réduction de la majeure partie des déchets domestiques et industriels.

Élimination de l'emballage

Veuillez disposer de l'emballage fourni avec votre appareil de manière écologique.

Le recyclage permet l'économie des ressources et réduit les déchets.

Disposition d'appareils anciens

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet domestique. Il sera plutôt remis au centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient survenir suite au traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez communiquer avec le bureau municipal de votre ville, avec votre service d'élimination des

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

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

Утилизация старых приборов

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

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

Дальнейшие сведения о вторичной переработке этого продукта Вы можете получить в городской администрации,

GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:

1. Die Garantie für das einwandfreie Funktionieren des Geräts ist für die Dauer von 24 Monaten gültig, gerechnet vom Tag des Kaufes an (es sind jeweils die Rechnung und der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen). Bei Nichtvorlage ist die Reparatur kostenpflichtig.
2. Die Herstellerfirma wird die Reparatur unentgeltlich durchführen, wenn die Werksdefekte innerhalb des Garantiezeitraumes festgestellt werden (z.B. keine angemessene Konstruktion oder Montage, defektes Material und Fehler in der Fertigung).
3. Die entsprechende Garantie ist nur für diejenige Produkte gültig, die nicht zu kommerziellen, sondern ausschließlich zu privaten Zwecken benutzt werden. Andernfalls wird die Garantie ungültig.
4. Die Reparatur wird unentgeltlich (insbesondere Arbeits- sowie Materialkosten und bei Bedarf – auch unter Berücksichtigung der geltenden Gesetzgebung - die Transportkosten) von der zuständigen Kundendienststelle zu Hause beim Kunden oder in einer Werkstatt durchgeführt, wenn die Kundendienststelle ein derartiges Vorgehen für notwendig erachtet.
5. Alle Mängelansprüche werden von der zuständigen Kundendienststelle nur nach einer entsprechenden Qualitätsprüfung des Produktes und nach der Erstellung eines Gutachtens in Betracht gezogen.
6. Der Umtausch des Geräts wird während der Garantielaufzeit nur in dem Fall durchgeführt, wenn die Reparatur gemäß Expertengutachten nicht möglich ist oder das Gerät nach der Durchführung von 3 Reparaturen weiterhin Defekte aufweist.
7. Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir für unsere Dienstleistung das übliche Zeit- und Wege-Entgelt. Bevor Sie den Kundendienst anfordern, kontrollieren Sie bitte, ob es sich nicht um einen Bedienungsfehler oder eine Ursache handelt, die mit der Funktion des Geräts nichts zu tun hat. Bitte nehmen Sie dann erst Kontakt mit dem zuständigen Service-Center auf.
8. Die Installation des Geräts sollte nur von qualifizierten Fachpersonen durchgeführt werden. Der Kunde ist verpflichtet, den entsprechenden Nachweis hierfür zu erbringen. Anderenfalls besteht kein Anspruch auf die Gewährung einer Garantieleistung.
9. Der Umtausch des Geräts wird nur vom Verkäufer durchgeführt.
10. Eine Haftung in Bezug auf entsprechende Garantie wird beschränkt, soweit nichts anderes gesetzlich angeordnet und in den obengenannten Garantieverpflichtungen angegeben ist.

GARANTIE GILT NICHT FÜR:

1. Erzeugnisse, deren Störungen und Fehler verursacht wurden durch: Transportbeschädigungen; falsche Installation; fahrlässige Wartung oder schlechte Pflege; Anschluss an eine falsche Stromspannung; Anwendung von nicht empfohlenen Putz- und Waschmitteln; Missachtung der beiliegenden Gebrauchsanweisung oder wenn das Erzeugnis von unbefugten Personen repariert, umgebaut, bzw. installiert wurde sowie wenn die Seriennummer nicht lesbar ist, entfernt oder geändert wurde.
2. Produkte, die mit nicht beseitigten Mängeln betrieben wurden oder von nicht von uns zugelassenen Servicediensten gewartet wurden.
3. Störungen, die unabhängig vom Hersteller verursacht wurden, so wie: Stromspannungsschwankungen, Naturphänomene und Naturkatastrophen, Feuerbrand, Haus- oder Wildtiere, Insekten usw.
4. Glas- und Keramikoberflächen sowie Außenelemente aus Kunststoff im Falle, wenn der Fehler nach der Unterzeichnung des Abnahmeprotokolls durch den Käufer durch Verschulden des Benutzers aufgetreten ist,
5. Kratzer, Risse und ähnliche äußere mechanische Beschädigungen, die während der Nutzung entstanden sind.
6. Beschädigungen von Elementen, deren Wahrscheinlichkeit erheblich höher ist aufgrund ihrer Nutzung oder welche als Folge des Normalverschleißes entstanden sind (inklusive Betriebsstoffe), darunter fallen Lampen, Filter o. ä. und von Hand bewegte Kunststoffteile.
7. Arbeiten wie Regulierung, Reinigung und weitere Produktpflege, die in der Betriebsanleitung festgelegt sind.
8. Beschädigungen aus anderen Gründen, die durch Verschulden des Käufers entstanden und nicht auf den Hersteller zurückzuführen sind – diese können ausschließlich auf Kosten des Käufers beseitigt werden.

Die ungeerdeten Geräte sind potenziell gefährlich.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch und durch Fehler bei Installation, Betrieb, Verwendung oder Wartung entstanden sind.

WARRANTY TERMS FOR HOME APPLIANCES

1. The warranty for a broken part is valid for the full period of 24 months from the day of purchase.
2. The manufacturer only covers the servicing in the event of a manufacturer's fault, such as but not limited to: inappropriate design, faulty installation by technician, defective materials.
3. This warranty applies only to products used for the following purposes: non-commercial, personal, family, residential or household. For anything outside of these purposes, the warranty is only valid for 4 months from the date of the product purchase.
4. Repairs that qualify under this warranty are completely free including the cost of labour and materials, transportation is determined by the relevant Kaiser service centre.
5. Any questions or queries on the quality of the product will be considered only after our service company has examined the product. Conclusions will only be reached based on the outcome of a service report.
6. The product will only be replaced within the warranty period if the service expert concludes that the product cannot be repaired or if the same product requires parts changed three times in total within the warranty period.
7. In case of unnecessary or unjustified demands for customer service, we charge the usual time and transportation fees for our service. Before you contact our customer service, please check whether it's a genuine product defect or rather faulty handling of the device. Please take time to communicate with the relevant Kaiser service center.
8. Installation of the device should only be carried out by qualified professional persons. The customer is required to provide appropriate justification. Otherwise there is no warranty claim.
9. Only the distributor selling the products has the right to replace the defective product with a new one.
10. Liability under this warranty is limited to these above obligations, unless otherwise specified by law.

WARRANTY IS VOID IF :

1. Our products are being damaged or experience some kind of defect from transport damage, due to incorrect installation by other than trained Kaiser technicians or taking improper care of the products, connecting to the wrong power supply, the use of non-recommended cleaning agents and detergents. Any failure to comply with the instructions for operational use or if the product has been repaired or modified or installed by the customer and the serial number changed or removed will not qualify for the warranty terms.
2. Products being serviced by an unauthorized servicing company will not be valid for warranty.
3. Product failures caused by reasons independent of the manufacturer, such as fluctuations in the power supply, external events such as nature or natural disasters, fire, insects or domestic and wild animals will not qualify for the warranty terms.
4. The glass or ceramic glass on a product is broken or defective after installation. In this case the customer will be held liable.
5. Any damage, scratches, cracks and external mechanical faults have been caused during the operation by the customer.
6. The damage of certain parts has been caused by normal wear and tear such as lamps, filters etc.
7. Other external factors caused damage such as adjusting the products and using inappropriate cleaning products.
8. Any other damage caused by mistake of the user and which is not linked to defects caused by the manufacturer will not qualify for the warranty terms.

**The ungrounded devices are potentially dangerous.
The manufacturer accepts no liability for damages which have been caused by improper use, incorrect installation, operation, application or maintenance.**

CONDITIONS DE GARANTIE POUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

1. La garantie pour le bon fonctionnement de l'appareil est valable pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat (la facture et la preuve d'achat avec la date d'achat et / ou de livraison doivent être présentées). S'il n'est pas présent, la réparation est susceptible de payer.
2. Le fabricant effectuera la réparation gratuitement si les défauts de l'usine sont détectés pendant la période de garantie (par exemple, pas de conception raisonnable, l'assemblage, le matériel défectueux et la fabrication).
3. La garantie correspondante n'est valable que pour les produits qui ne sont pas utilisés à des fins commerciales mais uniquement à des fins privées. Sinon, la garantie devient nulle.
4. La réparation doit être effectuée gratuitement (notamment main-d'œuvre, - frais de matériel et, si nécessaire et compte tenu de la législation applicable - frais de transport) par le service après-vente compétent au consommateur ou dans un atelier si le centre de service estime qu'une telle action est nécessaire.
5. Toute réclamation pour vices doit être examinée par le service après-vente compétent uniquement après un contrôle de qualité correspondant du produit et après la préparation d'un rapport.
6. Le remplacement de l'appareil ne sera effectué que pendant la période de garantie si, selon les rapports d'experts, la réparation n'est pas possible ou si l'appareil continue à présenter des défauts après que 3 réparations ont été effectuées.
7. En cas d'utilisation inutile ou injustifiée du service client, nous facturons pour notre service les frais habituels de temps et de distance. Avant de demander le service, vérifiez s'il ne s'agit pas d'une opération défectueuse ou d'une cause qui n'a rien à voir avec la fonction de l'appareil. Veuillez contacter le centre de service responsable pour le moment.
8. L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par des spécialistes qualifiés. Le client est obligé de fournir une preuve de cela. Sinon, il n'y a pas de droit à l'octroi d'une garantie.
9. L'échange de l'appareil est uniquement effectué par le vendeur.
10. La responsabilité à l'égard de cette garantie est limitée, sauf disposition contraire prévue par la loi et spécifiée dans les obligations de garantie ci-dessus.

GARANTIE N'EST PAS VALIDE LORSQUE:

1. Produits dont les défauts et les défauts ont été causés par: des dommages de transport; mauvaise installation; entretien négligent ou mauvais soin; Connexion à une tension incorrecte Utilisation d'agents de nettoyage et de lavage non recommandés; Ne pas tenir compte des instructions d'utilisation ci-jointes ou si le produit a été réparé, reconstruit ou installé par des personnes non autorisées et si le numéro de série est illisible, retiré ou modifié.
2. Les produits qui ont été utilisés avec des défauts non résolus ou qui ont été entretenus par des services non approuvés.
3. Perturbations causées par le fabricant, telles que: fluctuations de tension, phénomènes naturels et catastrophes naturelles, feu bactérien, animaux domestiques ou sauvages, insectes, etc.
4. Surfaces en verre et en céramique, ainsi que des éléments extérieurs en plastique, dans le cas où le défaut a été causé par la faute de l'utilisateur, après la signature du certificat d'acceptation par le consommateur.
5. Éraflures, fissures et dommages mécaniques externes similaires causés pendant l'utilisation.
6. Ces dommages aux éléments dont la probabilité est significativement plus élevée en fonction de la nature de leur utilisation ou qui sont apparus en raison de l'usure normale (y compris les fournitures), tels que: lampes, filtres, etc., les pièces en plastique mobiles à la main.
7. Ces types de travaux tels que la réglementation, le nettoyage et la maintenance du produit plus loin spécifié dans les instructions d'utilisation.
8. Ainsi que pour d'autres raisons, qui sont causées par la faute de l'acheteur et ne sont pas dues au fabricant - qui peut être éliminé seulement au détriment de l'acheteur.

Les appareils non mis à jour sont potentiellement dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte, une installation, un fonctionnement, une application ou une maintenance incorrects.

TÉRMINOS DE GARANTÍA PARA ELECTRODOMÉSTICOS:

1. La garantía por pieza rota tiene una validez de 24 meses desde el día de la compra.
2. El fabricante solo cubre el servicio en caso de falla del fabricante, como por ejemplo, entre otros: diseño inadecuado, instalación defectuosa por parte del técnico, materiales defectuosos.
3. Esta garantía se aplica únicamente a productos utilizados para los siguientes fines: no comercial, personal, familiar, residencial o doméstico. Para cualquier cosa fuera de estos fines, la garantía solo es válida por 4 meses a partir de la fecha de compra del producto.
4. Las reparaciones que califican bajo esta garantía son completamente gratuitas, incluido el costo de mano de obra y materiales; el transporte lo determina el centro de servicio de Kaiser correspondiente.
5. Cualquier duda o consulta sobre la calidad del producto será considerada únicamente después de que nuestra empresa de servicios haya examinado el producto. Sólo se llegará a conclusiones basándose en el resultado de un informe de servicio.
6. El producto solo será reemplazado dentro del período de garantía si el experto en servicio concluye que el producto no se puede reparar o si el mismo producto requiere que las piezas se cambien tres veces en total dentro del período de garantía.
7. En caso de demandas innecesarias o injustificadas de servicio al cliente, cobramos los gastos de tiempo y transporte habituales de nuestro servicio. Antes de ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente, compruebe si se trata de un defecto original del producto o más bien de un manejo defectuoso del dispositivo. Tómese el tiempo para comunicarse con el centro de servicio de Kaiser correspondiente.
8. La instalación del dispositivo sólo debe ser realizada por profesionales cualificados. El cliente está obligado a proporcionar una justificación adecuada. De lo contrario no hay derecho a garantía.
9. Sólo el distribuidor que vende los productos tiene derecho a sustituir el producto defectuoso por uno nuevo.
10. La responsabilidad bajo esta garantía se limita a estas obligaciones anteriores, a menos que la ley especifique lo contrario.

LA GARANTÍA SE ANULA SI:

1. Nuestros productos están siendo dañados o experimentan algún tipo de defecto debido a daños en el transporte, debido a una instalación incorrecta por parte de técnicos no capacitados de Kaiser o a un cuidado inadecuado de los productos, conexión a una fuente de alimentación incorrecta, el uso de agentes de limpieza no recomendados y detergentes. Cualquier incumplimiento de las instrucciones de uso operativo o si el producto ha sido reparado, modificado o instalado por el cliente y el número de serie cambió o eliminó no calificará para los términos de la garantía.
2. Los productos que sean reparados por una empresa de servicio no autorizada no serán válidos para la garantía.
3. Los fallos del producto causados por motivos ajenos al fabricante, como fluctuaciones en el suministro eléctrico, acontecimientos externos como la naturaleza o desastres naturales, incendios, insectos o animales domésticos y salvajes no tendrán derecho a los términos de garantía.
4. El vidrio o la vitrocerámica de un producto está roto o defectuoso después de la instalación. En este caso el cliente será responsable.
5. Cualquier daño, rayado, fisura y fallo mecánico externo haya sido causado durante el funcionamiento por parte del cliente.
6. El daño de ciertas piezas ha sido causado por el desgaste normal, como lámparas, filtros, etc.
7. Otros factores externos causaron daños como ajustar los productos y usar productos de limpieza inadecuados.
8. Cualquier otro daño causado por error del usuario y que no esté relacionado con defectos causados por el fabricante no calificará para los términos de garantía.

Los dispositivos sin conexión a tierra son potencialmente peligrosos.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños que hayan sido causados por un uso inadecuado, una instalación, operación, aplicación o mantenimiento incorrectos.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора на территории России 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 использующиеся в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантия не распространяется.
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 остаётся неисправным.
7. В случае неоправданного использования услуг сервисного обслуживания фирма имеет право требовать за предоставленные услуги возмещения расходов (транспортные расходы, затраченное на работу время). Прежде чем Вы обращаетесь в центр сервисного обслуживания мы рекомендуем Вам проверить, связан ли дефект с ошибкой в обслуживании изделия или с его функциями.
8. На гарантийное обслуживание принимается товар при наличии эксплуатационных документов, пломб производителя или исполнителя на товаре, если это предусмотрено эксплуатационным документом, отсутствия повреждений товара, которые могли вызвать неисправность, при условии соблюдения требований эксплуатационного документа о правилах хранения, ввода в эксплуатацию и использования товара по назначению. В случае выхода товара из строя по вине потребителя (невыполнение правил эксплуатации), отсутствия предусмотренных эксплуатационными документами пломб, гарантийного талона потребитель теряет право на гарантийное обслуживание.
9. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.
10. 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, конструктивным изменениям или подключалось неуполномоченными лицами, или если удален, неразборчив или изменен серийный номер изделия.
2. На изделия, эксплуатировавшиеся с неустранёнными 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 приёмки-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**

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 гарантія не розповсюджується.
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. У разі невикористання послуг сервісного обслуговування фірма має право вимагати за надані послуги відшкодування витрат (транспортні витрати, витрачений на роботу час). Перш ніж Ви звертаєтесь в центр сервісного обслуговування ми рекомендуємо Вам перевірити, чи пов'язаний дефект з помилкою в обслуговуванні виробу або з його функціями.
8. На гарантійне обслуговування приймається товар за наявності експлуатаційних документів, пломб виробника або виконавця на товарі, якщо це передбачено експлуатаційним документом, відсутності пошкоджень товару, які могли викликати несправність, за умов дотримання вимог експлуатаційного документа щодо правил зберігання, введення в експлуатацію та використання товару за призначенням. У разі виходу товару з ладу з вини споживача (невиконання правил експлуатації), відсутності передбачених експлуатаційними документами пломб, гарантійного талона споживач втрачає право на гарантійне обслуговування.
9. Обмін приладу на справний здійснює лише Обмін приладу на справний виробляє тільки організація, що продала товар.
10. 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, недбалістю поводження або поганим доглядом, підключенням до неправильної напруги живлення, використання не рекомендованих чистячих або миючих засобів, недотриманням доданої інструкції з експлуатації або невповноваженими особами був здійснений ремонт виробу або внесені конструктивні зміни до його конструкції чи підключення невповноваженими особами, 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 роботи 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.

**VERKAUFVERMERK :: PURCHASE MARK :: MARQUE D'ACHAT :: ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ ::
ВІДМІТКА ЩОДО ПРОДАЖУ**

PRODUKT :: PRODUCT :: PRODUIT :: ИЗДЕЛИЕ :: ВИРІБ

Elektroherd • Electric cooker • Cuisinière électrique Электрическая плита • Електрична плита	☐	Kühl- Gefriergerät • Fridge/ Freezer • Réfrigérateur/ Congélateur • Холодильник • Холодильник	☐
Gasherd • Gas cooker • Cuisinière à gaz Газовая плита • Газова плита	☐	Abzugshaube • Cooker hood • Hotte Кухонный воздухоочиститель • Кухонний очищувач повітря	☐
Einbaukochfeld • Built-in hob • Table de cuisson • Встраиваемая поверхность • Вбудована поверхня	☐	Geschirrspüler • Dishwasher • Lave-vaisselle Посудомоечная машина • Посудомийна машина	☐
Einbaubackofen • Built-in oven • Four encastrable Встраиваемый духовой шкаф • Вбудована духовка	☐	Toaster • Toster • Grille-pain Тостер • Тостер	☐
Mikrowelle • Microwave • Four micro onde Микроволновая печь • Мікрохвильова піч	☐	Kaffeemaschine • Coffee machine • Machine à café Кофемашина • Кавомашина	☐

Modell • Model • Modèle • Модель • Модельь.....

Seriennummer • Serial number • Numéro de série • Заводской № • Заводський №.....

Verkäufer • Dealer • Marchand • Название магазина • Назва магазину.....

Telefon • Phone • Téléphone • Телефон • Телефон.....

Verkaufsdatum • Date of purchase • Date d'achat • Дата продажи • Дата продажу.....

INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION :: INFORMATION ABOUT INSTALLATION

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ :: ВІДОМОСТІ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

Installiert • Installed • Installée

Установлено • Встановлено

Käufer (Vor- und Nachname) • Purchaser (name, surname) • Acheteur (prénom et nom)

Владелец (фамилия, имя, отчество) • Власник (прізвище, ім'я, по-батькові)

Anschrift, Telefon • Address, phone • Adresse, téléphone

Адрес, телефон • Адреса, телефон

Unterschrift des Käufers • Purchaser's signature • Signature de l'acheteur

Подпись владельца • Підпис власника

Fachperson (Vor- und Nachname) • Expert (name, surname) • Spécialiste (prénom et nom)

Мастер (фамилия, имя, отчество) • Майстер (прізвище, ім'я, по-батькові)

Installateur • Installer • Installateur

Орг. установщик • Орг. що встановлює

Unterschrift der Fachperson • Installer's signature • Signature de l'installateur

Подпись мастера • Підпис майстра

Das Gerät ist in einer Originalverpackung verkauft und in meiner Anwesenheit geprüft. Die Bedienungsanleitung wurde mir übergeben. Mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung mache ich mir vertraut. Ich habe keine Ansprüche hinsichtlich des allgemeinen Aussehens und der Aufstellung des Gerätes.

The product(s) is sold in their original packaging or tested in my presence. Operating Instructions are supplied and explained. I am satisfied with the appearance and internal features of the product(s).

L'appareil est vendu dans une boîte d'origine et vérifié en ma présence. Le manuel m'a été remis. Je me suis habitué au contenu du manuel. Je n'ai aucune réclamation concernant l'apparence générale et l'installation de l'appareil.

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.

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.

Unterschrift des Käufers • Purchaser's signature • Signature de l'acheteur

Подпись покупателя • Підпис покупця.....

**Customer services / Kundendienst / Service clients / Centros de servicio /
Сервисные центры / Сервісні центри**

DE ELESKO EUROPA GmbH
The Service Solution Company
Langer Acker 35, 30900 Wedemark, Deutschland
Tel.: +49 (0)511-5151 3370
Fax.: +49 (0) 511 5343 0910
E-Mail: olan@elesco-europa.com
Internet: www.elesco-europa.com



A ESECO
Service Center – Haushaltsgeräte
Wienerbergstr. 11/12 A, 1100 Wien, Austria
Tel.: +43 1 5967946
Fax.: +43 1 5967946.15
E-Mail: office@eseco.at
Internet: www.eseco.at



CH W. Schippert AG
Schweiz
Tel.: +41 44 836 48 01
E-Mail: office@schippert.ch



FR SFG
Societe Francaise de Garantie
Impasse Evariste Galois CS 30001
13106 Rousset Cedex France
Tel.: +33 488 788 900
Fax.: +33 488 785 901
E-Mail: sav@sfg.fr
Internet: www.sfg.fr



IT USP
Universal Service Provider s.r.l.
Via T. Tasso, 5 – 20825 Barlassina – MB-Italy
Tel.: +39 02-83623612
E-Mail: servicekaiser@uspitaly.it
Internet: www.uspitaly.it



ES DIGITAL ASESORES FRANQUICIAS S.L.
Avda. Del Mediterráneo, 98, 29730 El Rincón de la Victoria (Málaga)
ESPAÑA
Tel.: +34 670931975
Internet: www.digitalasistencia.com



RU Представительство *Kaiser* в России по сервисному обслуживанию и работе с потребителями
Почтовый адрес: 127238, г. Москва, АЯ 46
Тел.: 8 (495) 482-55-74, 8 (499) 488-75-10, 8 (499) 488-76-10
E-Mail: service@kaiser.ru
Internet: <http://kaiser.ru>



UA Представництво *Kaiser* в Україні по сервісному обслуговуванню та роботі зі споживачами
Тел.: (044) 331-50-77, 331-50-78, 496-55-44
Факс: (044) 391-03-00
E-Mail: service@kaiser.ua
Internet: www.kaiser.ua



DE

On this page you will find a list of service centers that carry out repairs on Kaiser brand devices during and after the warranty period. Spare parts for Kaiser devices can be obtained either from one of the service centers listed or directly from the manufacturer. The spare parts required to repair device are available for at least 7 years.

The use of customer service is free of charge within the framework of the locally applicable manufacturer's warranty conditions. The minimum warranty period (manufacturer warranty for private consumers) in the European Economic Area is 2 years according to the applicable local warranty conditions. The warranty terms do not affect any other rights or remedies you may have under local law.

EN

Auf dieser Seite finden Sie eine Liste der Servicezentren, die während und nach der Garantiezeit Reparaturen an Geräten der Marke Kaiser durchführen. Ersatzteile für Kaiser-Geräte können entweder bei einem der aufgeführten Service Center oder direkt beim Hersteller bezogen werden. Die für die Reparatur des Kühlschranks erforderlichen Ersatzteile stehen Ihnen mindestens 7 Jahre lang zur Verfügung.

Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der jeweils lokal geltenden Herstellergarantiebedingungen kostenlos. Die Mindestdauer der Garantie (Herstellergarantie für Privatverbraucher) im Europäischen Wirtschaftsraum beträgt 2 Jahre gemäß den geltenden lokalen Garantiebedingungen. Die Garantiebedingungen haben keine Auswirkungen auf andere Rechte oder Ansprüche, die Ihnen nach lokalem Recht zustehen.

FR

Sur cette page, vous trouverez une liste des centres de service qui effectuent des réparations sur les appareils de la marque Kaiser pendant et après la période de garantie. Les pièces de rechange pour les appareils Kaiser peuvent être obtenues soit auprès de l'un des centres de service indiqués, soit directement auprès du fabricant. Les pièces de rechange nécessaires à la réparation du réfrigérateur sont à votre disposition pendant au moins 7 ans.

L'utilisation du service après-vente est gratuite dans le cadre des conditions de garantie du fabricant applicables localement. La période de garantie minimale (garantie du fabricant pour les consommateurs privés) dans l'Espace économique européen est de 2 ans selon les conditions de garantie locales applicables. Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou recours que vous pourriez avoir en vertu de la législation locale.

ES

En esta página encontrará una lista de centros de servicio que realizan reparaciones en dispositivos de la marca Kaiser durante y después del período de garantía. Las piezas de repuesto para los dispositivos Kaiser se pueden obtener en uno de los centros de servicio enumerados o directamente del fabricante. Los repuestos necesarios para reparar el dispositivo están disponibles durante al menos 7 años. El uso del servicio de atención al cliente es gratuito dentro del marco de las condiciones de garantía del fabricante vigentes localmente. El período mínimo de garantía (garantía del fabricante para consumidores privados) en el Espacio Económico Europeo es de 2 años según las condiciones de garantía locales aplicables. Los términos de la garantía no afectan ningún otro derecho o recurso que pueda tener según la ley local.

RU

На этой странице вы найдете список сервисных центров, осуществляющих ремонт устройств марки Kaiser во время и после гарантийного срока. Запасные части для устройств Kaiser можно получить либо в одном из перечисленных сервисных центров, либо напрямую у производителя. Запасные части, необходимые для ремонта, доступны в течение не менее 7 лет.

Использование службы поддержки клиентов является бесплатным в рамках местных гарантийных условий производителя. Минимальный гарантийный срок (гарантия производителя для частных потребителей) в Европейской экономической зоне составляет 2 года в соответствии с применимыми местными гарантийными условиями. Условия гарантии не затрагивают никаких других прав или средств правовой защиты, которые могут быть у вас в соответствии с местным законодательством.

UA

На цій сторінці Ви знайдете список сервісних центрів, що здійснюють ремонт побутової техніки Kaiser під час і після гарантійного обслуговування. Запасні частини для побутової техніки Kaiser можна отримати в одному з перерахованих сервісних центрів або безпосередньо у виробника. Запасні частини, необхідні для ремонту, доступні не менше 7 років.

Використання служби підтримки клієнтів є безкоштовним у межах місцевих гарантійних умов виробника. Мінімальний гарантійний термін (гарантія виробника для приватних споживачів) у Європейській економічній зоні становить 2 роки відповідно до місцевих гарантійних умов. Умови гарантії не стосуються будь-яких інших прав або засобів правового захисту, які можуть бути у вас відповідно до місцевого законодавства.

GARANTIEKARTE

(Nr. entspricht der Nummer des Geräts, siehe auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung)
Die oben angegebenen Garantieverpflichtungen beeinträchtigen nicht die gesetzlichen Verbraucherrechte

Wir gratulieren Ihnen zur Anschaffung der Haushaltsgeräte von ausgezeichneter Qualität!

Bitte machen Sie sich mit der vorliegenden Garantiekarte vertraut und überprüfen, ob sie richtig ausgefüllt und mit dem Stempel des Verkäufers versehen ist. Wenn der Stempel des Verkäufers fehlt und das Verkaufsdatum nicht angegeben ist, dann beginnt die Garantielaufzeit ab dem Datum der Herstellung des Geräts. Bitte überprüfen Sie aufmerksam das Aussehen des Geräts, alle Mängelansprüche bezüglich des Aussehens sind an den zuständigen Verkäufer beim Kauf der Ware zu richten. Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte und den Kaufbeleg auf. Bei Fragen über die unvollständige Aufstellung der Einzelteile und den Umtausch des Geräts wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

Bei Fragen über das Installieren und die Bedienung des Geräts wenden Sie sich nur an die autorisierten Kundendienststellen. Ausführliche Informationen über die Kundendienststellen, die für die Bedienung und Reparatur der Geräte zuständig sind, finden Sie in der Anlage.

Wir behalten uns das Recht vor, die Änderungen in der Konstruktion und in der Herstellungstechnologie der Geräte vorzunehmen. Die Verpflichtungen zu Änderungen oder zu Verbesserungen der vorher hergestellten Geräte bestehen in diesem Fall nicht.

WARRANTY CARD

(Nr. indicates the number of the unit, see the back cover of this manual)
This warranty does not limit statutory rights of consumers

Congratulations on the purchase of household appliances of excellent quality!

Please refer to the warranty card and make sure it has been properly filled in and had a shop stamp. In the absence of the stamp and the date of purchase, warranty period commences from the date of manufacturing of the product. Carefully check the appearance of the product, all claims about the product appearance must be notified to the seller at the time of purchasing. Keep the warranty certificate and the receipt. In the event of the product components incomplete/missing and/or requirement for their replacement, please contact your dealer.

For the installation, connection and all matters relating to the maintenance, contact authorized service centres. Details of authorized service and repair service centres are attached in a separate list.

We reserve the right to make changes in design or manufacturing technology. Those changes do not entail obligation to update or improve the previously released products.

CARTE DE GARANTIE

(Nr. Indique le numéro de l'appareil, voir la couverture arrière de ce manuel)
Cette garantie ne limite pas les droits statutaires des consommateurs

Félicitations pour l'achat d'appareils électroménagers d'excellente qualité!

S'il vous plaît se référer à la carte de garantie et assurez-vous qu'il a été correctement rempli et avait un timbre de magasin. En l'absence du cachet et de la date d'achat, la période de garantie commence à partir de la date de fabrication du produit. Vérifiez soigneusement l'apparence du produit, toutes les allégations concernant l'apparence du produit doivent être notifiées au vendeur au moment de l'achat. Conservez le certificat de garantie et le reçu. Dans le cas où les composants du produit sont incomplets / manquants et / ou nécessitent leur remplacement, veuillez contacter votre revendeur.

Pour l'installation, la connexion et tout ce qui concerne la maintenance, contactez un centre de service agréé. Les détails des centres de service après-vente et de réparation agréés sont joints dans une liste séparée.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à la conception ou à la technologie de fabrication. Ces changements n'entraînent pas l'obligation de mettre à jour ou d'améliorer les produits précédemment publiés.

TARJETA DE GARANTÍA

(Nr. indica el número de la unidad, consulte la contraportada de este manual)
Esta garantía no limita los derechos legales de los consumidores.

¡Felicitaciones por la compra de electrodomésticos de excelente calidad!

Consulte la tarjeta de garantía y asegúrese de que esté correctamente completada y tenga el sello del taller. A falta del sello y de la fecha de compra, el periodo de garantía comienza a partir de la fecha de fabricación del producto. Verifique cuidadosamente la apariencia del producto; todos los reclamos sobre la apariencia del producto deben notificarse al vendedor en el momento de la compra. Conserve el certificado de garantía y el recibo. En caso de que los componentes del producto estén incompletos o falten o sea necesario reemplazarlos, comuníquese con su distribuidor.

Para la instalación, conexión y todo lo relativo al mantenimiento contactar con centros de servicio autorizados. Los detalles de los centros de servicio y reparación autorizados se adjuntan en una lista separada.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el diseño o la tecnología de fabricación. Esos cambios no implican la obligación de actualizar o mejorar los productos lanzados anteriormente.

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. Таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

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 торговельної організації.

Для встановлення та підключення, а також по всіх інших питаннях, пов'язаних 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.

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.

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.

Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuelles erreurs et fautes de frappe et se réserve le droit de faire dans la conception et la construction de nos propres produits ces changements qui ne modifient pas l'influence négative sur les qualités et propriétés sans notification préalable.

El fabricante declina toda responsabilidad por posibles errores y errores tipográficos y se reserva el derecho de realizar en el diseño y construcción de sus propios productos aquellos cambios que no afecten negativamente a las cualidades y propiedades sin previo aviso.

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 і прилад необхідні зміни, які не надають негативного впливу на якість та властивості товару



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

