



KCT 37..., KCT 47..., KCT 67..., KCT 6700 FI, KCT 77..., KCT 97... 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 cooker's, 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 pre-certain 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	 72
 RESPECT FOR THE ENVIRONMENT	 82

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
BESCHREIBUNG	17	DESCRIPTION	17	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	27
BENUTZUNG	29	UTILISATION	29	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	29
Kochfeldersteuerung	29	Contrôle des zones de cuisson	29	Управление нагревательными полями	27
PFLEGE UND WARTUNG	73	ENTRETIEN ET MAINTENANCE	73	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	73
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	83	RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	83	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	83

INSTALLATION INSTRUCTIONS

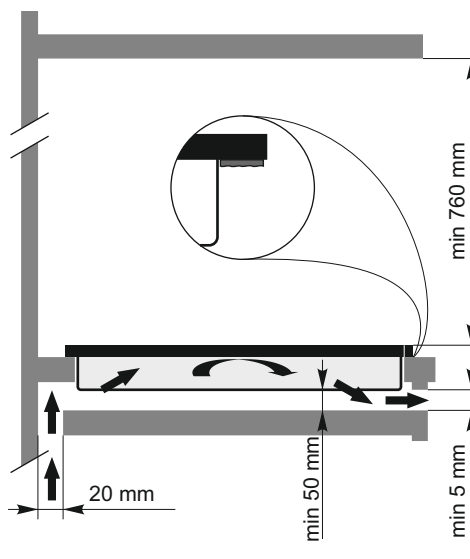
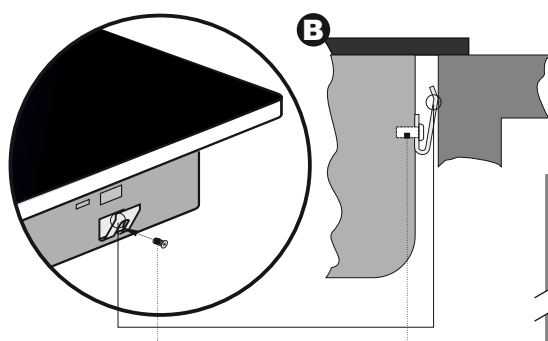
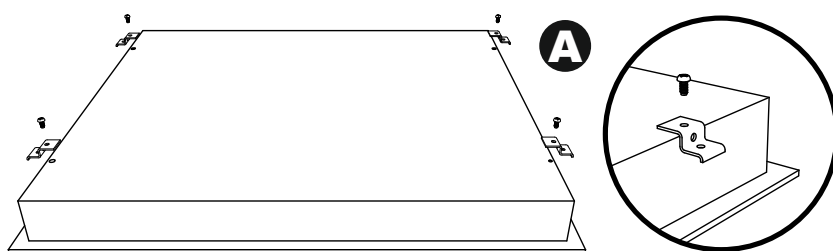
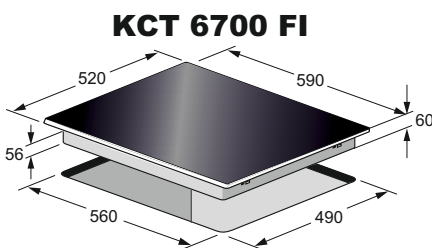
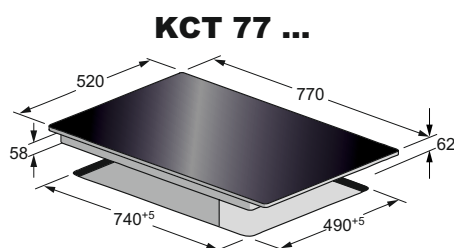
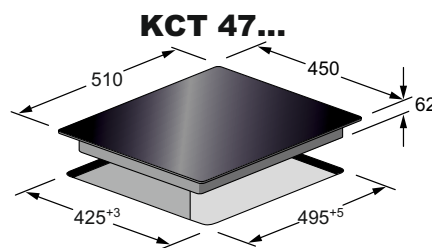
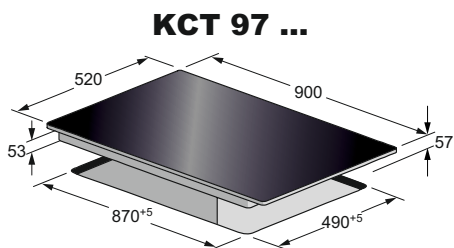
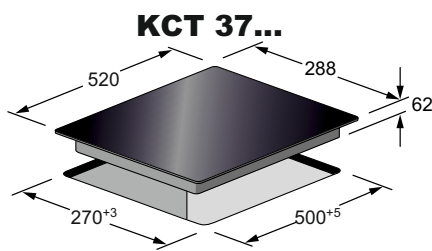
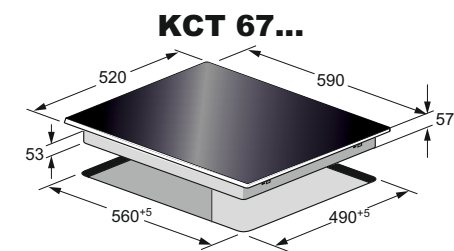
INSTALLATION OF THE COOKING HOB

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



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.

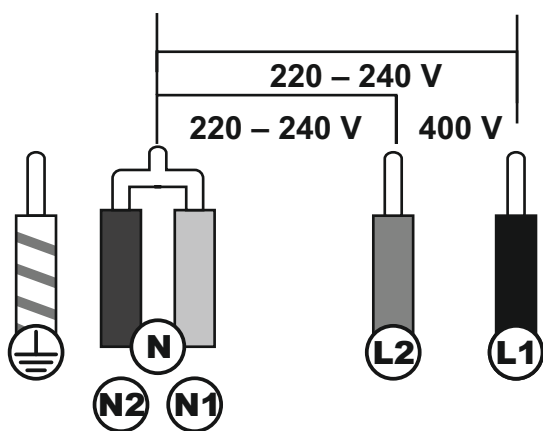
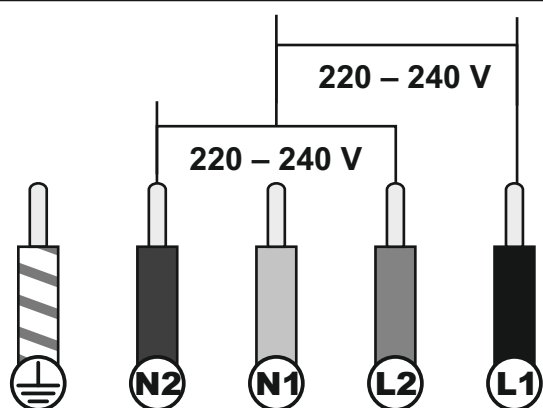
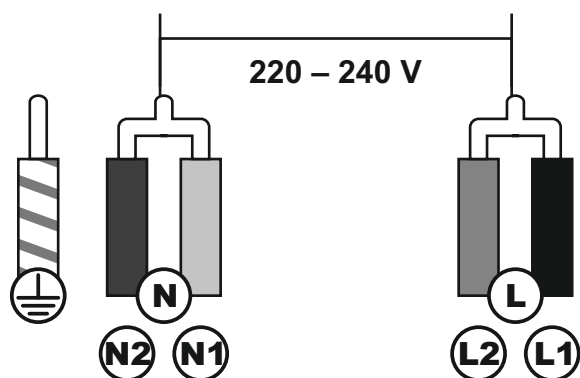
Фиксация устройства осуществляется по типу **A** или **B** в зависимости от крепёжных элементов, идущих в комплекте.

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

KCT 9..., KCT 7..., KCT 6...
• 400 V • 2N~ 16A

KCT 6..., KCT 4..., KCT 3...
• 220 – 240 V • 2 + 2N~ 16A

KCT 6..., KCT 4..., KCT 3...
• 220 – 240 V~ 32A


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:

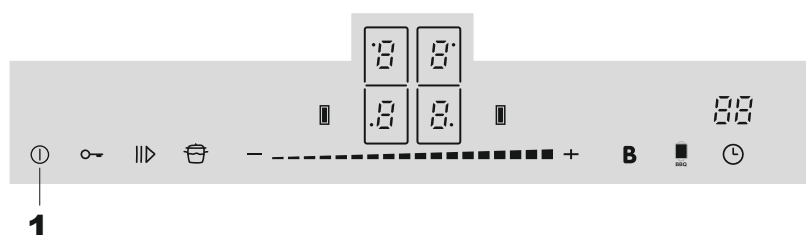
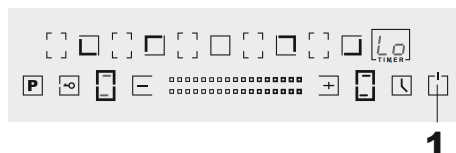
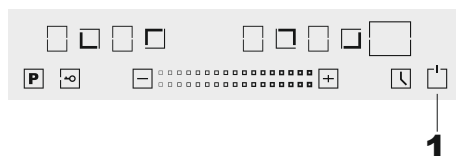
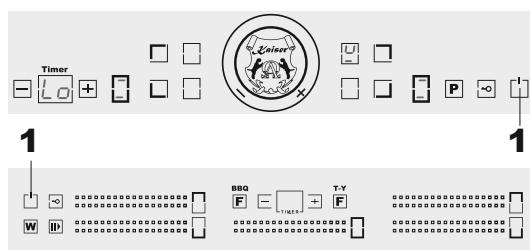
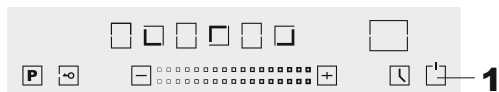
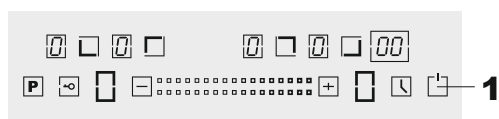
- параметры сети соответствуют данным в табличке на нижней части самого прибора,
- электрическая сеть заземлена в соответствии с действующими нормами и предписаниями.

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 вышеприведенные предписания.

SAFETY NOTES



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.

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.

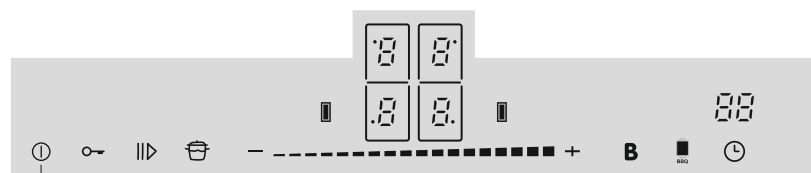
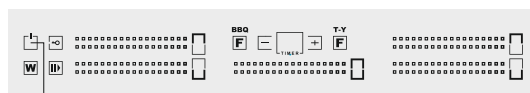
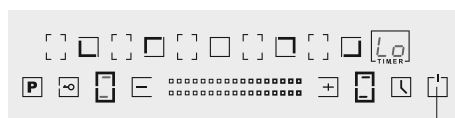
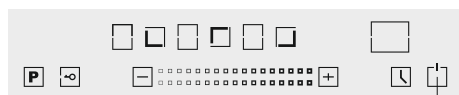
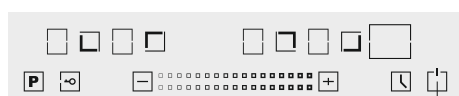
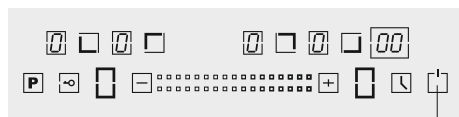
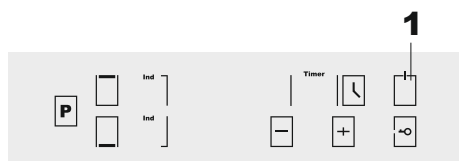
Будьте внимательны во время работы с дополнительными устройствами! Соединительные провода не должны касаться горячих нагревательных полей.

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.

Control panels
Bedienblenden
Panneaux de commande
Панели управления



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

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

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

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

Hot pans should not cover the sensor keys, otherwise the appliance switches itself off automatically.

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

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

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

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

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 devenu 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!

Veillez particulièrement à garder les touches du panneau de commande propres et nettes, car la salissure pourrait être confondue avec un contact de doigt par l'appareil. Ne jamais mettre quoi que ce soit (casseroles, torchons etc.) Sur les touches du capteur! Si la nourriture bouillonne et se déverse sur les touches du panneau, nous vous conseillons d'appuyer la touche **OFF, 1**.

Les casseroles chaudes ne doivent entrer en contact avec les touches de commande, sinon l'appareil s'éteindra 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, так как з а г р я з н е н и я м о г у т 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 с е н с о р н ы е к н о п к и , рекомендуется нажать кнопку **ВЫКЛ, 1**.

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

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

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

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.

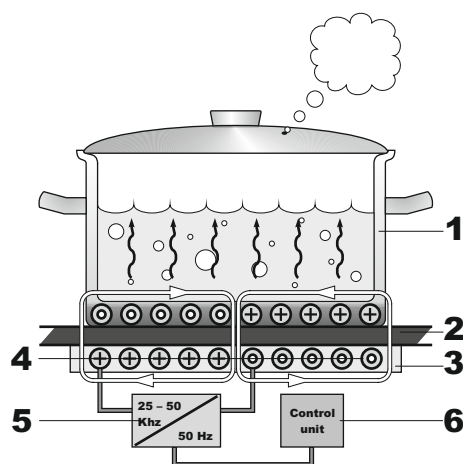
ОПИСАНИЕ

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.



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 HOBS

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

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

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

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

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 nun 6 Minuten ab, da ihre Erwärmung lediglich durch den heißen Geschirrboden geschieht. Der Gasherd, zum Beispiel, benötigt für die Abkühlung 24 Minuten, und der Elektroherd – die ganzen 50.

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

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

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.

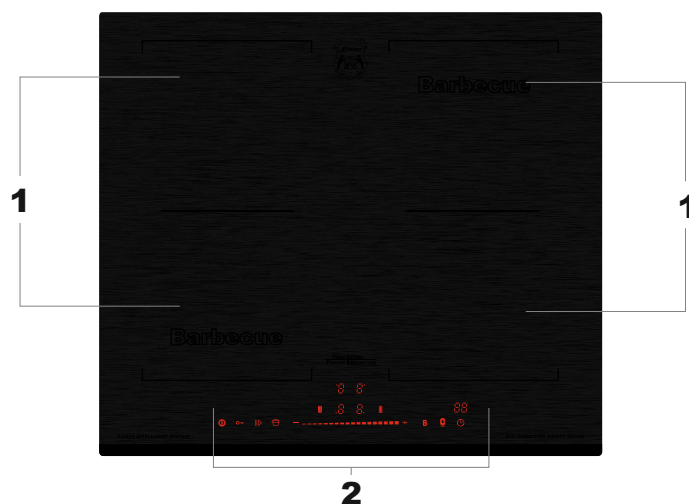
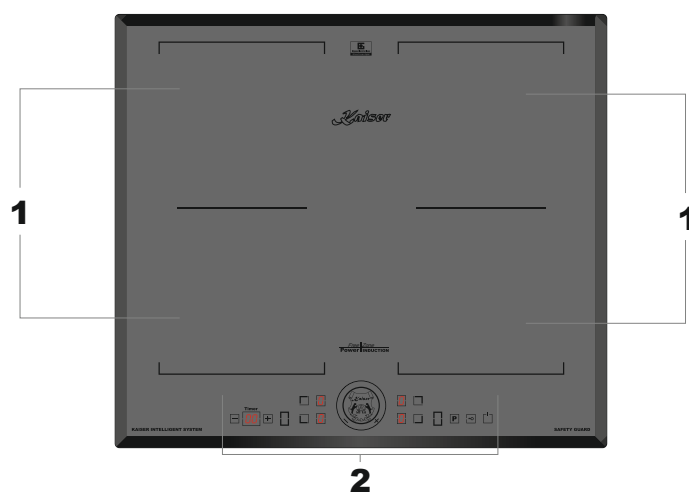
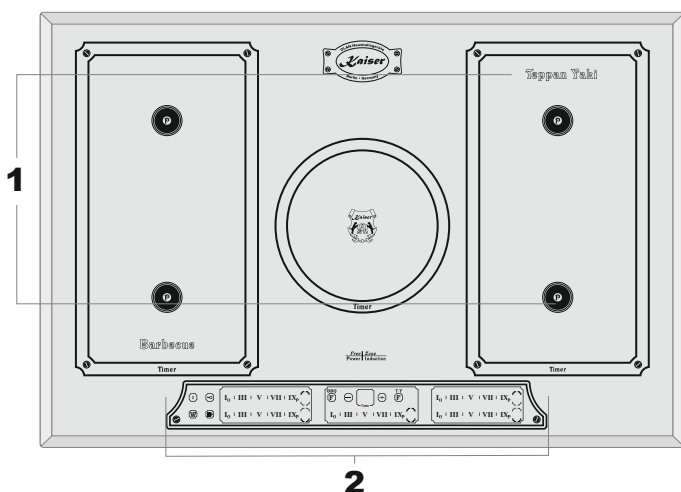
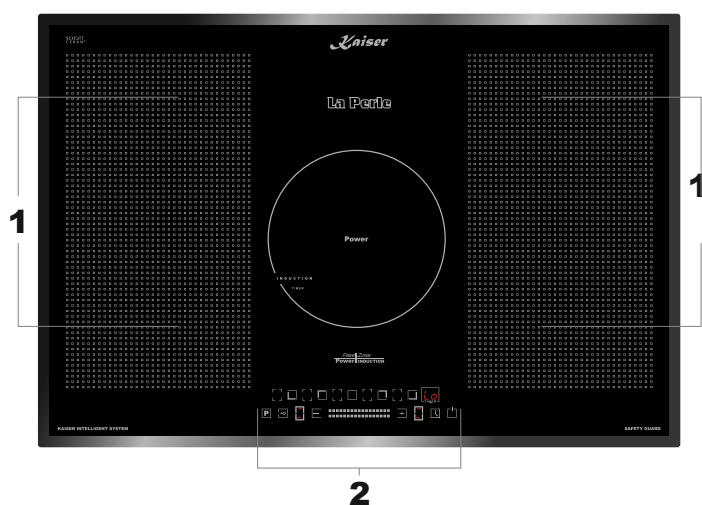
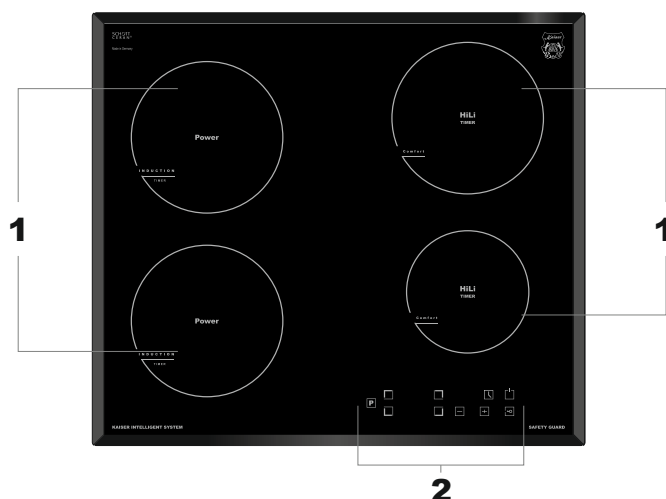
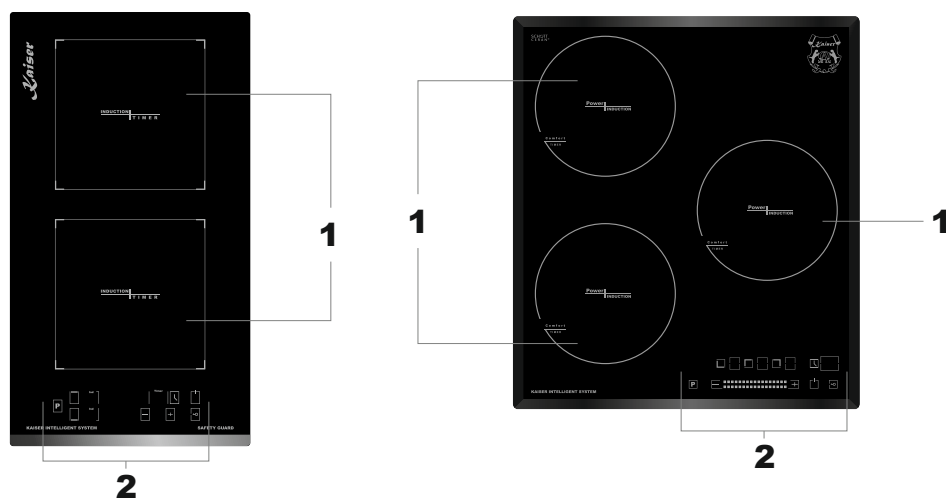
EN

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

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. 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. Панель управления

Control panels | Bedienblenden
 Panneaux de commande | Панели управления

CONTROL PANEL

KCT 6722 FI

1. **Power Boost** key

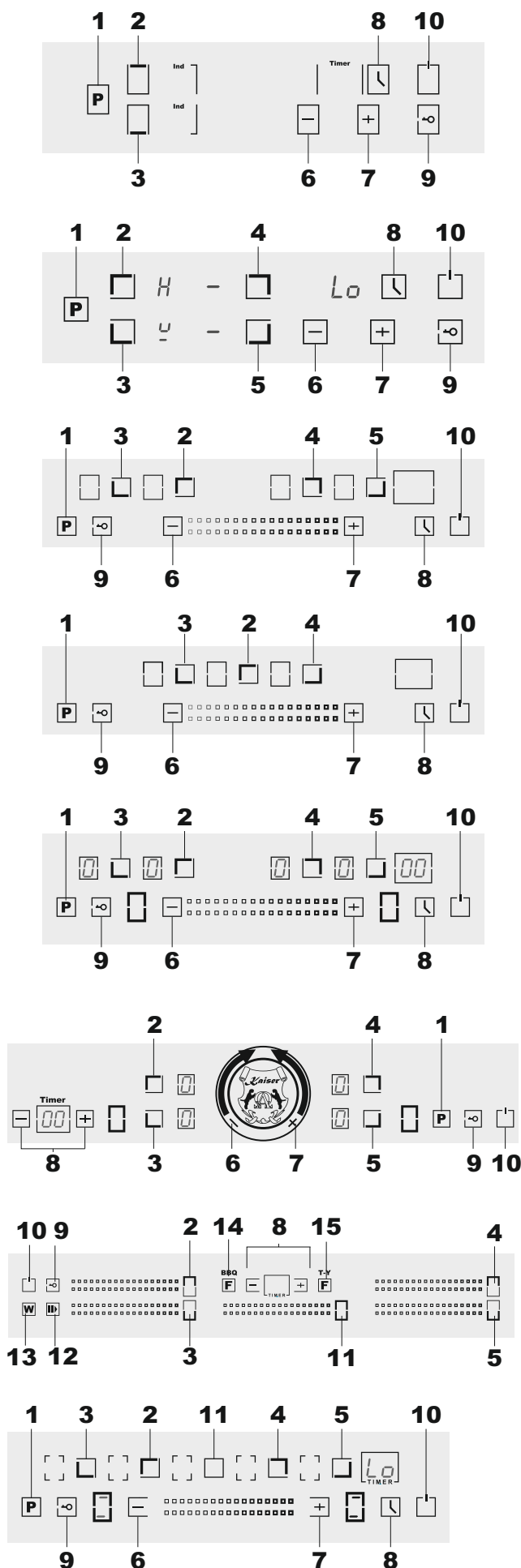
2. Upper left – induction cooking zone
3. Lower left – induction cooking zone
4. Upper right – Hi-Light cooking zone
5. Lower right – Hi-Light cooking zone
6. – key
7. + key
8. Timer key
9. Child lock
10. Power **ON/ OF**

KCT 37*, 47*, 67*, 77*, 97*

1. **Power Boost** key
2. Upper left – induction cooking zone
3. Lower left – induction cooking zone
4. Upper right – induction cooking zone
5. Lower right – induction cooking zone
6. – key/ ring power slider
7. + key/ ring power slide
8. Timer key(s)
9. Child lock
10. Power **ON/ OFF**
11. Central – induction cooking zone
12. Pause key
13. **Keep Warm** key

14. Activation key for **Barbecue** mode

15. Activation key for **Teppan Yaki** mode



BEDIENBLENDE

KCT 6722 FI

1. Leistungserhöhung **Power Boost**
2. Obere linke Induktions-Kochzone
3. Untere linke Induktions-Kochzone
4. Obere rechte Hi-Light-Kochzone
5. Untere rechte Hi-Light-Kochzone
6. Taste –
7. Taste +
8. Timertaste
9. Kindersicherungstaste
10. Taste **Ein/ Aus**

KCT 37*, 47*, 67*, 77*, 97*

1. Leistungserhöhung **Power Boost**
2. Obere linke Induktions-Kochzone
3. Untere linke Induktions-Kochzone
4. Obere rechte Hi-Light-Kochzone
5. Untere rechte Hi-Light-Kochzone
6. Taste –/ Ring-Regler
7. Taste +/ Ring-Regler
8. Timertaste(n)
9. Kindersicherungstaste
10. Taste **Ein/ Aus**
11. Zentrale Induktions-Kochzone
12. Pausentaste
13. Taste **Keep Warm**
14. Aktivierungstaste für den **Barbecue**-Modus
15. Aktivierungstaste für den **Teppan Yaki**-Modus

PANNEAU DE COMMANDE

KCT 6722 FI

1. Touche **Power Boost** (Boost de Puissance)
2. Zone de cuisson induction supérieure gauche
3. Zone de cuisson à induction inférieure gauche
4. Zone de cuisson Hi-Light supérieure droite
5. Zone de cuisson Hi-Light inférieure droite gauche -
6. Touche –
7. Touche +
8. Touche de minuterie
9. Allumer / éteindre
10. Touche **ON/ OF**

KCT 37*, 47*, 67*, 77*, 97*

1. Augmentation de puissance **Power Boost**
2. Zone de cuisson induction supérieure gauche
3. Zone de cuisson à induction inférieure gauche
4. Zone de cuisson à induction supérieure droite
5. Zone de cuisson à induction inférieure droite
6. Touche –/ anneau régulateur
7. Touche +/ anneau régulateur
8. Touche(s) de minuterie
9. Touche Sécurité enfants
10. Touche **ON/ OFF**
11. Zone de cuisson induction centrale
12. Bouton Pause
13. Bouton de chauffage **Keep Warm**
14. Bouton d'activation du mode **Barbecue**
15. Bouton d'activation du mode **Teppan Yaki**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

KCT 6722 FI

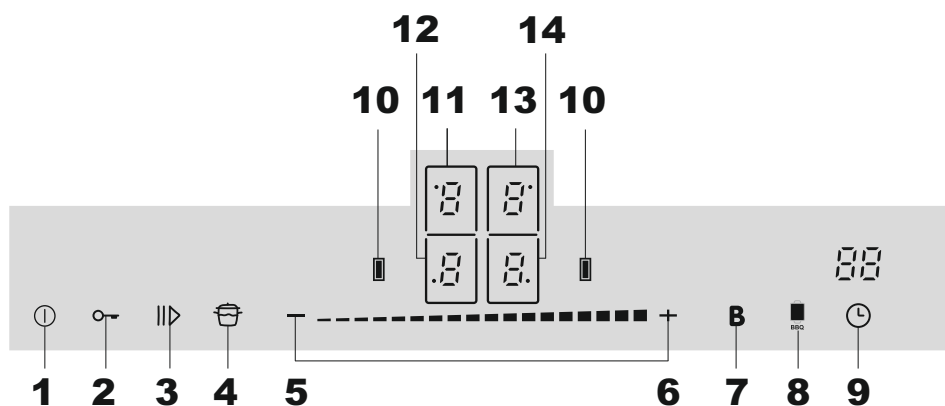
1. Повышение мощности **Power Boost**
2. Верхнее левое индукционное поле
3. Нижнее левое индукционное поле
4. Верхнее правое поле Hi-Light
5. Нижнее правое поле Hi-Light
6. Кнопка –
7. Кнопка +
8. Кнопка таймера
9. Кнопка Защита детей
10. Кнопка **Вкл/ Выкл**

KCT 37*, 47*, 67*, 77*, 97*

1. Повышение мощности **Power Boost**
2. Верхнее левое индукционное поле
3. Нижнее левое Induktions-Kochzone
4. Верхнее правое индукционное поле
5. Нижнее правое индукционное поле
6. Кнопка –/ кольцевой слайдер
7. Кнопка +/ кольцевой слайдер
8. Кнопка(и) таймера
9. Кнопка Защита детей
10. Кнопка **Вкл/ Выкл**
11. Центральное индукционное поле
12. Кнопка пауза
13. Кнопка подогрева **Keep Warm**
14. Кнопка активации режима **Барбекю**
15. Кнопка активации режима **Теппан-Яки**

CONTROL PANEL

KCT 6700 FI

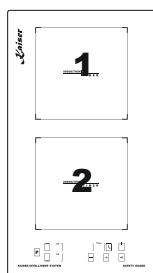


1. Power **ON/OFF**
2. Child lock
3. **Stop&Go** function control
4. **Keep Warm** key
5. **Power/Timer** regulation slider, key -
6. **Power/Timer** regulation slider, key +
7. **Power Boost** key
8. **Barbecue** mode
9. Timer key
10. **FreeZone** control
11. Upper left - induction coil zone
12. Lower left - induction coil zone
13. Upper right - induction coil zone
14. Lower right - induction coil zone

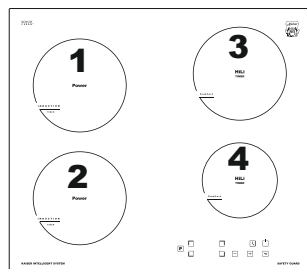
DE	FR	RU
BEDIENBLENDE	PANNEAU DE COMMANDE	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ
KCT 6700 FI	KCT 6700 FI	KCT 6700 FI
1. Taste Ein/Aus 2. Kindersicherungstaste 3. Steuerung der Stop&Go-Funktion 4. Taste Keep Warm 5. Power/Timer Leistungs-/Timerregulierungsregler, Taste - 6. Power/Timer Leistungs-/Timerregulierungsregler, Taste + 7. Leistungserhöhung Power Boost 8. Aktivierungstaste für den Barbecue-Modus 9. Timertaste 10. FreeZone-Steuerung 11. Obere linke Induktions-Kochzone 12. Untere linke Induktions-Kochzone 13. Obere rechte Induktions-Kochzone 14. Untere rechte Induktions-Kochzone	1. Touche ON/ OF 2. Touche Sécurité enfants 3. Contrôle de la fonction Stop&Go 4. Bouton de chauffage Keep Warm 5. Power/Timer Curseur de régulation de puissance/minuterie, touche - 6. Power/Timer Curseur de régulation de puissance/minuterie, touche + 7. Power Boost Augmentation de puissance 8. Bouton d'activation du mode Barbecue 9. Touche de minuterie 10. FreeZone Commande 11. Zone de cuisson induction supérieure gauche 12. Zone de cuisson à induction inférieure gauche 13. Zone de cuisson à induction supérieure droite 14. Zone de cuisson à induction inférieure droite	1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ 2. Кнопка Защита детей 3. Stop&Go функция паузы 4. Keep Warm кнопка подогрева 5. Power/Timer регулятор мощности/время слайдер, кнопка - 6. Power/Timer регулятор мощности/время слайдер, кнопка + 7. Power Boost повышение мощности 8. Barbecue режим 9. Кнопка таймера 10. FreeZone кнопка свободных зон 11. Верхнее левое индукционной поле 12. Нижнее левое индукционной поле 13. Верхнее правое индукционной поле 14. Нижнее правое индукционной поле

EQUIPMENT

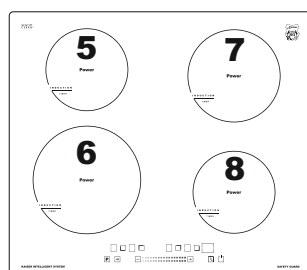
HEATING ELEMENTS

**KCT 3726 FI**

1. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW**
2. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,3 kW**

**KCT 6722 FI**

1. Ø 180 mm, 1,2 kW/ **1,5 kW**
2. Ø 180 mm, 1,8 kW/ **2,0 kW**
3. Ø 180 mm, 1,8 kW
4. Ø 165 mm, 1,2 kW

**KCT 6705 FI/ RI**

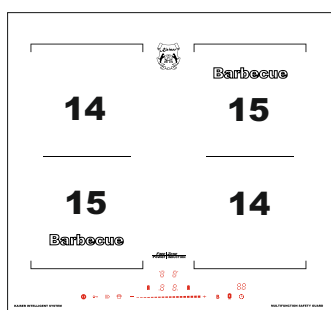
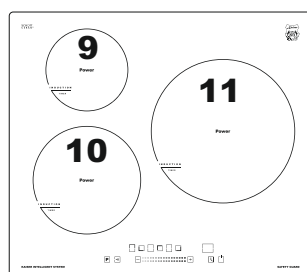
5. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***
6. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
7. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
8. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***

KCT 6736 FI

9. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***
10. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
11. Ø 280 mm, 2,3 kW/ **3,0 kW***

KCT 4746 FI

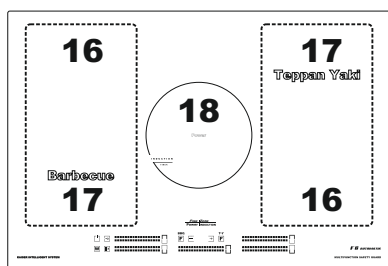
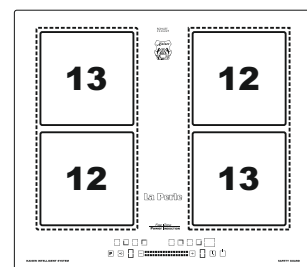
9. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
10. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
11. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***

**KCT 67 FI La Perle, KCT 6730 FI***

12. 180×180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
13. 180×180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
12. + 13. - 2,5 kW/ **2,8 kW***

KCT 6700 FI

14. Ø 180x180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
15. Ø 180x180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
14. + 15. - 2,8 kW/ **3,5 kW***

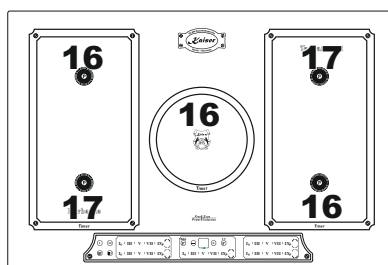
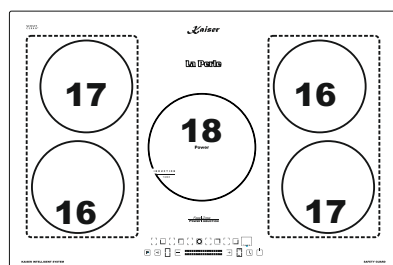
**KCT 77* FI**

16. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
17. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
18. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***

KCT 97 FI La Perle

14. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
15. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
16. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***

* – Function **Power Boost**



DE

AUSSTATUNG

HEIZELEMENTE

KCT 3726 FI

1. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW**
2. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,3 kW**

KCT 6722 FI

1. Ø 180 mm, 1,2 kW/ **1,5 kW**
2. Ø 180 mm, 1,8 kW/ **2,0 kW**
3. Ø 180 mm, 1,8 kW
4. Ø 165 mm, 1,2 kW

KCT 6705 FI/ RI

5. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***
6. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
7. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
8. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***

KCT 6736 FI

9. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***
10. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
11. Ø 280 mm, 2,3 kW/ **3,0 kW***

KCT 4746 FI

9. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
10. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
11. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***

KCT 67 FI La Perle, KCT 6730 FI*

12. 180×180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
13. 180×180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
12. + 13. - 2,5 kW/ **2,8 kW***

KCT 6700 FI

14. Ø 180x180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
15. Ø 180x180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
14. + 15. - 2,8 kW/ **3,5 kW***

KCT 77* FI

16. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
17. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
18. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***

KCT 97 FI La Perle

14. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
15. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
16. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***

* – Funktion **Power Boost**

FR

EQUIPEMENT

ELEMENTS DE CHAUFFAGE

KCT 3726 FI

1. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW**
2. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,3 kW**

KCT 6722 FI

1. Ø 180 mm, 1,2 kW/ **1,5 kW**
2. Ø 180 mm, 1,8 kW/ **2,0 kW**
3. Ø 180 mm, 1,8 kW
4. Ø 165 mm, 1,2 kW

KCT 6705 FI/ RI

5. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***
6. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
7. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
8. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***

KCT 6736 FI

9. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***
10. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
11. Ø 280 mm, 2,3 kW/ **3,0 kW***

KCT 4746 FI

9. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
10. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
11. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***

KCT 67 FI La Perle, KCT 6730 FI*

12. 180×180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
13. 180×180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
12. + 13. - 2,5 kW/ **2,8 kW***

KCT 6700 FI

14. Ø 180x180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
15. Ø 180x180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
14. + 15. - 2,8 kW/ **3,5 kW***

KCT 77* FI

16. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
17. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
18. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***

KCT 97 FI La Perle

14. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
15. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
16. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***

* – Fonction **Power Boost**

RU

ОБОРУДОВАНИЕ

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

KCT 3726 FI

1. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW**
2. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,3 kW**

KCT 6722 FI

1. Ø 180 mm, 1,2 kW/ **1,5 kW**
2. Ø 180 mm, 1,8 kW/ **2,0 kW**
3. Ø 180 mm, 1,8 kW
4. Ø 165 mm, 1,2 kW

KCT 6705 FI/ RI

5. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***
6. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
7. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
8. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***

KCT 6736 FI

9. Ø 160 mm, 1,5 kW/ **1,8 kW***
10. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
11. Ø 280 mm, 2,3 kW/ **3,0 kW***

KCT 4746 FI

9. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
10. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
11. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***

KCT 67 FI La Perle, KCT 6730 FI*

12. 180×180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
13. 180×180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
12. + 13. - 2,5 kW/ **2,8 kW***

KCT 6700 FI

14. Ø 180x180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
15. Ø 180x180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
14. + 15. - 2,8 kW/ **3,5 kW***

KCT 77* FI

16. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
17. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
18. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***

KCT 97 FI La Perle

14. Ø 180 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***
15. Ø 180 mm, 1,5 kW/ **2,0 kW***
16. Ø 210 mm, 2,0 kW/ **2,6 kW***

* – Функция **Power Boost**

USAGE

COOKING ZONES CONTROL

Switching the Touch Control ON/OFF

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

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

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

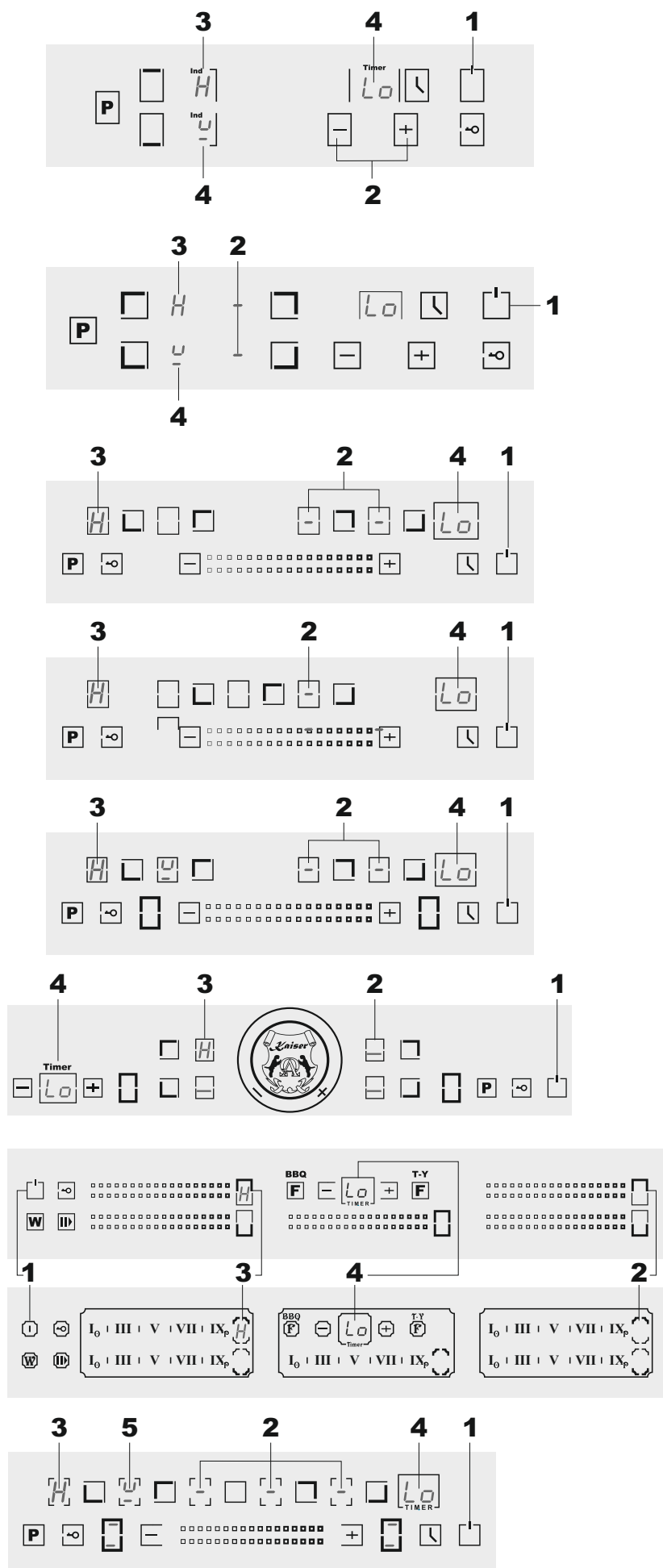
It comes a sound signal. The displays of the heating fields and of the timer show the symbols **2** (-).

After switching-ON the electronic control remains activated for 1 minute. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches off.

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

If the child lock feature was active when switching on, the timer display shows a symbol **Lo**, **4** – locked (also refer to **Key lock**).

When the Touch Control is ON it can be switched-OFF at any time by operating the **ON/ OFF** key, **1**. This is also valid if the control has been locked (activated child lock feature).



BENUTZUNG

UTILISATION

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

KOCHFELDERSTEUERUNG

CONTRÔLE DES ZONES DE CUISSON

УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПОЛЯМИ

EIN/ AUS-Schalten der Touch Control

Activation/désactivation du panneau de commande tactile

Включение/ Выключение

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

Une fois que l'appareil est branché à la tension du secteur, le panneau de commande s'initialise pendant environ 1 seconde avant qu'il ne soit prêt à fonctionner.

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

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

Après une réinitialisation toutes les indications d'affichage et les LED s'illuminent pendant environ 1 seconde. Lorsque ce temps s'est écoulé, toutes les indications s'éteignent et le panneau de commande rentre en **mode veille**.

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

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

- Touchez la touche **ON/OFF, 1** pour allumer le panneau de commande de la table de cuisson.

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

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

Un signal sonore se fait entendre. Les indications d'affichage des zones de chauffage et de la minuterie montrent les symboles **2** (–).

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

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 1 Minute aktiviert.

Après sa mise en marche, le panneau de commande électronique reste activé pendant 1 minute. Si aucune sélection de zone de cuisson ou de minuterie n'est effectuée durant cette période de temps, le panneau de commande s'éteint automatiquement.

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

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

Si une zone de cuisson a une chaleur résiduelle, l'écran affichera un symbole **H, 3**.

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

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

Si la fonction de verrouillage commande / sécurité enfant était active lors de la mise en marche, l'affichage de la minuterie montre un symbole **Lo, 4** (Voir section **Verrouillage des touches**).

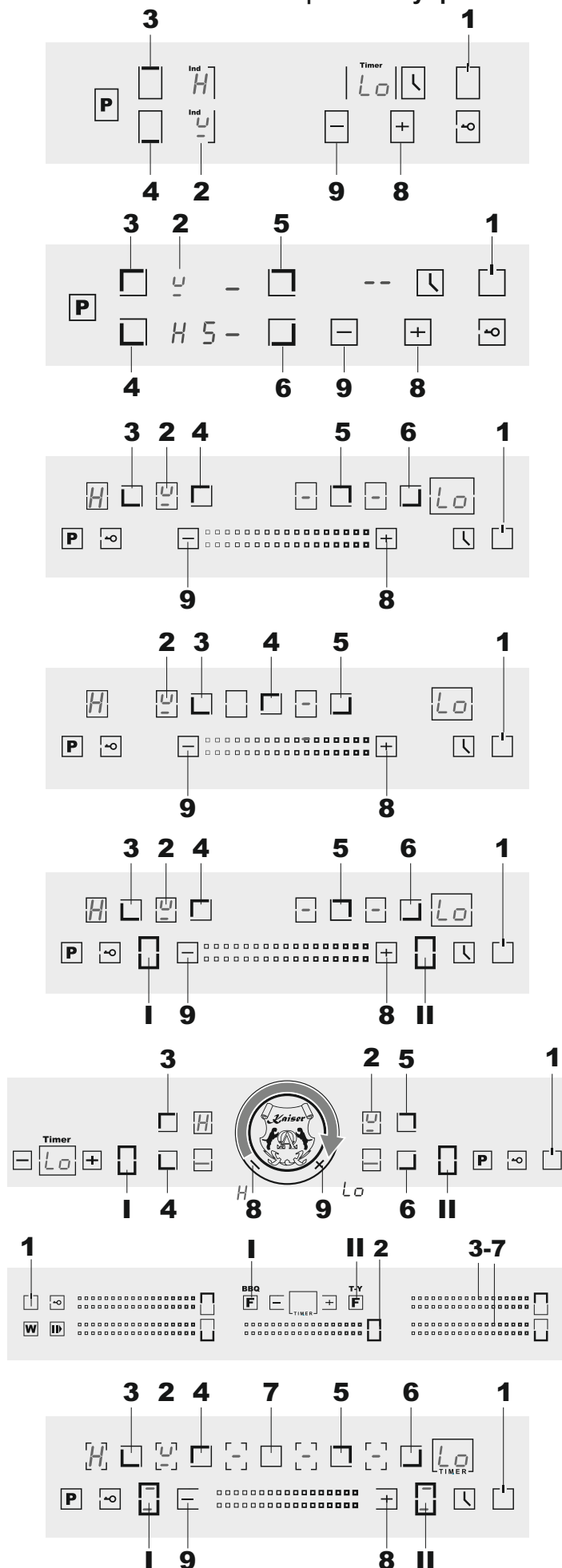
Если была активирована блокировка от детей, то во время включения на дисплее высветится символ **Lo, 4 (locked – заблокировано)** (см. **Блокировка кнопок**).

Durch Betätigung der **EIN/ AUS-Tasten, 1** EIN-Zustand der Steuerung läßt sich die Touch Control jederzeit wieder ausschalten. Dies gilt auch dann, wenn die Kindersicherung aktiviert wurde.

Lorsque le panneau de commande tactile est activé, il peut être désactivé à tout moment en utilisant la touche **ON/ OFF, 1**. Ceci est également valable s'il a été verrouillé (fonctionnalité de verrouillage commande/ sécurité enfant activée).

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.

Control panels | Bedienblenden Panneaux de commande | Панели управления



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 **2**, **U**.

Switching a cooking zone ON and OFF

If the control is ON the respective cooking zone can be selected by operating a cooking zone select keys **3**, **4**, **5**, **6** or **7** of the respective cooking zone.

Touching the double zone key, **I / II**, you turn ON / OFF the double heating zone.

System Comfort

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

By means of the buttons or slider **8** and **9** (+ and -), the increasing and decreasing the heating level occurs at the level **5**. If you hold the button **8** (+) heating level varies from **5** to **9**. If you hold the button **7** (-) heating level varies from **5** to **0**.

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

DE

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 **2, ʹ** blinken.

Einschalten/ Ausschalten einer Kochzone

Wenn die Bedienung der Kochplatte eingeschaltet ist, kann die beliebige Kochzone durch das Berühren auf die Wahl Taste der entsprechenden Kochzone **3, 4, 5, 6** oder **7** eingeschaltet werden.

Durch Berühren der Doppelzonentaste, **I / II** schalten Sie die Doppelheizzone EIN / AUS.

System Comfort

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

Mittels der Tasten oder Schieberegler **8** und **9 (+ und -)** Leistungsreduzierung bzw. Leistungssteigerung geschieht ab der Stufe **5**. Bei langem Drücken der Taste **8 (+)** ändert sich die Leistung von **5** bis **9**. Bei langem Drücken der Taste **7 (-)** ändert sich die Leistung von **5** bis **0**.

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

FR

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 **2, ʹ**.

Activation et désactivation d'une zone de cuisson

Si le panneau de commande est activé, les quatre zones de cuisson peuvent être sélectionnées en appuyant les touches de sélections **3, 4, 5, 6** ou **7** respectives.

Toucher le bouton de double zone, **I / II**, active / désactive le zone de chauffage double.

Système Confort

Pour un contrôle plus confortable à l'allumage d'une zone de cuisson, le chauffage est réglé au niveau de **5**.

A l'aide des boutons ou contrôle de curseur **8** et **9 (+ et -)**, l'augmentation et la diminution du niveau de chauffage commencent au niveau **5**. Si vous maintenez le bouton **8 (+)**, le niveau de chauffage augmentera de **5** à **9**. Si vous maintenez le bouton **7 (-)**, le niveau de chauffage diminuera de **5** à **0**.

Lorsque vous faites varier le niveau de chauffage d'une zone de cuisson sur l'affichage de la zone clignotera un chiffre correspondant.

RU

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 **2, ʹ**.

Включение/ Выключение нагревательного поля

Когда управление поверхностью включено, любое нагревательное поле может быть включено касанием кнопки выбора соответствующего поля **3, 4, 5, 6** или **7**.

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

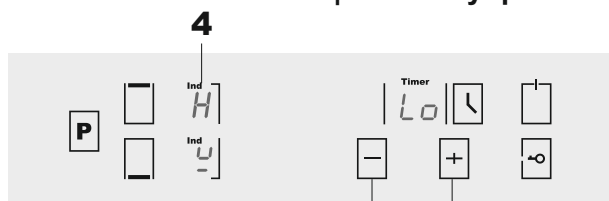
Система Comfort

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

При воздействии на кнопки или слайдер **8** и **9 (+ и -)** увеличение и уменьшение степени нагрева, происходит с уровня **5**. При удержании кнопки **8 (+)** степень нагрева меняется в пределах от **5** до **9**. При удержании кнопки **7 (-)** степень нагрева меняется в пределах от **5** до **0**.

При изменении степени нагрева поля на дисплее нагревательного поля мигает соответствующая

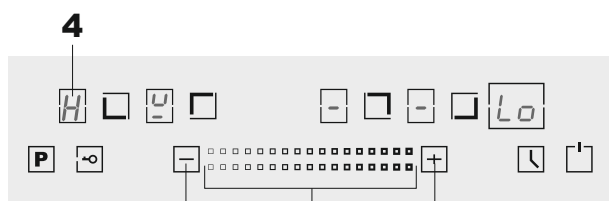
Control panels | Bedienblenden Panneaux de commande | Панели управления



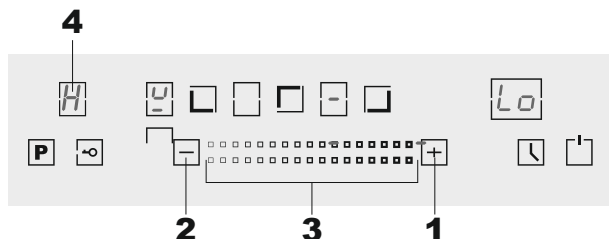
1 2



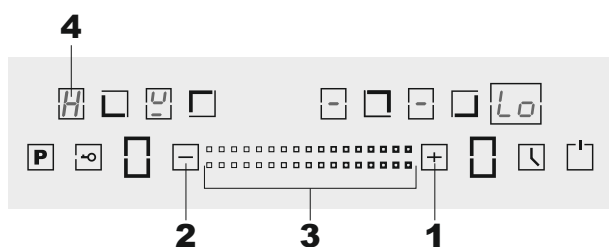
4 2 1



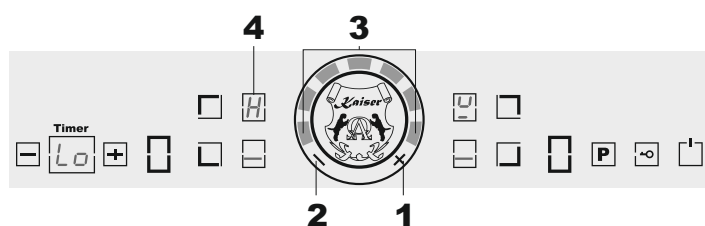
4 2 3 1



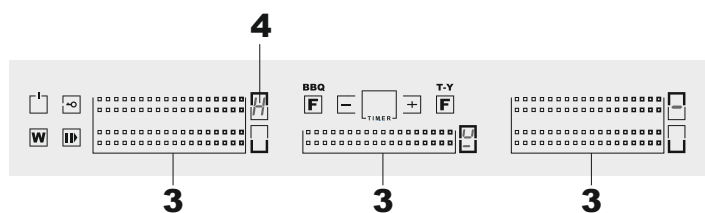
4 2 3 1



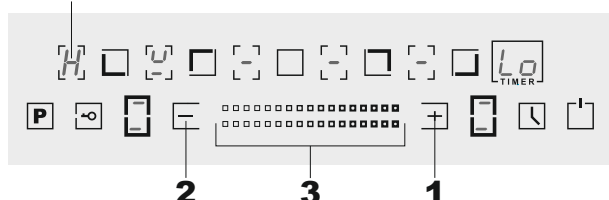
2 3 1



2 1



4 3 3 3



2 3 1

For more comfortable selecting of the power level for models with slider control you can set the power level from **0** to **9** by touching the required position on the control panel.

To increase or decrease the power level, touch the required power level or slide the finger (+) and left (-) in the range from **0** to **9**.

Rapid turning off a cooking zone

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

- Touch the keys **1** and **2** (+ and -) at the same time or touch the position **0** on the slider control **3**.

The cooking zone turns off immediately.

Residual heat indicator

If the temperature of the cooking zone is still high (and a burn risk still present) after it has been switched off, the correspondent display for the zone will indicate the symbol **H**, **4** (residual heat).

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

DE

Für mehr Komfort bei der Anwahl der Leistungsstufe bei den Modellen mit Slider-Bedienung können Sie die Leistungsstufe von **0** bis **9** bestimmen, in dem Sie die benötigte Position auf dem Bedienfeld berühren.

Um Leistungsstufe zu erhöhen bzw. zu reduzieren, berühren Sie die benötigte Leistungsstufe oder gleiten Sie mit dem Finger rechts (+) und links (–) im Bereich von **0** bis **9**.

Sofortiges Ausschalten der Kochzone

Die Kochzone muss eingeschaltet sein, dabei leuchtet die Indikation d e r e n t s p r e c h e n d e n Leistungsstufe.

- Zum Ausschalten drücken Sie gleichzeitig die Tasten **1** und **2** (+ und –), oder berühren Sie auf dem Slider-Bedienfeld **3** die Position **0**.

Die Kochzone schaltet sofort aus.

Restwärmeanzeige

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

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

FR

Pour une sélection plus confortable du niveau de puissance pour les modèles avec commande à glissière, vous pouvez régler le niveau de puissance de **0** à **9** en touchant la position requise sur le panneau de commande du curseur.

Pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance, touchez le niveau de puissance requis ou faites glisser le doigt (+) et la gauche (–) dans la plage de **0** à **9**.

Arrêt rapide d'une zone de cuisson

La zone de cuisson en question doit être dans ce cas déjà activée et ayant une indication affichant son niveau de chauffage.

- Touchez les touches **1** et **2** (+ und –) simultanément ou touchez la position **0** sur le panneau de commande du curseur **3**.

La zone de cuisson s'éteindra immédiatement.

Indication de chaleur résiduelle

Si la température de la zone de cuisson est encore élevée (le risque de brûlure est encore présent) après avoir été éteinte, l'affichage correspondant de la zone indiquera le symbole **H**, **4** (chaleur résiduelle).

Cette lettre ne disparaîtra que lorsque le risque de brûlure n'est plus présent (moins de 60 °C).

RU

Для более комфортного выбора уровня нагрева в моделях со слайдерным управлением Вы имеете возможность сразу выбрать любой нужный Вам уровень нагрева от **0** до **9**, касанием нужного положения на шкале слайдерного программатора.

Увеличение и уменьшение степени нагрева, происходит как касанием нужного уровня, так и в режиме скольжения вправо (+) или влево (–) в пределах от **0** до **9**.

Немедленное выключение поля нагрева

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

- Для отключения нажмите одновременно кнопки **1** и **2** (+ и –), либо коснитесь минимального положения **0** на шкале слайдерного программатора **3**.

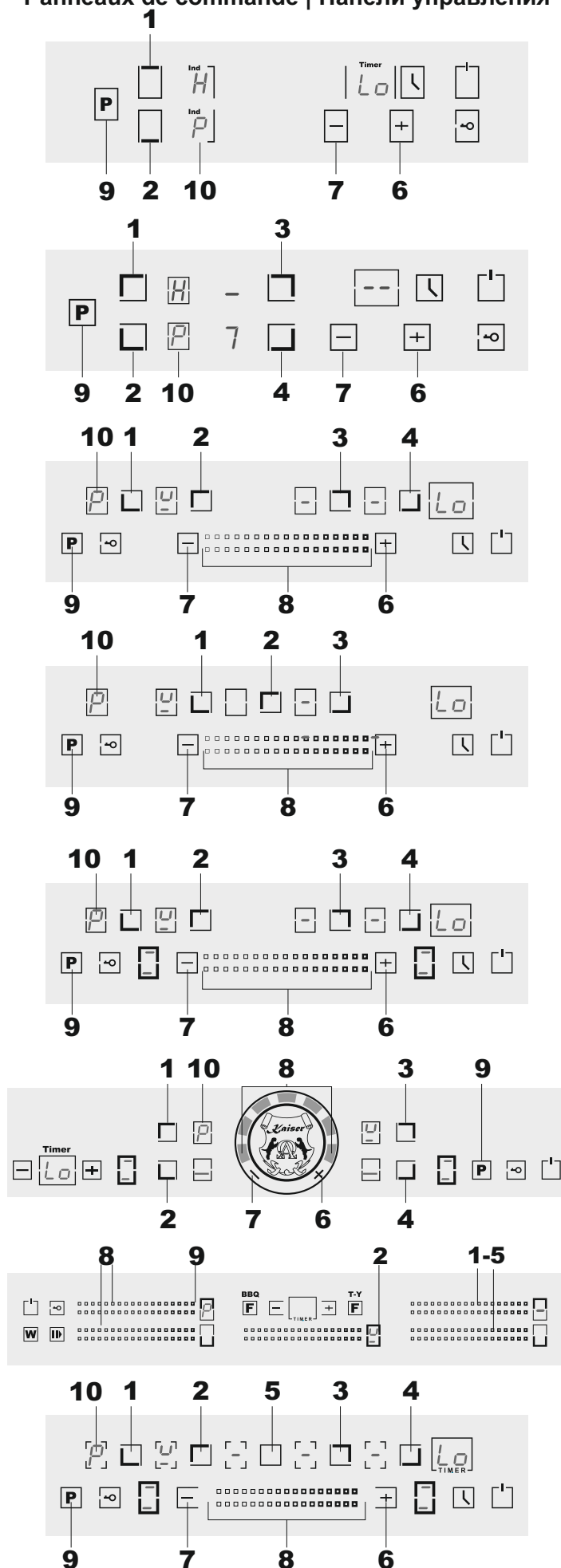
Поле нагрева немедленно выключается.

Индикатор остаточного тепла

Если выключенное поле нагрева еще настолько горячо, что можно обжечься, на соответствующем этому полю дисплее горит символ **H**, **4** – остаточное тепло.

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

Control panels | Bedienblenden Panneaux de commande | Панели управления



Function **Power**

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

- Choose by touching the keys **1 – 4** or **5** a cooking zone you need.

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

- Choose a heating level you need by touching the keys **6** and **7** (+ und –) or slider **8**.
- Touch the key **9**, **Power**.
- For **KCT 77...**, **97... FI**, press and hold for 2-3 seconds at the maximum level.

The display of the corresponding cooking zone shows a symbol **10**, **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 previous settings.

- To deactivate the function **Power** ahead of time, touch a key of a corresponding cooking zone and then the key **9**.
- For **KCT 77...**, **97... FI**, press 2 times on any position of the slider.

Funktion **Power** – Leistungserhöhung

Diese Funktion wird für Erhitzungsbeschleunigung benutzt. Die Funktion **Power** erlaubt die Leistung der Kochzone mehr als maximale Stufe **9** zu erhöhen.

- Wählen Sie durch Berühren der Wahltasten **1 – 4** oder **5** die gewünschte Kochzone.

Die Leistungsstufeindikation der entsprechenden Kochzone blinkt.

- Wählen Sie mit Hilfe der Wahltasten **6** und **7 (+ und –)** oder Slider **8** die gewünschte Leistungsstufe.
- Berühren Sie die Wahltaste **9, Power**.
- Für **KCT 77..., 97... FI** drücken und halten Sie 2-3 Sekunden lang auf der maximalen Stufe.

Auf dem Display der entsprechenden Kochzone erscheint das Symbol **10, P**. Die Funktion **Power** ist aktiviert.

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

- Um die Funktion **Power** früh zu deaktivieren, berühren Sie eine Wahltaste der entsprechenden Kochzone und anschließend die Taste **9**.
- Für **KCT 77..., 97... FI** drücken Sie 2 Mal auf eine beliebige Position des Schiebers.

Die Funktion **Power** ist ausgeschaltet.

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.

L'indication du niveau de chauffage correspondant à la zone de chauffage choisie clignote.

- Choisissez un niveau de chauffage souhaité en appuyant les touches **6** et **7 (+ et –)** ou le curseur **8**.
- Touchez la touche **9, Power**.
- Pour **KCT 77..., 97... FI**, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 2 à 3 secondes au niveau maximum.

L'affichage de la zone de cuisson correspondante montre un symbole **10, P**. La fonction **Power** est alors activée.

La fonction **Power** s'éteindra automatiquement 5 minutes après son activation. Le niveau de chauffage de la zone de cuisson retourne à ses paramètres précédents.

- Pour désactiver la fonction **Power** avant le temps imparti, touchez la touche de la zone de cuisson correspondante, puis la touche **9**.
- Pour **KCT 77..., 97... FI**, appuyez 2 fois sur n'importe quelle position du curseur.

La fonction **Power** est ainsi désactivée.

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**.

Показание степени нагрева соответственного поля мигает.

- Выберите необходимую степень нагрева кнопками **6** и **7 (+ и –)** или слайдером **8**.
- Коснитесь до кнопки **9, Power**.
- Для **KCT 77..., 97... FI** нажмите и удерживайте 2-3 секунды на максимальном уровне.

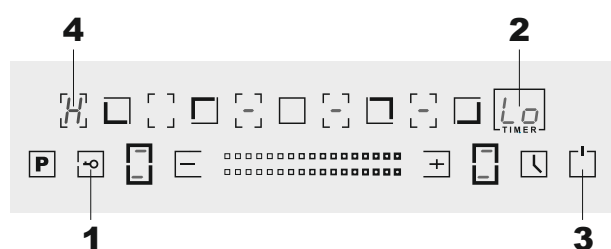
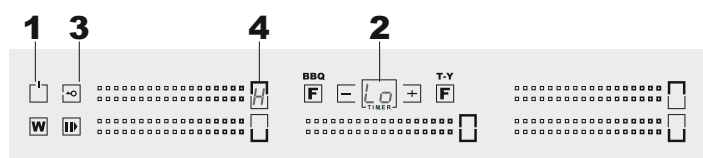
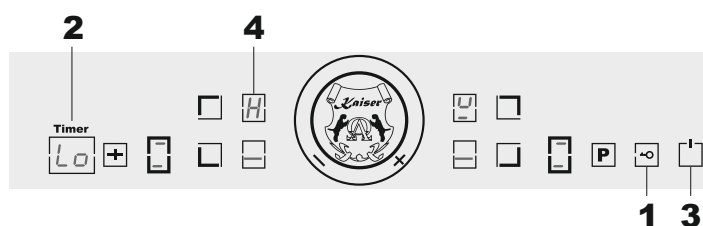
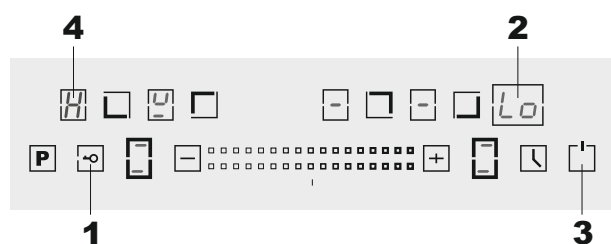
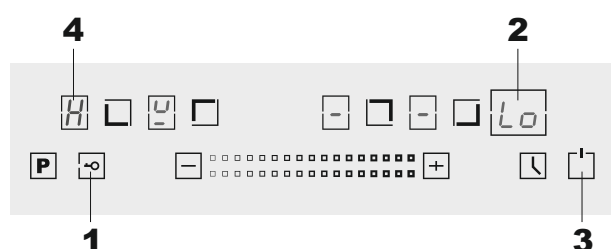
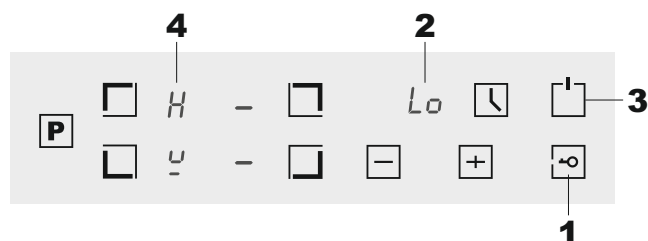
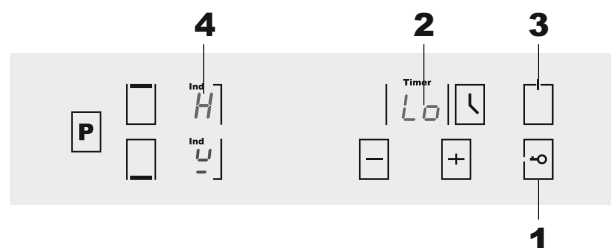
Дисплей соответственного поля показывает символ **10, P**. Функция **Power** активирована.

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

- Чтобы отключить функцию **Power** досрочно, коснитесь кнопки соответственного поля нагрева, а затем кнопку **9**.
- Для **KCT 77..., 97... FI** нажмите 2 раза на любое положение слайдера.

Функция **Power** отключена.

Control panels | Bedienblenden Panneaux de commande | Панели управления



Key lock (child safety feature)

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

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

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

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

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

Cancelling the child lock

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

The device emits a beep. All keys are unblocked.

Safety shutdown **Safety Guard**

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

Power level Leistungsstufe	Niveau de puissance Уровень мощности
Default working time (hours) Standard-Arbeitszeit (Stunden)	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**.

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

L'appareil émettra un bip. L'écran de la minuterie affichera un symbole **2, Lo**.

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

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

Pendant que le verrouillage des commandes est activé, toute les touches de commandes sont désactivées, à l'exception de la touche **3**.

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

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**

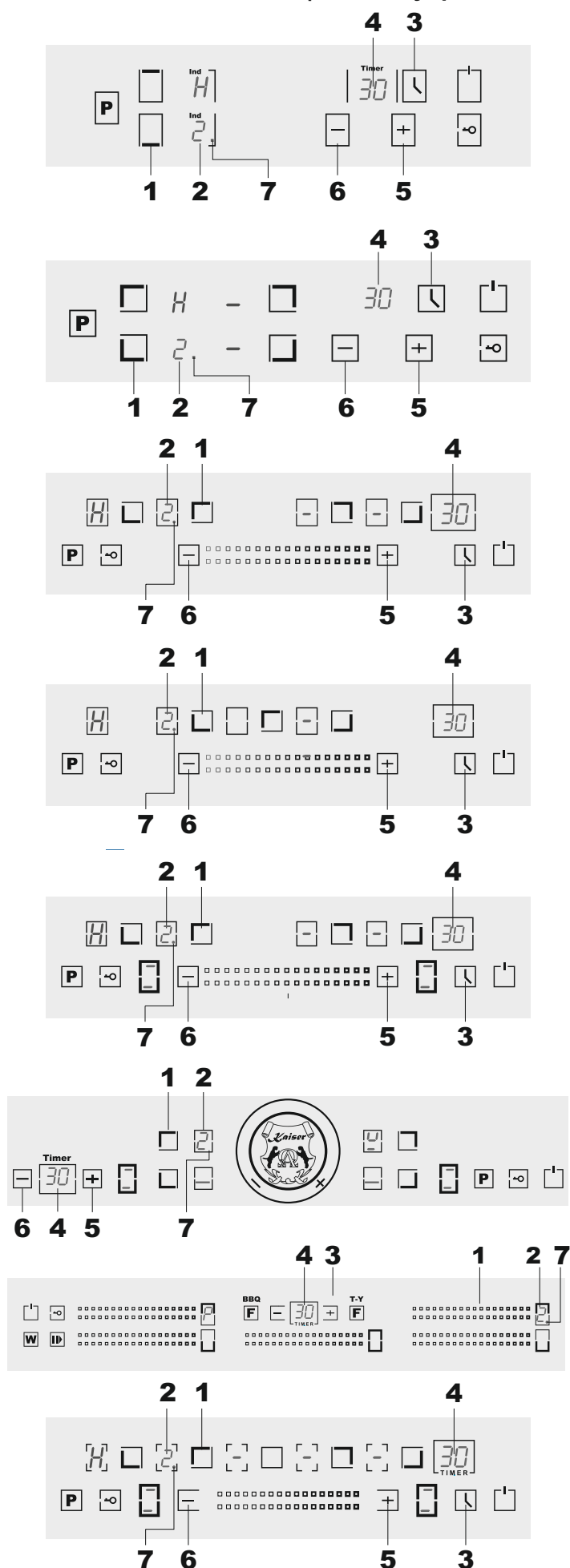
Sollten Sie vergessen, eine oder mehrere Kochzonen nach dem Benutzen abzuschalten, so werden die Kochzonen nach Ablauf der maximalen Einschaltzeit einer von ihnen automatisch abgeschaltet. In diesem Fall wird auf den Indikatoren der entsprechenden Kochzonen das Symbol **4, H** erscheinen.

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 **4, 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 **4, H**.

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

Control panels | Bedienblenden Panneaux de commande | Панели управления



Timer function

Using the timer function

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

The display **2** shows the blinking indication of the heating level.

- Turn on the timer for the activated cooking zone by touching the key **3** (*skip this step for the models with ring power slider*).

On the timer display **4** blinks statement **30**.

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

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

Note that the timer function applies to the selected cooking zone only. After timer duration finished cooking zone will off automatically.

Funktion Timer**Fonction minuterie****Функция таймер****Aktivierung des Funktion Timer****Utilisation de la fonction de minuterie****Включение функции таймер**

- Wählen Sie eine gewünschte Kochzone, z.B. **1**, durch **B e t ä t i g e n** d e r entsprechenden Taste ein.
- Wählen Sie eine gewünschte Leistungsstufe.

- Choisissez la zone de cuisson que vous souhaitez, par exemple **1**, en appuyant sur la touche correspondante.
- Réglez le degré de chauffage souhaité.

- Выберите нужное поле нагрева, например **1**, касанием до соответствующей кнопки.
- Установите желаемый уровень мощности.

Sie wird auf dem entsprechenden Display 2 angezeigt.

L'indication du niveau de chauffage clignote sur l'affichage **2**.

Показание уровня мощности мигает на дисплее **2**.

- Schalten Sie den Timer der aktivierten Kochzone mit der blinkenden Anzeige durch Berühren die Taste **3** ein (*diesen Schritt überspringen für die Modelle mit Ring-Regler*).

- Démarrer la minuterie de la zone activé avec une indication clignotante en appuyant sur la touche **3** (*ignorez cette étape pour les modèles avec anneau régulateur*).

- Включите таймер активированного поля с мигающей индикацией касанием до кнопки **3** (*пропустите этот шаг для моделей с круговым слайдерным управлением*).

In der Timer-Anzeige **4** blinkt die Zahl **30**.

Sur l'affichage de la minuterie **4** clignote le numéro **30**.

На дисплее таймера **4** мигает показание **30**.

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

- Sélectionnez le temps de cuisson dans l'intervalle entre 0 et 99 minutes en touchant les touches de minuterie **5** ou **6** (+ ou –). Pour accélérer le réglage de l'heure, appuyez sur les boutons de la minuterie **5** ou **6** (+ ou –) et maintenez-les enfoncés.

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

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

Die Funktion Timer bezieht sich nur auf die gewählte Kochzone. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Kochzone automatisch aus.

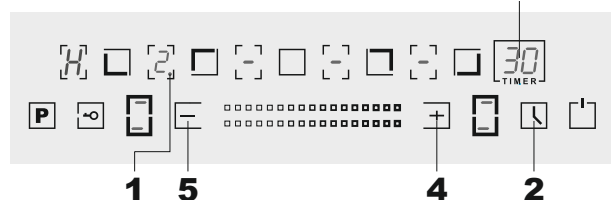
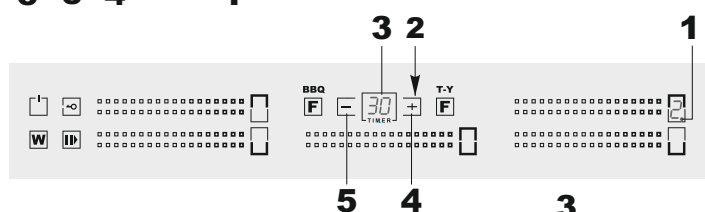
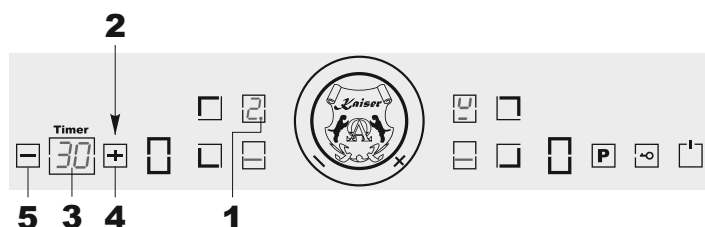
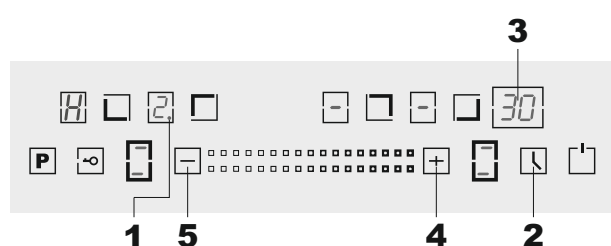
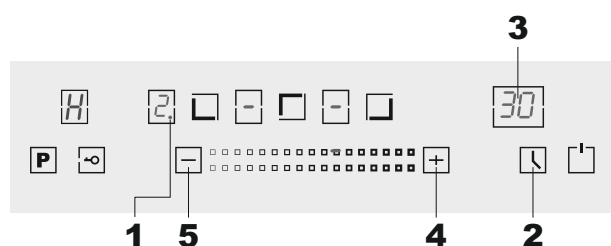
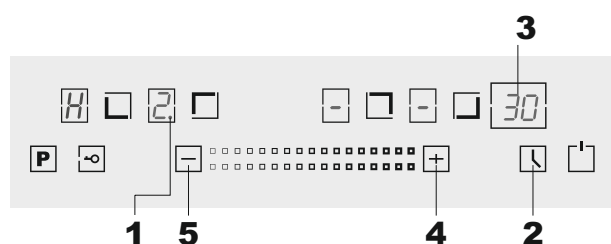
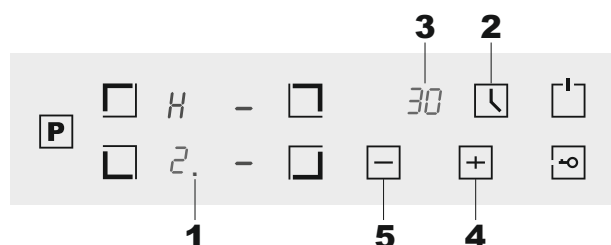
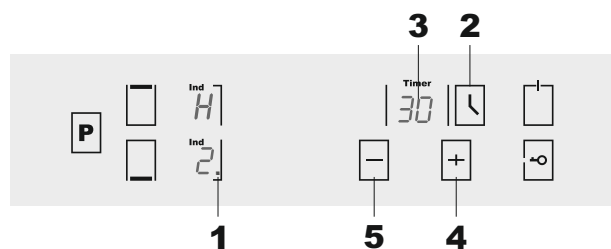
Le point de décimale **7** de la zone de cuisson relative s'active. Il informe que la minuterie est en marche.

La fonction Minuterie ne fait référence qu'à la zone de cuisson sélectionnée. Une fois la durée définie écoulee, la zone de cuisson est désactivée automatiquement.

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

Функция таймер включится автоматически и отключит только выбранное нагревательное поле по истечению заданного времени поле отключится.

Control panels | Bedienblenden Panneaux de commande | Панели управления



The timer can be set for multiple fields simultaneously. At the same time, the display will show the smallest of the set times. Decimal point **1** of this field is flashing. In other fields that have activated timer function, signal points are lit and not blinking.

Using the timer as a minute counter

During the cooking process, you can use the Timer as a Minute counter, which will not turn off the working field.

Setting the minute counter

At least one field must work:

- Turn on the minute counter by touching the key **2** (*skip this step for the models with ring power slider*).

On the minute counter display **3** blinks statement **01** or **30** (minutes).

- Use the **4** (+) and **5** (–) keys to set the required time to be counted back.

The minute display **3** flashes 5 times, indicating that the time has been set.

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

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

DE

Der Timer kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig eingestellt werden. Dabei wird in der Anzeige die kürzere von den eingestellten Zeiten angezeigt. Der Signalpunkt **1** der betroffenen Kochzone blinkt. Bei den anderen Kochzonen, bei deren der Timer auch aktiviert ist, leuchten die Punkte ohne zu blinken.

Funktion Timer als Kurzzeitwecker

Während des Kochvorgangs können Sie den Timer als Kurzzeitwecker verwenden, wodurch das Arbeitsfeld nicht ausgeschaltet wird.

Einstellen der Kurzzeitwecker

Mindestens ein Feld muss funktionieren:

- Schalten Sie den Kurzzeitwecker ein durch Berühren die Taste **2** (*diesen Schritt überspringen für die Modelle mit Ring-Regler*).

Auf dem Kurzzeitwecker-Display **3** blinkt die Anzeige **01** oder **30** (Minuten).

- Mit Hilfe der Kurzzeitwecker-Tasten **4 (+)** und **5 (-)** stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Die Minutenanzeige **3** blinkt fünfmal und zeigt damit an, dass die Uhrzeit eingestellt wurde.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein etwa 30 Sekunden langes Signal.

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

FR

Une durée de minuterie différente peut être définie pour chacune des zones de cuisson simultanément. L'écran affichera dans un premier temps, la plus petite des durées réglées. Le point de décimal **1** clignote près de l'indicateur de la zone de cuisson correspondante. Près des autres indicateurs de zones de cuisson en fonction mutinerie, seront affichés les points de décimal correspondant 7, mais ne clignotant pas.

Utilisation de la minuterie en tant que compteur de minute

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez utiliser la minuterie comme un compteur de minute, ce qui n'éteindra pas le champ de travail.

Réglage du compteur de minute

Au moins un champ doit fonctionner:

- Allumez le compteur de minute en appuyant sur la touche **2** (*ignorez cette étape pour les modèles avec anneau régulateur*).

Sur l'affichage du compteur de minute **3** clignote l'instruction **01** ou **30** (minutes).

- Utilisez les touches **4 (+)** et **5 (-)** pour définir la durée que vous souhaitez compter.

L'affichage des minutes **3** clignote 5 fois, indiquant que l'heure a été réglée.

À la fin du compte à rebours, le compteur de minute émet un son signal pendant 30 secondes.

- Arrêtez le signal du compteur de minute en touchant n'importe quelle touche.

RU

Таймер можно устанавливать для нескольких полей одновременно. При этом на дисплее будет показываться наименьшее из установленных время. Сигнальная точка **1** этого поля мигает. На других полях, у которых активирована функция таймера, сигнальные точки горят не мигая.

Функция таймер в качестве минутника

В процессе приготовления пищи Вы можете использовать Таймер в качестве Минутника, который не будет отключать работающее поле.

Установка минутника

Должно работать хотя бы одно поле.

- Включите минутник касанием до кнопки **2** (*пропустите этот шаг для моделей с круговым слайдерным управлением*).

На дисплее минутника **3** замигает показание **01** или **30** (минут).

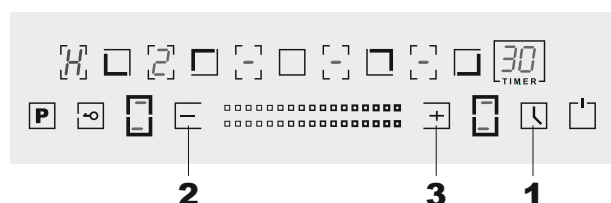
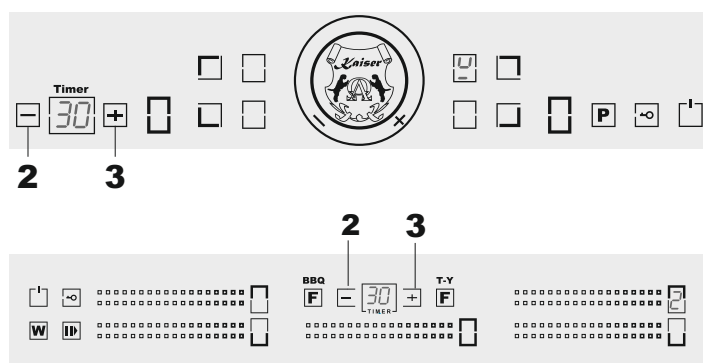
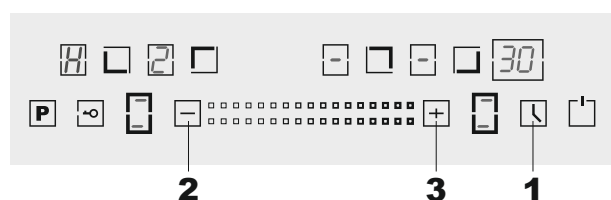
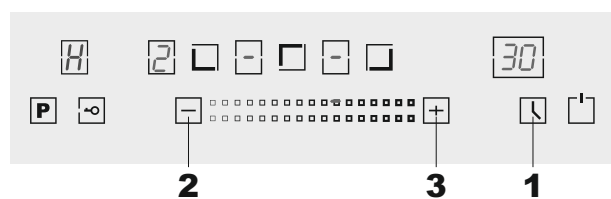
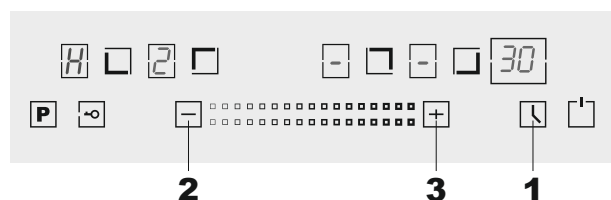
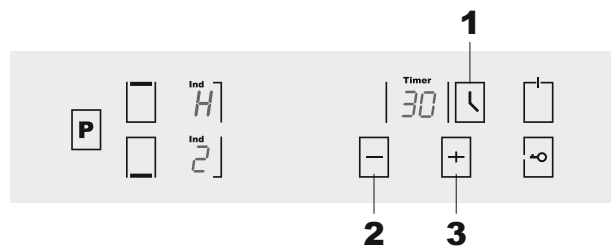
- Кнопками **4 (+)** и **5 (-)** установите желаемое время.

Дисплей минутника **3** мигает 5 раз, показывая, что время было установлено.

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

- Выключите сигнал минутника касанием до любой кнопки.

Control panels | Bedienblenden Panneaux de commande | Панели управления



Deactivating the minute counter function

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

- To stop the sound signal touch any key.

To interrupt the minute counter, proceed as follows:

- Touch the minute counter key **1** (skip this step for the models with ring power slider).
- Press the **2** (-) key to reset the time.

Rapid deactivation of the minute counter

- Touch the minute counter key **1** (skip this step for the models with ring power slider).
- Touch the **2** (-) and **3** (+) keys at the same time.

The status of all functions remains as described above.

Barbecue function

When the **Barbecue** function is switched on, the food is cooked for several hours at a temperature ~180 °C. This makes the dishes surprisingly tender and tasty!

Barbecue mode only works on the left double field.

The right double field can be activated for the **Teppan Yaki** mode.

DE

Abschalten der Kurzzeitwecker-Funktion

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

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

Zum vorzeitigen Abbrechen der Kurzzeitwecker-Funktion:

- Berühren Sie die Kurzzeitwecker-Taste **1** (*diesen Schritt überspringen für die Modelle mit Ring-Regler*).
- Setzen Sie die Zeit durch Gedrückthalten der Taste **2** (–) auf Null zurück.

Sofortiges Ausschalten der Kurzzeitwecker

- Berühren Sie die Kurzzeitwecker-Taste **1** (*diesen Schritt überspringen für die Modelle mit Ring-Regler*).
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **2** (–) und **3** (+).

Alle anderen Funktionen bleiben wie oben beschrieben unverändert.

Barbecue-Funktion

Im **Barbecue**-Modus werden die Speisen über längere Zeit bei Temperatur ~180 °C gegart. So werden die Gerichte überraschend zart und geschmackvoll!

Der **Barbecue**-Modus funktioniert nur auf dem linken doppelten Feld.

Das rechte doppelte Feld kann für den **Teppan Yaki**-Modus aktiviert werden.

FR

Désactivation de la fonction compteur de minute

Lorsque le temps réglé s'est écoulé, un signal sonore est émis pendant 30 secondes.

- Pour arrêter le signal sonore, touchez n'importe quelle touche.

Pour interrompre le compteur de minute, procédez comme suit:

- Touchez la touche compteur de minute **1** (*ignorez cette étape pour les modèles avec anneau régulateur*).
- Appuyez sur la touche **2** (–) pour réinitialiser le temps.

Désactivation rapide du compteur de minute

- Touchez la touche compteur de minute **1** (*ignorez cette étape pour les modèles avec anneau régulateur*).
- Touchez simultanément les touches **2** (–) et **3** (+).

L'état de toutes les fonctions reste comme décrit ci-dessus.

Barbecue

Avec la fonction **Barbecue** activée les aliments sont cuits pendant plusieurs heures à une température ~180 °C. Cela rend les plats étonnamment tendres et savoureux!

Le mode **Barbecue** ne fonctionne que sur le double champ gauche.

Le double champ droit peut être activé pour le mode **Teppan Yaki**.

RU

Отключение функции минутник

По истечении установленного времени в течении 30 секунд подается звуковой сигнал.

- Чтобы прервать звуковой сигнал коснитесь любой кнопки.

Если минутник должен быть выключен до истечения установленного времени:

- Коснитесь до кнопки минутника **1** (*пропустите этот шаг для моделей с круговым слайдерным управлением*).
- Удерживая кнопку **2** (–), сбросьте установленное время на ноль.

Немедленное отключение минутника

- Коснитесь до кнопки минутника **1** (*пропустите этот шаг для моделей с круговым слайдерным управлением*).
- Одновременно коснитесь кнопок **2** (–) и **3** (+).

Все другие функции остаются, как описано выше, неизменными.

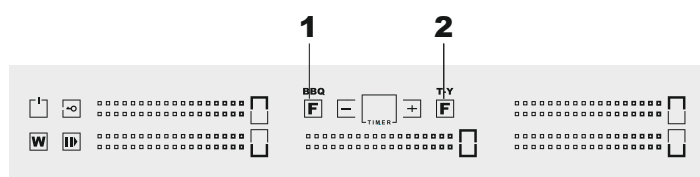
Режим Барбекю

В режиме **Барбекю** блюда томятся при температуре ~180 °C несколько часов. Так достигается невероятная сочность, мягкость и вкус любимых продуктов!

Режим **Барбекю** работает только на левом двойном поле.

Правое двойное поле может быть активировано для режима **Теппан-Яки**.

EN



To activate the **Barbecue** mode, press and hold the function key **F, 1** for approx. 5 seconds. The indicator will illuminate and the displays will show **b** and **q**. The heating level will be automatically adjusted.

To switch off the **Barbecue** mode, press and hold function key **F** for approx. 5 seconds. The indicator will go out.

Teppan Yaki function

Teppan Yaki is a Japanese way of frying food on a special tray, which is called *Teppan Yaki* in Japanese.

In **Teppan Yaki** mode, the dishes are heated to approximately 230 °C. Due to the high temperature, the intensity and speed of processing of products increase, which allows them to maintain their beneficial properties and bright taste.

Teppan Yaki mode works only on the right double field.

To activate the **Teppan Yaki** mode, press and hold the function key **F, 2** for approx. 5 seconds. The indicator will illuminate and the displays will show **b** and **q**. The heating level will be automatically adjusted.

To switch off the **Teppan Yaki** mode, press and hold function key **F, 2** for approx. 5 seconds. The indicator will go out.

DE

Um den **Barbecue**-Modus zu aktivieren, halten Sie die Funktionstaste **F, 1** ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige leuchtet auf und die Displays zeigen **b** und **q**. Die Heizstufe wird automatisch angepasst.

Um den **Barbecue**-Modus auszuschalten, halten Sie die Funktionstaste **F, 1** ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Der Indikator wird erlöschen.

Teppan Yaki Funktion

Teppan Yaki ist eine japanische Art, Lebensmittel auf einem speziellen Blech zu braten, welches auf Japanisch den Name *Teppan Yaki* trägt.

Im **Teppan Yaki**-Modus werden die Gerichte auf ungefähr 230 °C erhitzt. Aufgrund der hohen Temperatur nehmen die Intensität und Geschwindigkeit der Verarbeitung der Produkte zu, wodurch sie ihre vorteilhaften Eigenschaften und ihren hellen Geschmack beibehalten können.

Der **Teppan Yaki** Modus funktioniert nur im rechten Doppelfeld.

Um den **Teppan Yaki** Modus zu aktivieren, halten Sie die Funktionstaste **F, 2** ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Die Anzeige leuchtet auf und die Displays zeigen **t** und **y**. Die Heizstufe wird automatisch angepasst.

Um den **Teppan Yaki** Modus auszuschalten, halten Sie die Funktionstaste **F, 2** ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Der Indikator wird erlöschen.

FR

Pour activer le mode **Barbecue**, appuyez sur la touche **F, 1** et maintenez-la enfoncée pendant environ 5 secondes. L'indicateur s'allume et les écrans affichent **b** et **q**. Le niveau de chauffage est automatiquement ajusté.

Pour désactiver le mode **Barbecue**, appuyez sur la touche de fonction **F, 1** et maintenez-la enfoncée pendant environ 5 secondes. L'indicateur s'éteindra.

Fonction Teppan Yaki

Teppan Yaki est une façon japonaise de faire frire des aliments sur un plateau spécial, qui est appelé *Teppan Yaki* en japonais.

En mode **Teppan Yaki**, les plats sont chauffés à environ 230 °C. En raison de la température élevée, l'intensité et la vitesse de traitement des produits augmentent, ce qui leur permet de conserver leurs propriétés bénéfiques et leur goût vif.

Le mode **Teppan Yaki** ne fonctionne que sur le double champ droit.

Pour activer le mode **Teppan Yaki**, appuyez sur la touche **F, 2** et maintenez-la enfoncée pendant environ 5 secondes. L'indicateur s'allume et les écrans affichent **t** et **y**. Le niveau de chauffage est automatiquement ajusté.

Pour désactiver le mode **Teppan Yaki**, appuyez sur la touche de fonction **F, 2** et maintenez-la enfoncée pendant environ 5 secondes. L'indicateur s'éteindra.

RU

Для активации режима **Барбекю** нажмите и удерживайте кнопку функции **F, 1** в течении примерно 5 секунд. Загорится индикатор, а на дисплеях отобразятся символы **b** и **q**. Уровень нагрева регулируется автоматически.

Для отключения режима **Барбекю**, нажмите и удерживайте функциональную кнопку **F, 1** в течении примерно 5 секунд. Индикатор погаснет.

Режим Teppan-Яки

Теппан-Яки — японский способ приготовления еды на специальном металлическом листе, который по-японски и называется *Теппан-Яки*.

В режиме **Теппан-Яки** посуда разогревается примерно до температуры 230 °C. Благодаря высокой температуре, интенсивность и скорость обработки продуктов возрастают, что позволяет им сохранять свои полезные свойства и яркий вкус.

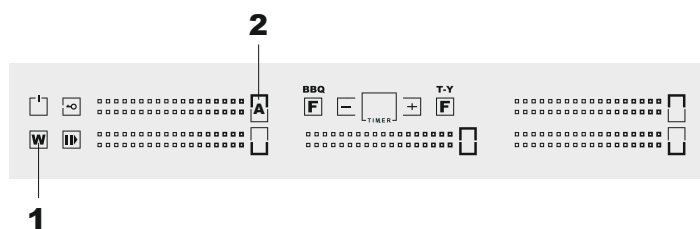
Режим **Теппан-Яки** работает только на правом двойном поле.

Для активации режима **Теппан-Яки** нажмите и удерживайте функциональную кнопку **F, 2** в течении примерно 5 секунд. Загорится индикатор, а на дисплеях отобразятся символы **t** и **y**. Уровень нагрева регулируется автоматически.

Для отключения режима **Теппан-Яки**, нажмите и удерживайте функциональную кнопку **F, 2** в течении примерно 5 секунд. Индикатор погаснет.

Keep Warm mode*

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 desired heating field.
- Touch button **1**, **Keep Warm**.

The corresponding field displays the symbol **A**, **2**. The **Keep Warm** function is activated.

To turn off **Keep Warm**:

- Touch the button of the work field on which you are cooking to activate it. Then by touching button **1** you deactivate this function.

* - if available

Warmhaltefunktion **Keep Warm***

Die Warmhaltefunktion **Keep Warm** gibt die Möglichkeit, gekochte Speisen nach Abschluss des Garvorgangs warm zu halten. Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel auf der optimalen Temperatur halten, ohne dass die Gefahr der Überhitzung oder Anbrennens besteht. Wenn das Gericht fertig ist, schaltet das Induktionskochfeld automatisch auf niedrige Leistung und sorgt so für eine sanfte Wärme rund um das Kochgeschirr. Dadurch bleiben Geschmack und Konsistenz des Gerichts erhalten und das Servieren ist bequemer, da das Essen lange verzehrfertig bleibt.

So aktivieren Sie den Warmhaltefunktion **Keep Warm**:

- Wählen Sie das gewünschte Heizfeld aus.
- Berühren Sie die Taste **1**, Warmhalten **Keep Warm**.

Im entsprechenden Feld wird das Symbol **A, 2** angezeigt. Die Warmhaltefunktion **Keep Warm** ist aktiviert.

So schalten Sie **Keep Warm** aus:

- Berühren Sie die Schaltfläche des Arbeitsfeldes, auf dem Sie kochen, um es zu aktivieren. Anschließend deaktivieren Sie durch Berühren der Taste **1** diese Funktion.

* - wenn verfügbar

Mode **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** Maintien au chaud :

- Sélectionnez le champ de chauffage souhaité.
- Touchez le bouton **1**, **Keep Warm**.

Le champ correspondant affiche le symbole **A, 2**. La fonction **Keep Warm** est activée.

Pour désactiver le maintien au chaud **Keep Warm**:

- Touchez le bouton du champ de travail sur lequel vous cuisinez pour l'activer. Puis en appuyant sur le bouton **1** vous désactivez cette fonction.

* - si disponible

Режим **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.
- Коснитесь до кнопки **1**, **Keep Warm**.

На дисплее соответствующего поля появится символ **A, 2**. Функция **Keep Warm** активирована.

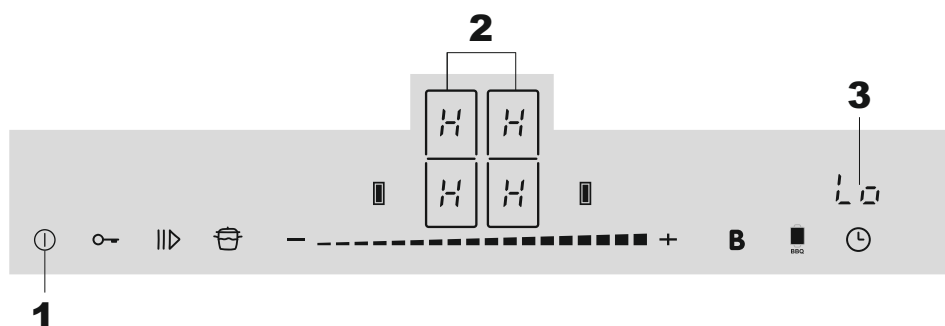
Чтобы отключить функцию **Keep Warm**:

- Коснитесь кнопки рабочего поля, на котором вы готовите активировав его. Далее касанием кнопки **1** вы деактивируете эту функцию.

* - если имеется

USAGE KCT 6700 FI

COOKING ZONES CONTROL



Switching the Touch Control ON/OFF

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

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

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

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

After switching-ON the electronic control remains activated for 1 minute. If no cooking zone or timer selection follows within this period of time, the electronic control automatically switches off.

If a cooking zone has residual heat, the display shows a symbol **H**, **2**.

If the child lock feature was active when switching on, the timer display shows a symbol **Lo**, **3** – locked (also refer to **Key lock**).

When the Touch Control is ON it can be switched-OFF at any time by operating the **ON/ OFF** key, **1**. This is also valid if the control has been locked (activated child lock feature).

BENUTZUNG KCT 6700 FI

UTILISATION KCT 6700 FI

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ KCT 6700 FI

KOCHFELDERSTEUERUNG

CONTRÔLE DES ZONES DE CUISSON

УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПОЛЯМИ

EIN/ AUS-Schalten der Touch Control

Activation/désactivation du panneau de commande tactile

Включение/Выключение

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

Une fois que l'appareil est branché à la tension du secteur, le panneau de commande s'initialise pendant environ 1 seconde avant qu'il ne soit prêt à fonctionner.

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

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

Après une réinitialisation toutes les indications d'affichage et les LED s'illuminent pendant environ 1 seconde. Lorsque ce temps s'est écoulé, toutes les indications s'éteignent et le panneau de commande rentre en **mode veille**.

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

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

- Touchez la touche **ON/OFF, 1** pour allumer le panneau de commande de la table de cuisson.

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

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

Un signal sonore se fait entendre. Les indications d'affichage des zones de chauffage et de la minuterie montrent les symboles **2 (-)**.

It comes a sound signal. The displays will show " - " or " - - " to indicate that the induction hob has entered standby mode. The invisible control panel will then light up.

Die Elektronik bleibt nach dem Einschalten für 1 Minute aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Timer- oder Kochzonenwahl statt, schaltet die Elektronik selbständig wieder aus.

Après sa mise en marche, le panneau de commande électronique reste activé pendant 1 minute. Si aucune sélection de zone de cuisson ou de minuterie n'est effectuée durant cette période de temps, le panneau de commande s'éteint automatiquement.

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

Sollte eine Kochzone den Status »Heiss« besitzen, wird ein statisches Symbol **H, 2** angezeigt.

Si une zone de cuisson a une chaleur résiduelle, l'écran affichera un symbole **H, 2**.

Если какое-либо поле горячее, высветится символ **H, 2**.

Sollte zum Zeitpunkt des Einschaltens die Kindersicherung noch aktiv sein, wird auf Display das **Lo** Symbol, **3** (wie **locked**) angezeigt (siehe auch **Tastensperre**).

Si la fonction de verrouillage commande / sécurité enfant était active lors de la mise en marche, l'affichage de la minuterie montre un symbole **Lo, 3** (Voir section **Verrouillage des touches**).

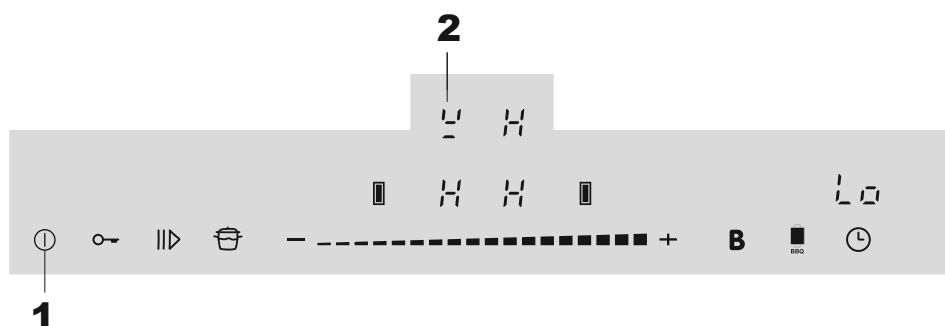
Если была активирована блокировка от детей, то во время включения на дисплее высветится символ **Lo, 3 (locked)** – заблокировано) (см. **Блокировка кнопок**).

Durch Betätigung der **EIN/ AUS-Tasten, 1** EIN-Zustand der Steuerung läßt sich die Touch Control jederzeit wieder ausschalten. Dies gilt auch dann, wenn die Kindersicherung aktiviert wurde.

Lorsque le panneau de commande tactile est activé, il peut être désactivé à tout moment en utilisant la touche **ON/ OFF, 1**. Ceci est également valable s'il a été verrouillé (fonctionnalité de verrouillage commande/ sécurité enfant activée).

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.

Control panels | Bedienblenden
 Panneaux de commande | Панели управления

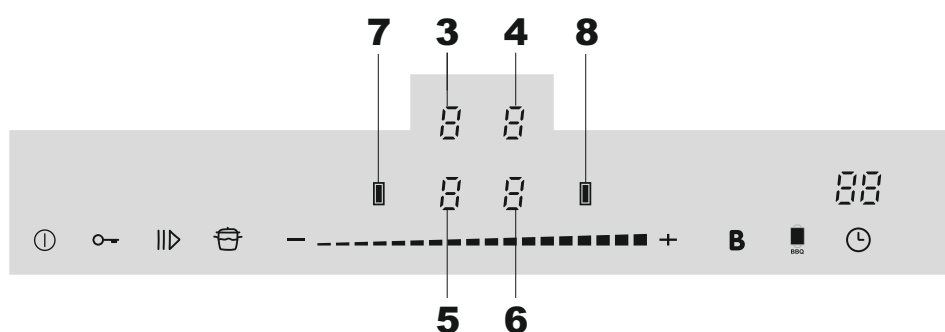


The **ON/ OFF** key **1** has always priority in the switch-OFF function.

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 **2**, H .

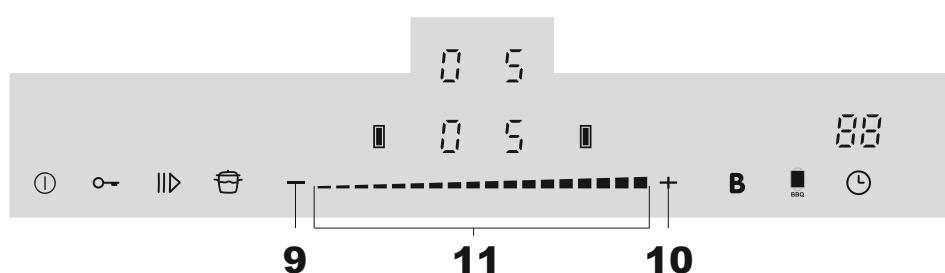


Switching a cooking zone ON and OFF

If the control is ON the respective cooking zone can be selected by operating a cooking zone select keys **3**, **4**, **5**, **6** of the respective cooking zone.

Touching the double zone key, **7/8**, you turn ON / OFF the double heating zone.

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



By means of the buttons **10** and **9** (+ and -) or slider **11**, the increasing and decreasing the heating level occurs at the level **0**. If you hold the button **10** (+) heating level varies from **0** to **9**. If you hold the button **9** (-) heating level varies from **9** to **0**.

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

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 **2, ʹ** blinken.

Einschalten/ Ausschalten einer Kochzone

Wenn die Bedienung der Kochplatte eingeschaltet ist, kann die beliebige Kochzone durch das Berühren auf die Wahl taste der entsprechenden Kochzone **3, 4, 5, 6** eingeschaltet werden.

D u r c h B e r ü h r e n d e r Doppelzonentaste, **7 / 8** schalten Sie die Doppelheizzone EIN / AUS.

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

Mittels der Tasten **10** und **9 (+ und -)** oder Schieberegler Leistungsreduzierung bzw **11**. Leistungssteigerung geschieht ab der Stufe **0**. Bei langem Drücken der Taste **10 (+)** ändert sich die Leistung von **0** bis **9**. Bei langem Drücken der Taste **9 (-)** ändert sich die Leistung von **9** bis **0**.

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

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 **2, ʹ**.

Activation et désactivation d'une zone de cuisson

Si le panneau de commande est activé, les quatre zones de cuisson peuvent être sélectionnées en appuyant les touches de sélections **3, 4, 5, 6** respectives.

Toucher le bouton de double zone, **7 / 8**, active / désactive le zone de chauffage double.

Pour un contrôle plus confortable à l'allumage d'une zone de cuisson, le chauffage est réglé au niveau de **5**.

A l'aide des boutons **10** et **9 (+ et -)** ou contrôle de curseur **11**, l'augmentation et la diminution du niveau de chauffage commencent au niveau **0**. Si vous maintenez le bouton **10 (+)**, le niveau de chauffage augmentera de **0** à **9**. Si vous maintenez le bouton **9 (-)**, le niveau de chauffage diminuera de **9** à **0**.

Lorsque vous faites varier le niveau de chauffage d'une zone de cuisson sur l'affichage de la zone clignotera un chiffre correspondant.

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 5 секунд 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 с о о т в е т с т в е н н о г о нагревательного поля будет мигать символ **2, ʹ**.

Включение/ Выключение нагревательного поля

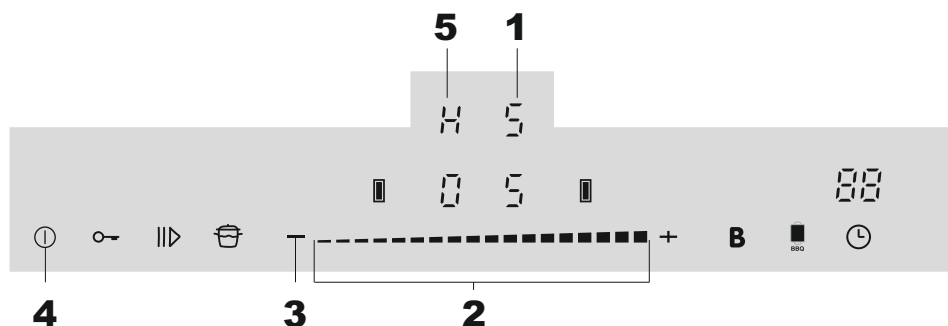
Когда управление поверхностью в к л ю ч е н о , л ю б о е нагревательное поле может быть включено касанием кнопки выбора соответствующего поля **3, 4, 5, 6**.

Коснувшись кнопки двойного поля, **7 / 8**, включите/ отключите двойное поле нагрева.

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

При воздействии на кнопки **10** и **9 (+ и -)** или слайдер **11** увеличение и уменьшение степени нагрева, происходит с уровня **0**. При удержании кнопки **10 (+)** степень нагрева меняется в пределах от **0** до **9**. При удержании кнопки **9 (-)** степень нагрева меняется в пределах от **9** до **0**.

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



EN

For more comfortable selecting of the power level for models with slider control you can set the power level from **0** to **9** by touching the required position on the control panel.

To increase or decrease the power level, touch the required power level or slide the finger (+) and left (-) in the range from **0** to **9**.

Rapid turning off a cooking zone

The relevant cooking zone must already be activated in this case it shows an indication of the corresponding heating level **1**.

- To turn off, select the active zone indicator **1**, touch the minimum position **0** on the slider programmer scale **2**, or button **3**. Alternatively, press button **1** to completely turn off the cooking surface.

The cooking zone turns off immediately.

Residual heat indicator

If the temperature of the cooking zone is still high (and a burn risk still present) after it has been switched off, the correspondent display for the zone will indicate the symbol **H**, **5** (residual heat).

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

DE

Für mehr Komfort bei der Anwahl der Leistungsstufe bei den Modellen mit Slider-Bedienung können Sie die Leistungsstufe von **0** bis **9** bestimmen, in dem Sie die benötigte Position auf dem Bedienfeld berühren.

Um Leistungsstufe zu erhöhen bzw. zu reduzieren, berühren Sie die benötigte Leistungsstufe oder gleiten Sie mit dem Finger rechts (+) und links (–) im Bereich von **0** bis **9**.

Sofortiges Ausschalten der Kochzone

Die Kochzone muss eingeschaltet sein, dabei leuchtet die Indikation der entsprechenden Leistungsstufe **1**.

- Um auszuschalten, wählen Sie den Anzeiger des aktiven Feldes **1** aus, berühren Sie die minimale Position **0** auf der Schieberegler-Skala des Programms **2** oder drücken Sie die Taste **3**. Alternativ drücken Sie die Taste **1**, um die Kochfläche vollständig auszuschalten.

Die Kochzone schaltet sofort aus.

Restwärmeanzeige

Ist die abgeschaltete Kochzone noch so heiß, dass man sich daran verbrennen könnte, wird auf dem Display dieser Kochzone das Restwärme-Symbol **H, 5** angezeigt.

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

FR

Pour une sélection plus confortable du niveau de puissance pour les modèles avec commande à glissière, vous pouvez régler le niveau de puissance de **0** à **9** en touchant la position requise sur le panneau de commande du curseur.

Pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance, touchez le niveau de puissance requis ou faites glisser le doigt (+) et la gauche (–) dans la plage de **0** à **9**.

Arrêt rapide d'une zone de cuisson

La zone de cuisson en question doit être dans ce cas déjà activée et ayant une indication affichant son niveau de chauffage **1**.

- Pour éteindre, sélectionnez l'indicateur de zone active **1**, touchez la position minimale **0** sur l'échelle du programmeur à curseur **2** ou appuyez sur le bouton **3**. Vous pouvez également appuyer sur le bouton **1** pour éteindre complètement la surface de cuisson.

La zone de cuisson s'éteindra immédiatement.

Indication de chaleur résiduelle

Si la température de la zone de cuisson est encore élevée (le risque de brûlure est encore présent) après avoir été éteinte, l'affichage correspondant de la zone indiquera le symbole **H, 5** (chaleur résiduelle).

Cette lettre ne disparaîtra que lorsque le risque de brûlure n'est plus présent (moins de 60 °C).

RU

Для более комфортного выбора уровня нагрева в моделях со слайдерным управлением Вы имеете возможность сразу выбрать любой нужный Вам уровень нагрева от **0** до **9**, касанием нужного положения на шкале слайдерного программатора.

Увеличение и уменьшение степени нагрева, происходит как касанием нужного уровня, так и в режиме скольжения вправо (+) или влево (–) в пределах от **0** до **9**.

Немедленное выключение поля нагрева

После нагрева поля, на дисплее светится показание соответствующего уровня нагрева **1**.

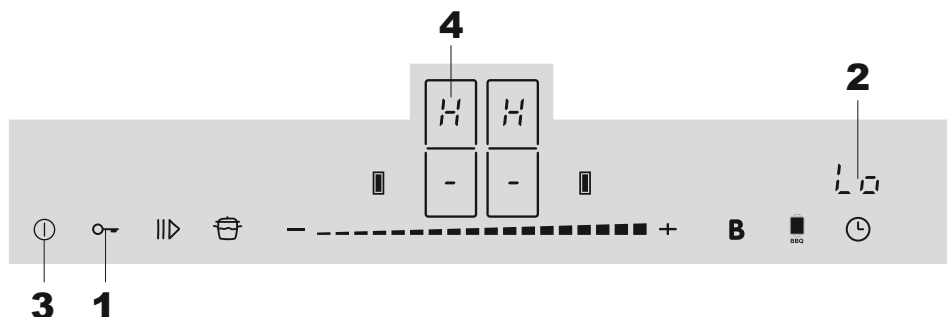
- Для отключения выберите указатель активного поля **1**, коснитесь минимального положения **0** на шкале слайдерного программатора **2** или кнопки **3**. Или нажатием кнопки **1** полностью отключите варочную поверхность.

Поле нагрева варочная панель немедленно выключается.

Индикатор остаточного тепла

Если выключенное поле нагрева еще настолько горячо, что можно обжечься, на соответствующем этому полю дисплея горит символ **H, 5** – остаточное тепло.

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



Key lock (child safety feature)

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

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

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

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

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

Cancelling the child lock

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

The device emits a beep. All keys are unblocked.

Safety shutdown **Safety Guard**

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

Power level Leistungsstufe	Niveau de puissance Уровень мощности
Default working time (hours) Standard-Arbeitszeit (Stunden)	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**.

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

L'appareil émettra un bip. L'écran de la minuterie affichera un symbole **2, Lo**.

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

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

Pendant que le verrouillage des commandes est activé, toute les touches de commandes sont désactivées, à l'exception de la touche **3**.

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

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.

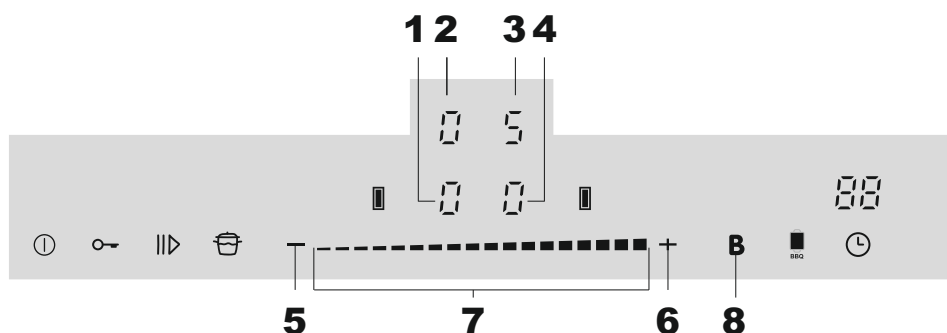
Automatische Abschaltung Safety Guard**Arrêt de sécurité Safety Guard****Автоматическое отключение Safety Guard**

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 **4, 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 **4, 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 **4, H**.

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



Function **Power**

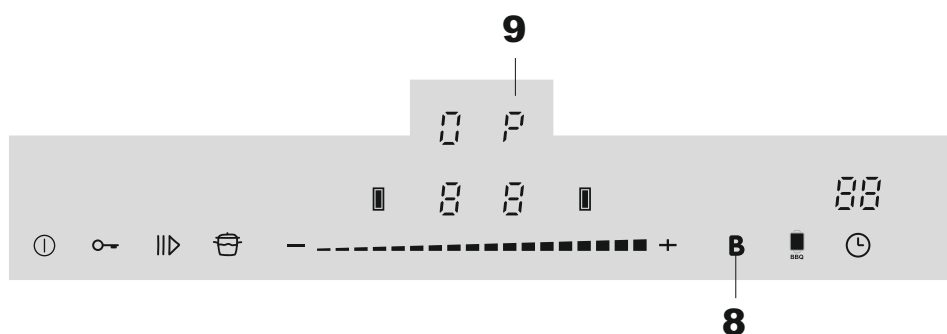
Use this function to accelerate heating of the induction cooking zones. The function **Power** allows to increase power of a heating zone

- Choose by touching the keys **1 – 4** a cooking zone you need.

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

- Choose a heating level you need by touching the keys **5** and **6** (+ und –) or slider **7**.
- Touch the key **8, Power**.

The display of the corresponding cooking zone shows a symbol **9, 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 previous settings.

- To deactivate the function **Power** ahead of time, touch a key of a corresponding cooking zone and then the key **8** (on which you are cooking).

Or

- To deactivate the **Power** function prematurely, touch the button of the respective heating zone (on which you are cooking), and then slider **7**.

The **Power** function is deactivated. The cooking zones have been restored to the previous setting that you selected earlier.

Funktion **Power** – Leistungserhöhung

Diese Funktion wird für Erhitzungsbeschleunigung benutzt. Die Funktion **Power** erlaubt die Leistung der Kochzone auf mehr als maximale Stufe **9** zu erhöhen.

- Wählen Sie durch Berühren der Wahlkosten **1 – 4** die gewünschte Kochzone.

Die Leistungsstufeindikation der entsprechenden Kochzone blinkt.

- Wählen Sie mit Hilfe der Wahlkosten **5** und **6 (+ und –)** oder Slider **7** die gewünschte Leistungsstufe.
- Berühren Sie die Wahlkosten **8, Power**.

Auf dem Display der entsprechenden Kochzone erscheint das Symbol **9, P**. Die Funktion **Power** ist aktiviert.

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

- Um die Funktion **Power** früher zu deaktivieren, berühren Sie eine Wahlkosten der entsprechenden Kochzone (auf dem Sie kochen) und anschließend die Taste **8**.

Oder

- Um die **Power**-Funktion vorzeitig zu deaktivieren, berühren Sie die Taste des entsprechenden Heizfeldes (auf dem Sie kochen) und dann den Schieberegler **7**.

Die **Power**-Funktion ist deaktiviert. Die Kochfelder sind auf den vorherigen Wert zurückgesetzt, den Sie zuvor ausgewählt haben.

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** la zone de cuisson dont vous avez besoin.

L'indication du niveau de chauffage correspondant à la zone de chauffage choisie clignote.

- Choisissez un niveau de chauffage souhaité en appuyant les touches **5** et **6 (+ et –)** ou le curseur **7**.
- Touchez la touche **8, Power**.

L'affichage de la zone de cuisson correspondante montre un symbole **9, P**. La fonction **Power** est alors activée.

La fonction **Power** s'éteindra automatiquement 5 minutes après son activation. Le niveau de chauffage de la zone de cuisson retourne à ses paramètres précédents.

- Pour désactiver la fonction **Power** avant le temps imparti, touchez la touche de la zone de cuisson correspondante (sur laquelle vous cuisinez), puis la touche **8**.

Ou

- Pour désactiver prématurément la fonction **Power**, touchez le bouton de la zone de chauffage respective (sur laquelle vous cuisinez), puis le curseur **7**.

La fonction **Power** est désactivée. Les zones de cuisson sont revenues à la valeur précédente que vous avez choisie précédemment.

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**.

Показание степени нагрева соответственного поля мигает.

- Выберите необходимую степень нагрева кнопками **5** и **6 (+ и –)** или слайдером **7**.
- Коснитесь до кнопки **8, Power**.

Дисплей соответственного поля показывает символ **9, P**. Функция **Power** активирована.

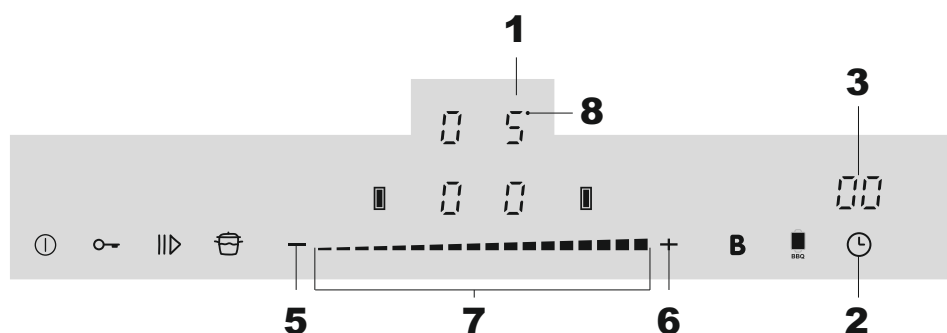
Функция **Power** автоматически отключается примерно через 5 минут после ее активации. Степени нагрева полей возвращаются к первоначальным установкам.

- Чтобы отключить функцию **Power** досрочно, коснитесь кнопки соответственного поля нагрева (на котором вы готовите), а затем кнопку **8**.

Или

- Чтобы отключить функцию **Power** досрочно, коснитесь кнопки соответственного поля нагрева (на котором вы готовите), а затем слайдер **7**.

Функция **Power** отключена. Рабочие поля возвращены на предыдущие значение, которое вы выбрали ранее.



Timer function

Using the timer function

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

The display **1** shows the blinking indication of the heating level.

The timer can be used even if no cooking zone is selected.

- Activate the timer of the selected zone with the flashing indicator by touching up to button **2**.

The timer display **3** will show the reading **00**, where the first **0** will be blinking and indicate the hours, and the second **0** will represent the minutes.

- Using buttons **5** or **6** (+ or -) or slider **7**, select the cooking time within the range of **0** to **9** hours. Then press button **2**, the second **0** will blink. Use buttons **5** or **6** (+ or -) or slider **7** again to select the cooking time within the range of **0** to **9** minutes.

A signal point 8 will light up and blink on the respective display, indicating the timer activation.

The timer function will be automatically activated and will turn off only the selected heating zone after the specified time has elapsed.

Funktion Timer**Fonction minuterie****Функция таймер****Aktivierung des Funktion Timer****Utilisation de la fonction de minuterie****Включение функции таймер**

- Wählen Sie eine gewünschte Kochzone, z.B. **1**, durch **B e t ä t i g e n** d e r entsprechenden Taste ein.
- Wählen Sie eine gewünschte Leistungsstufe.

- Choisissez la zone de cuisson que vous souhaitez, par exemple **1**, en appuyant sur la touche correspondante.
- Réglez le degré de chauffage souhaité.

- Выберите нужное поле нагрева, например **1**, касанием до соответствующей кнопки.
- Установите желаемый уровень мощности.

Sie wird auf dem entsprechenden Display **1** angezeigt.

L'indication du niveau de chauffage clignote sur l'affichage **1**.

Показание уровня мощности мигает на дисплее **1**.

Der Timer kann verwendet werden, selbst wenn keine Kochzone ausgewählt ist.

Vous pouvez utiliser le minuteur même si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

Таймер можно использовать, даже если не выбрана ни одна зона приготовления.

- Aktivieren Sie den Timer des ausgewählten Feldes mit der blinkenden Anzeige, indem Sie bis zur Taste **2** berühren.

- Activez le minuteur de la zone sélectionnée avec l'indicateur clignotant en touchant jusqu'au bouton **2**.

- Включите таймер активированного поля с мигающей индикацией касанием до кнопки **2**.

Auf dem Timer-Display **3** wird die Anzeige **00** angezeigt, wobei die erste **0** blinken wird und die Stunden darstellt, und die zweite **0** die Minuten darstellt.

Sur l'affichage du minuteur **3**, l'indication **00** s'affichera, où le premier **0** clignotera et représentera l'heure, et le deuxième **0** représentera les minutes.

На дисплее таймера **3** отобразится показание **00**, где первый **0** будет мигать и обозначает часы время, а второй **0** - минуты.

- Verwenden Sie die Tasten **5** oder **6** (+ oder -) oder den Schieberegler **7**, um die Kochzeit im Bereich von **0** bis **9** Stunden auszuwählen. Drücken Sie dann die Taste **2**, die zweite **0** wird blinken. Verwenden Sie erneut die Tasten **5** oder **6** (+ oder -) oder den Schieberegler **7**, um die Kochzeit im Bereich von **0** bis **9** Minuten auszuwählen.

- À l'aide des boutons **5** ou **6** (+ ou -) ou du curseur **7**, sélectionnez le temps de cuisson dans une plage allant de **0** à **9** heures, puis appuyez sur le bouton **2**. Le deuxième **0** clignotera, et à l'aide des boutons **5** ou **6** (+ ou -) ou du curseur **7**, sélectionnez le temps de cuisson dans une plage allant de **0** à **9** minutes.

- С помощью кнопок **5** или **6** (+ или -) или слайдера **7** выберите время приготовления в интервале между **0** и **9** часами, затем нажмите кнопку **2**, замигает второй **0** и с помощью кнопок **5** или **6** (+ или -) или слайдера **7** выберите время приготовления в интервале между **0** и **9** минутами.

Ein Signalpunkt 8 leuchtet auf und blinkt auf dem entsprechenden Display, um die Aktivierung des Timers anzuzeigen.

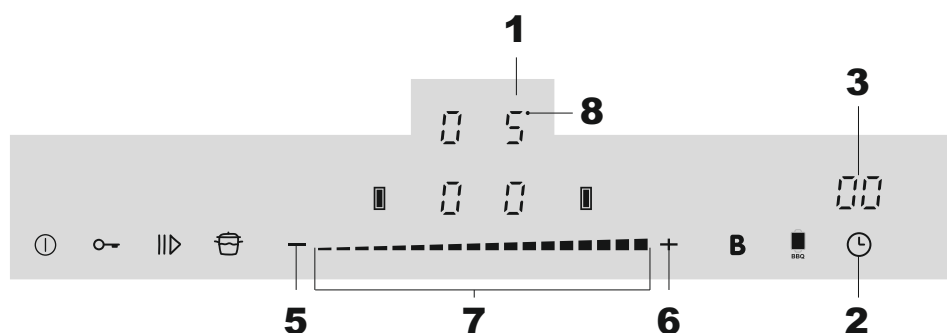
Un point de signalisation 8 s'allumera et clignotera sur l'écran correspondant, indiquant l'activation du minuteur.

Загорается и мигает сигнальная точка **8** у соответственного дисплея, информирующая об активации таймера.

Die Timer-Funktion wird automatisch aktiviert und schaltet nur das ausgewählte Heizfeld nach Ablauf der eingestellten Zeit ab.

La fonction du minuteur s'activera automatiquement et éteindra uniquement la zone de cuisson sélectionnée à la fin de la durée spécifiée.

Функция таймер включится автоматически и отключит только выбранное нагревательное поле по истечению заданного времени поле отключится.



The timer can be set for multiple fields simultaneously. At the same time, the display will show the smallest of the set times. Decimal point **8** of this field is flashing. In other fields that have activated timer function, signal points are lit and not blinking.

Using the timer as a minute counter

During the cooking process, you can use the Timer as a Minute counter, which will not turn off the working field.

Setting the minute counter

At least one field must work:

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

On the display of timer **3**, the reading 00 will be shown, where the first 0 will blink, indicating the hours, and the second 0 will represent the minutes.

- Using buttons **5** or **6** (+ or -) or slider **7**, select the cooking time within the range of 0 to 9 hours. Then press button **2**; the second 0 will blink. Using buttons **5** or **6** (+ or -) or slider **7** again, choose the cooking time within the range of 0 to 9 minutes.

The timer display **3** will blink three times, indicating that the time has been set.

DE

Der Timer kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig eingestellt werden. Dabei wird in der Anzeige die kürzere von den eingestellten Zeiten angezeigt. Der Signalpunkt **8** der betroffenen Kochzone blinkt. Bei den anderen Kochzonen, bei deren der Timer auch aktiviert ist, leuchten die Punkte ohne zu blinken.

Funktion Timer als Kurzzeitwecker

Während des Kochvorgangs können Sie den Timer als Kurzzeitwecker verwenden, wodurch das Arbeitsfeld nicht ausgeschaltet wird.

Einstellen der Kurzzeitwecker

Nur wenn mindestens ein Feld aktiviert ist:

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

Auf dem Display des Timers **3** wird die Anzeige **00** erscheinen, wobei die erste **0** blinken wird und die Stunden repräsentiert, während die zweite **0** die Minuten anzeigt.

- Verwenden Sie die Tasten **5** oder **6** (+ oder -) oder den Schieberegler **7**, um die Zubereitungszeit im Bereich von 0 bis 9 Stunden auszuwählen. Drücken Sie dann die Taste **2**, die zweite 0 wird blinken. Verwenden Sie erneut die Tasten **5** oder **6** (+ oder -) oder den Schieberegler **7**, um die Zubereitungszeit im Bereich von 0 bis 9 Minuten auszuwählen.

Die Anzeige des Timers **3** blinkt dreimal, um anzuzeigen, dass die Zeit eingestellt wurde.

FR

Une durée de minuterie différente peut être définie pour chacune des zones de cuisson simultanément. L'écran affichera dans un premier temps, la plus petite des durées réglées. Le point de décimal **8** clignote près de l'indicateur de la zone de cuisson correspondante. Près des autres indicateurs de zones de cuisson en fonction mutinerie, seront affichés les points de décimal correspondant 7, mais ne clignotant pas.

Utilisation de la minuterie en tant que compteur de minute

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez utiliser la minuterie comme un compteur de minute, ce qui n'éteindra pas le champ de travail.

Réglage du compteur de minute

Lorsque une zone de cuisson est éteint.

- Allumez le compteur de minute en appuyant sur la touche **2**.

Sur l'affichage du minuteur, le chiffre **3** affichera **00**, où le premier **0** clignotera, indiquant les heures, et le deuxième **0** - les minutes.

- À l'aide des boutons **5** ou **6** (+ ou -) ou du curseur **7**, sélectionnez le temps de cuisson dans la plage de 0 à 9 heures, puis appuyez sur le bouton **2**. Le deuxième 0 clignotera, et à l'aide des boutons **5** ou **6** (+ ou -) ou du curseur **7**, sélectionnez le temps de cuisson dans la plage de 0 à 9 minutes.

L'affichage du minuteur **3** clignote trois fois, indiquant que le temps a été réglé.

RU

Таймер можно устанавливать для нескольких полей одновременно. При этом на дисплее будет показываться наименьшее из установленных время. Сигнальная точка **8** этого поля мигает. На других полях, у которых активирована функция таймера, сигнальные точки горят не мигая.

Функция таймер в качестве минутника

В процессе приготовления пищи Вы можете использовать Таймер в качестве Минутника, который не будет отключать работающее поле.

Установка минутника

Должно работать хотя бы одно поле.

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

На дисплее таймера **3** отобразится показание **00**, где первый **0** будет мигать и обозначает часы время, а второй **0** - минуты.

- С помощью кнопок **5** или **6** (+ или -) или слайдера **7** выберите время приготовления в интервале между 0 и 9 часами, затем нажмите кнопку **2**, замигает второй 0 и с помощью кнопок **5** или **6** (+ или -) или слайдера **7** выберите время приготовления в интервале между 0 и 9 минутами.

Дисплей минутника **3** мигает 3 раза, показывая, что время было установлено.

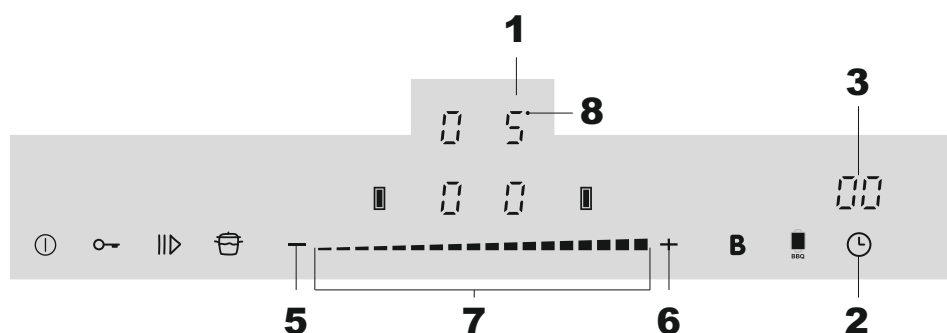
Deactivating the minute counter function

Disabling the minute function
 After the set time has elapsed, a sound signal sounds for 30 seconds.

- To interrupt the beep, touch any button.

If the minute clock must be turned off before the set time has elapsed:

- Touch the work field button (eg **1**) to activate it. Next, touch the minute button **2** to reset the set time to zero.



All other functions remain unchanged as described above.

DE**FR****RU****Abschalten der Kurzzeitwecker-Funktion****Désactivation de la fonction compteur de minute****Отключение функции минутник**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt für 30 Sekunden ein Tonsignal.

Désactivation de la fonction minutes Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore retentit pendant 30 secondes.

По истечении установленного времени в течении 30 секунд подается звуковой сигнал.

- Um den Signalton zu unterbrechen, berühren Sie eine beliebige Taste.

- Pour interrompre le bip, touchez n'importe quel bouton.

- Чтобы прервать звуковой сигнал коснитесь любой кнопки.

Wenn die Minutenuhr vor Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden muss:

Si l'horloge des minutes doit être éteinte avant que le temps réglé ne soit écoulé :

Если минутник должен быть выключен до истечения установленного времени:

- Berühren Sie die Arbeitsfeldtaste (z. B. **1**), um sie zu aktivieren. Berühren Sie anschließend die Minutentaste **2**, um die eingestellte Zeit auf Null zurückzusetzen.

- Touchez le bouton du champ de travail (par exemple **1**) pour l'activer. Ensuite, appuyez sur le bouton des minutes **2** pour remettre l'heure réglée à zéro.

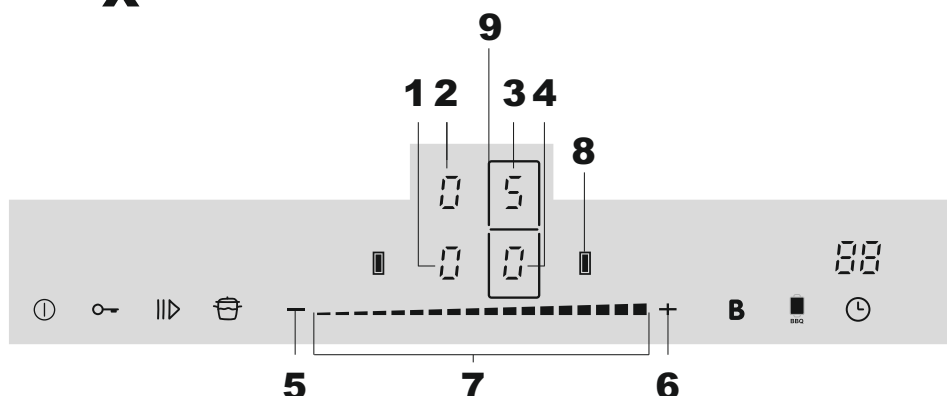
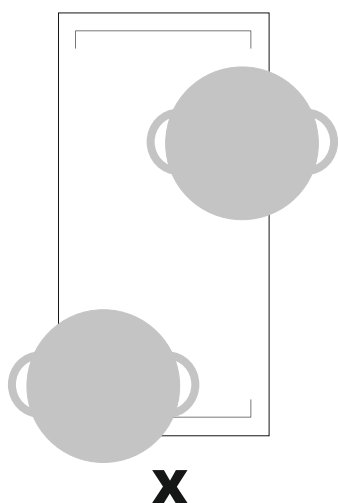
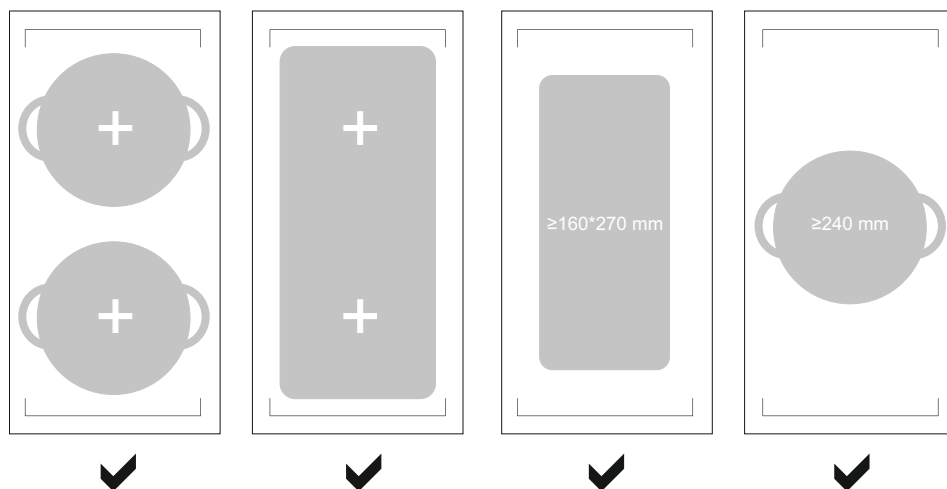
- Коснитесь кнопки рабочего поля (например **1**) активировав его. Далее касанием кнопки минутника **2** сбросив установленное время на ноль.

Alle anderen Funktionen bleiben wie oben beschrieben unverändert.

L'état de toutes les fonctions reste comme décrit ci-dessus.

Все другие функции остаются, как описано выше, неизменными.

Control panels | Bedienblenden
 Panneaux de commande | Панели управления



FreeZone mode

FreeZone includes two independent induction heaters that can be controlled together. When used as a single zone, cookware is moved from one zone to another within the flex zone while maintaining the same power as the zone where the cookware was originally located. The part not covered by the pan will not heat up. Make sure utensils are placed centrally on one cooking zone. When using a large saucepan, oval, rectangular or oblong frying pan, make sure it is centered on the cooking area, covering both intersection areas.

To activate **FreeZone** mode:

- Select the desired heating field by touching buttons **1 – 4**.

The heating level display for the corresponding field flashes.

- Select the required degree of heating using buttons **5** and **6** (+ and –) or slider **7**
- Touch button **8**, **FreeZone**.

The display of the corresponding zone is indicated by rectangle 9. The **FreeZone** function is activated.

To disable the **FreeZone** function:

- Touch the button of the work field on which you activated **FreeZone** (for example **3**), activating it again, press button **8**, and the zones will return to their previous settings.

FreeZone-Modus

FreeZone umfasst zwei unabhängige Induktionsheizspulen, die gemeinsam gesteuert werden können. Bei Verwendung als Einzelzone wird das Kochgeschirr innerhalb der Flexzone von einer Zone zur anderen bewegt, wobei die gleiche Leistung wie in der Zone beibehalten wird, in der sich das Kochgeschirr ursprünglich befand. Der Teil, der nicht von der Pfanne bedeckt ist, wird nicht erhitzt. Stellen Sie sicher, dass die Utensilien zentral auf einer Kochzone platziert sind. Wenn Sie einen großen Topf, eine ovale, rechteckige oder längliche Bratpfanne verwenden, stellen Sie sicher, dass diese mittig auf der Kochfläche steht und beide Schnittbereiche abdeckt.

So aktivieren Sie den **FreeZone**-Modus:

- Wählen Sie das gewünschte Heizfeld durch Berühren der Tasten **1 – 4** aus.

Die Heizstufenanzeige des entsprechenden Feldes blinkt.

- Wählen Sie mit den Tasten **5** und **6** (+ und –) oder dem Schieberegler **7** den gewünschten Heizgrad aus
- Berühren Sie die Schaltfläche **8, FreeZone**.

Die Anzeige der entsprechenden Zone wird durch das Rechteck **9** angezeigt. Die **FreeZone**-Funktion ist aktiviert.

So deaktivieren Sie die **FreeZone**-Funktion:

- Berühren Sie die Schaltfläche des Arbeitsfelds, auf dem Sie **FreeZone** aktiviert haben (z. B. **3**), aktivieren Sie es erneut, drücken Sie die Schaltfläche **8** und die Zonen kehren zu ihren vorherigen Einstellungen zurück.

Mode FreeZone

FreeZone comprend deux radiateurs à induction indépendants qui peuvent être contrôlés ensemble. Lorsqu'ils sont utilisés comme une seule zone, les ustensiles de cuisine sont déplacés d'une zone à une autre au sein de la zone flexible tout en conservant la même puissance que la zone où se trouvait à l'origine l'ustensile de cuisine. La partie non recouverte par la casserole ne chauffera pas. Assurez-vous que les ustensiles sont placés au centre d'une zone de cuisson. Lorsque vous utilisez une grande casserole, une poêle ovale, rectangulaire ou oblongue, veillez à ce qu'elle soit centrée sur la zone de cuisson en recouvrant les deux zones d'intersection.

Pour activer le mode **FreeZone**:

- Sélectionnez le champ de chauffage souhaité en appuyant sur les boutons **1 – 4**.

L'affichage du niveau de chauffage pour le champ correspondant clignote.

- Sélectionnez le degré de chauffe souhaité à l'aide des boutons **5** et **6** (+ et –) ou du curseur **7**.
- Effleurez le bouton **8, FreeZone**.

L'affichage de la zone correspondante est signalé par le rectangle **9**. La fonction **FreeZone** est activée.

Pour désactiver la fonction **FreeZone**:

- Touchez le bouton du champ de travail sur lequel vous avez activé **FreeZone** (par exemple **3**), en l'activant à nouveau, appuyez sur le bouton **8** et les zones reviendront à leurs paramètres précédents.

Режим FreeZone

FreeZone включает в себя два независимых индукционных нагревателя, которыми можно управлять вместе. Если использовать как единую зону, посуду перемещают с одной зоны на другую в пределах гибкой зоны, при этом сохраняя ту же мощность, что и в зоне, где изначально находилась посуда. Часть, не покрытая посудой, не будет нагреваться. Убедитесь, что посуда размещена центрально на одной зоне приготовления. При использовании большой кастрюли, овальной, прямоугольной или продолговатой сковороды, следите за тем, чтобы они были центрированы на зоне приготовления, покрывая обе зоны пересечения.

Чтобы активировать режим **FreeZone**:

- Выберите необходимое поле нагрева касанием до кнопок **1 – 4**.

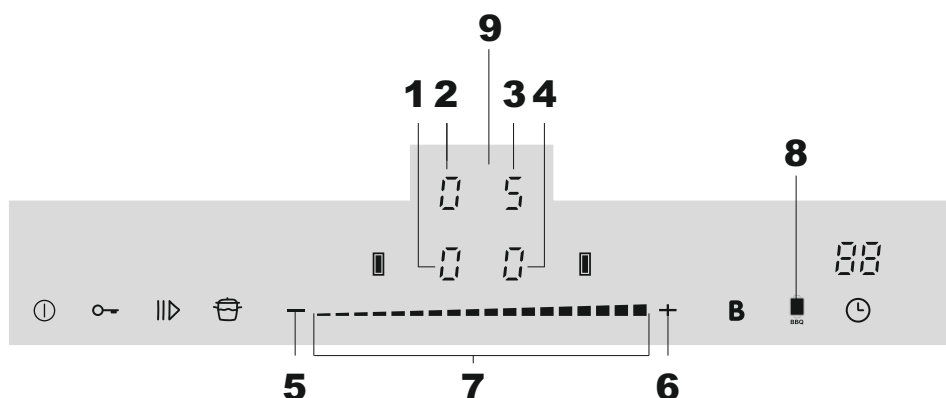
Показание степени нагрева соответственного поля мигает.

- Выберите необходимую степень нагрева кнопками **5** и **6** (+ и –) или слайдером **7**
- Коснитесь до кнопки **8, FreeZone**.

Дисплей соответствующей зоны обозначится прямоугольником **9**. Функция **FreeZone** активирована.

Чтобы отключить функцию **FreeZone** следует:

- Коснитесь кнопки рабочего поля, на котором вы активировали **FreeZone** (например **3**), активировав его снова, нажмите кнопку **8**, и зоны вернуться к своим предыдущим настройкам.



Barbecue function

In **Barbecue** mode, dishes are simmered at a temperature of ~180 °C for several hours. This ensures incredible juiciness, softness and taste of your favorite products!

Barbecue mode works on left and right double fields.

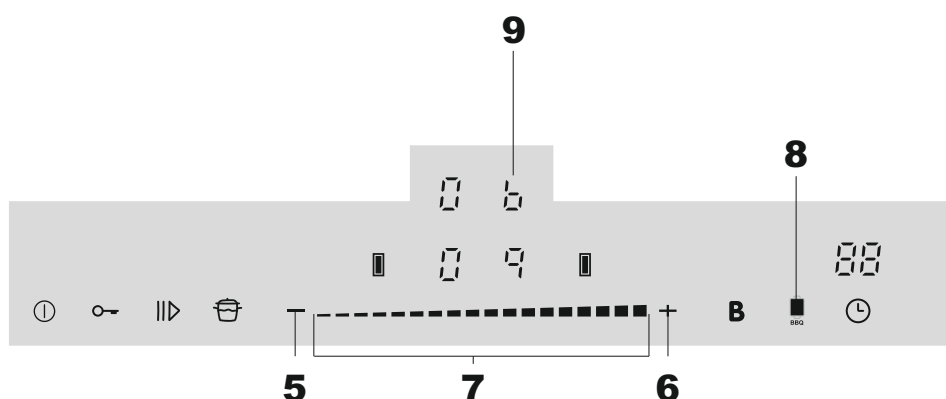
To activate **Barbecue** mode:

- Select the desired heating field by touching buttons **1 – 4**.

The heating level display for the corresponding field flashes.

- Touch button **8, Barbecue**.

The symbol **9** will appear on the displays of the corresponding zone. The **Barbecue** function is activated.



To turn off the **Barbecue** feature:

- Touch the button of the work field on which you are cooking (for example **9**) to activate it. Then by touching button **8** you deactivate this function.

Barbecue Modus

Barbecue-Modus werden Gerichte mehrere Stunden lang bei einer Temperatur von ~180 °C gegart. Dies sorgt für unglaubliche Saftigkeit, Weichheit und Geschmack Ihrer Lieblingsprodukte!

Der **Barbecue**-Modus funktioniert auf linken und rechten Doppelfeldern.

So aktivieren Sie den Grillmodus:

- Wählen Sie das gewünschte Heizfeld durch Berühren der Tasten **1 – 4** aus.

Die Heizstufenanzeige des entsprechenden Feldes blinkt.

- Berühren Sie die Taste **8, Barbecue**.

Auf dem Display der entsprechenden Zone erscheint das Symbol **9**. Die **Barbecue** ist aktiviert.

So schalten Sie die **Barbecue**-Funktion aus:

- Berühren Sie die Schaltfläche des Arbeitsfeldes, auf dem Sie kochen (z. B. **9**), um es zu aktivieren. Anschließend deaktivieren Sie durch Berühren der Taste **8** diese Funktion.

Mode Barbecue

En mode **Barbecue**, les plats sont mijotés à une température de ~180 °C pendant plusieurs heures. De cette façon, on obtient une jutosité, une douceur et un goût incroyables de vos produits préférés !

Le mode **Barbecue** fonctionne sur les champs doubles gauche et droit.

Pour activer le mode **Barbecue** :

- Sélectionnez le champ de chauffage souhaité en appuyant sur les boutons **1 – 4**.

L'affichage du niveau de chauffage pour le champ correspondant clignote.

- Effleurez la touche **8, Barbecue**.

Le symbole **9** apparaîtra sur les affichages de la zone correspondante. La fonction **Barbecue** est activée.

Pour désactiver la fonction **Barbecue** :

- Effleurez le bouton du champ de travail sur lequel vous cuisinez (par exemple **9**) pour l'activer. Ensuite, en touchant le bouton **8**, vous désactivez cette fonction.

Режим Barbecue

В режиме **Barbecue** блюда томятся при температуре ~180 °C несколько часов. Так достигается невероятная сочность, мягкость и вкус любимых продуктов!

Режим **Barbecue** работает на левом и правом двойном поле.

Чтобы активировать режим **Barbecue**:

- Выберите необходимое поле нагрева касанием до кнопок **1 – 4**.

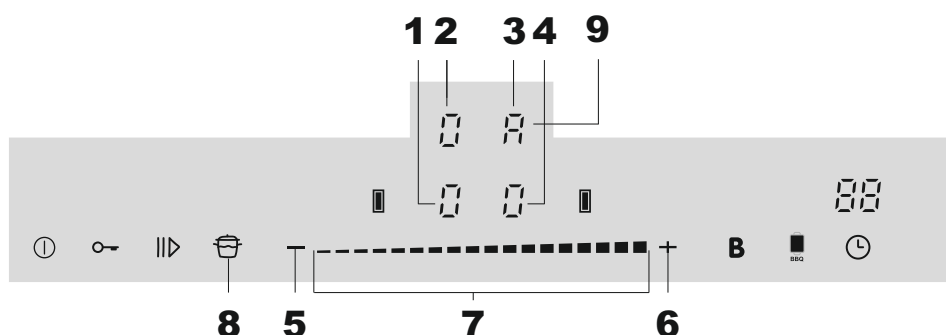
Показание степени нагрева соответственного поля мигает.

- Коснитесь до кнопки **8, Barbecue**.

На дисплеи соответствующей зоны высветится символ **9**. Функция **Barbecue** активирована.

Чтобы отключить функцию **Barbecue**:

- Коснитесь кнопки рабочего поля, на котором вы готовите (например **9**) активировав его. Далее касанием кнопки **8** вы деактивируете эту функцию.



Режим **Keep Warm**

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.

Keep Warm mode works on left and right double fields.

To activate **Keep Warm** mode:

- Select the desired heating field by touching buttons **1 – 4**. The selected field will begin to flash.
- Touch button **8**, **Keep Warm**.

The display of the corresponding zone will show the symbol **A**, **9**. The **Keep Warm** function is activated.

To turn off **Keep Warm**:

- Touch the button of the work field on which you are cooking (for example **9**) to activate it. Next, by touching button **8** you deactivate this function.

Keep Warm Modus

Die Warmhaltefunktion **Keep Warm** auf der Induktionsoberfläche ist die Möglichkeit, gekochte Speisen nach Abschluss des Garvorgangs warm zu halten. Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel auf der optimalen Temperatur halten, ohne dass die Gefahr der Überhitzung oder Anbrennens besteht. Wenn das Gericht fertig ist, schaltet die Warmhaltefunktion **Keep Warm** das Induktionskochfeld automatisch auf niedrige Leistung und sorgt so für eine sanfte Wärme rund um das Kochgeschirr. Dadurch bleiben Geschmack und Konsistenz des Gerichts erhalten und das Servieren ist bequemer, da das Essen lange verzehrfertig bleibt.

Der Warmhaltemodus **Keep Warm** funktioniert bei linken und rechten Doppelfeldern.

So aktivieren Sie den Warmhaltemodus **Keep Warm**:

- Wählen Sie durch Berühren der Tasten **1 – 4** das gewünschte Heizfeld aus. Das ausgewählte Feld beginnt zu blinken.
- Berühren Sie die Taste **8**, Warmhalten **Keep Warm**.

Auf dem Display der entsprechenden Zone erscheint das Symbol **A, 9**. Die Warmhaltefunktion **Keep Warm** ist aktiviert.

So schalten Sie **Keep Warm** aus:

- Berühren Sie die Schaltfläche des Arbeitsfeldes, auf dem Sie kochen (z. B. **9**), um es zu aktivieren. Anschließend deaktivieren Sie diese Funktion durch Berühren der Schaltfläche **8**.

Mode 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.

Le mode **Keep Warm** fonctionne sur les doubles champs gauche et droit.

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

- Sélectionnez le champ de chauffage souhaité en appuyant sur les boutons **1 – 4**. Le champ sélectionné commencera à clignoter.
- Effleurez le bouton **8, Keep Warm** au chaud.

L'écran de la zone correspondante affichera le symbole **A, 9**. La fonction **Keep Warm** est activée.

Pour désactiver le **Keep Warm** au chaud :

- Touchez le bouton du champ de travail sur lequel vous cuisinez (par exemple **9**) pour l'activer. Puis en appuyant sur le bouton **8** vous désactivez cette fonction.

Режим 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.

Режим **Keep Warm** работает на левом и правом двойном поле.

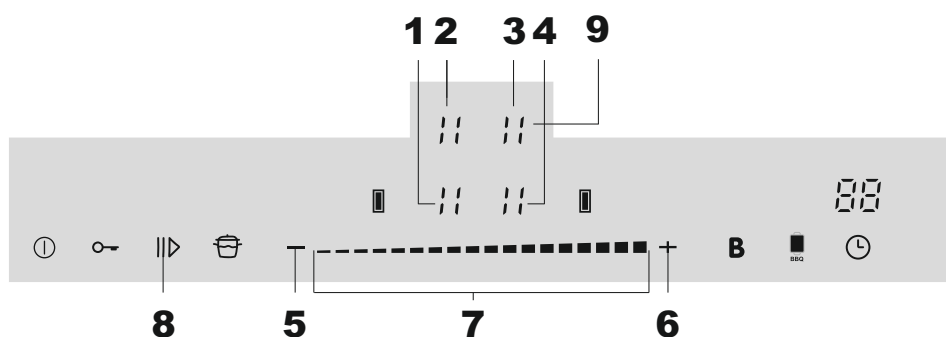
Чтобы активировать режим **Keep Warm**:

- Выберите необходимое поле нагрева касанием до кнопок **1 – 4**. Выбранное поле начнет мигать.
- Коснитесь до кнопки **8, Keep Warm**.

На дисплеи соответствующей зоны высветится символ **A, 9**. Функция **Keep Warm** активирована.

Чтобы отключить функцию **Keep Warm**:

- Коснитесь кнопки рабочего поля, на котором вы готовите (например **9**) активировав его. Далее касанием кнопки **8** вы деактивируете эту функцию.



Function **STOP&GO**

The **STOP&GO** 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.

STOP&GO mode works for all work fields.

To activate the **STOP&GO** function during cooking, you must:

- Touch button **8, STOP&GO**.

The **9** symbols will appear on the work zone displays. The induction hob will stop operating within all cooking zones.

To resume:

- Touch button **8, STOP&GO**, after which the cooking zone will return to the power level that you set previously.

STOP&GO Modus

STOP&GO-Funktion kann jederzeit während des Kochens genutzt werden. Mit dieser Funktion können Sie den Betrieb des Induktionsherds stoppen, also pausieren und den Betrieb wieder fortsetzen.

Der **STOP&GO**-Modus funktioniert für alle Arbeitsbereiche.

Um die **STOP&GO**-Funktion während des Kochens zu aktivieren,:

- Berühren Sie die Taste 8, **STOP&GO**.

Die **9** Symbole erscheinen auf den Arbeitsbereichsanzeigen. Das Induktionskochfeld stoppt den Betrieb auf allen Kochzonen.

Um wieder zu starten:

- Berühren Sie die Taste **8**, **STOP&GO**, woraufhin die Kochzone auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurückkehrt.

Fonction STOP&GO

La fonction **STOP&GO** 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.

Le mode **STOP&GO** fonctionne pour tous les domaines de travail.

Pour activer la fonction **STOP&GO** pendant la cuisson, vous devez :

- Effleurez le bouton 8, **STOP&GO**.

Les **9** symboles apparaîtront sur les affichages des zones de travail. La table à induction cessera de fonctionner dans toutes les zones de cuisson.

Pour reprendre:

- Appuyez sur le bouton **8**, **STOP&GO**, après quoi la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance que vous avez réglé précédemment.

Функция STOP&GO

Функцию **STOP&GO** 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 **STOP&GO** работает для всех рабочих полей.

Для активации функции **STOP&GO** во время приготовления необходимо:

- Коснитесь кнопки **8**, **STOP&GO**.

На дисплеи рабочих зон высветятся символы **9**. Работа индукционной варочной панели будет остановлена в пределах всех варочных зон

Чтобы возобновить работу:

- Коснитесь кнопки **8**, **STOP&GO** после чего зона приготовления вернется на уровень мощности, который вы установили ранее.

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.

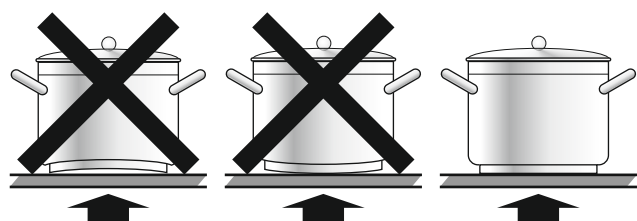


Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper to avoid any possible damage to the surface of the top.

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.

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 Nachstelltätigkeiten, 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:

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.

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.

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

Problem	Possible causes	What to do
	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.
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.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact the service center.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the service center.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor.	Please contact the service center.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

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.

DE

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
	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.
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.

Fehlanzeige und Überprüfung

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

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
F3/F4	Temperaturfühler der Induktionsspule defekt.	Bitte wenden Sie sich an das Servicecenter.
F9/FA	Ausfall des IGBT-Temperaturfühlers.	Bitte wenden Sie sich an das Servicecenter.
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung.	Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Temperatursensors der Induktionsspule.	Bitte wenden Sie sich an das Servicecenter.
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperaturfühlers.	Nach dem Abkühlen das Gerät bitte neu starten.

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 selbst.

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/E2	Tension d'alimentation anormale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Allumer après la mise sous tension l'approvisionnement est normal.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction.	Veuillez contacter le centre de service.
E5	Température élevée du capteur de température IGBT	Veuillez redémarrer après la cuisson refroidit.

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.

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/E2	Ненормальное напряжение питания.	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли источник питания. Включите после нормализации источника питания.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки.	Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	Пожалуйста, перезапустите панель после выключения. остывает.

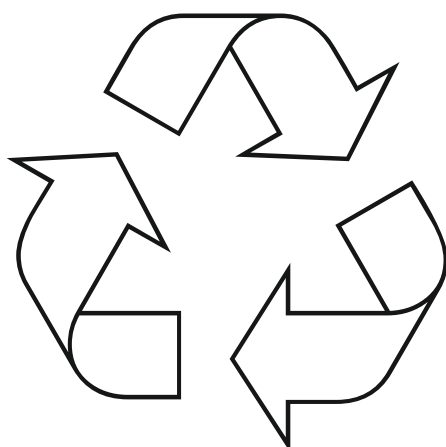
Вышеизложенное представляет собой оценку и проверку типичных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

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.

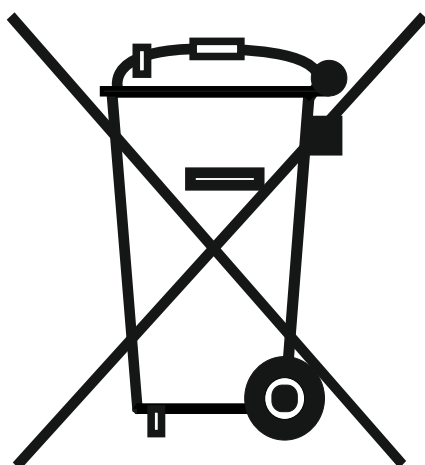
The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

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 Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft

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 déchets ménagers ou avec le magasin où vous avez acheté le produit.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

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

Утилизация старых приборов

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

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

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

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 período 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 торгівельної 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

Verringerung der Umweltauswirkungen

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen beim Kochen sowie zur zerstörungsfreien Demontage.

Für die Ermittlung der Ergebnisse sowie gemäß den Anforderungen an die Kennzeichnung in Bezug auf den Energieverbrauch und in Bezug auf die Anforderungen an das Ökodesign wurden folgende Berechnungs- und Messmethoden angewandt: Richtlinien des Europäischen Parlaments und des Rates – Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014.

EN 50564:2011 – Elektrische und elektronische Haushalts- und Bürogeräte – Messung niedriger Leistungsaufnahmen.

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkung (z. B. des Energieverbrauchs) beim Kochen nach Anhang I, Nr. 2 der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 im Hinblick auf die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von Haushaltsbacköfen, Kochmulden und Dunstabzugshauben.

- Benutzen Sie Backformen und -bleche mit dunklen und matten Oberflächen, weil sie die Wärme besser leiten
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garvorgangs nur, wenn es nötig ist
- Heizen Sie den Garraum nur vor, wenn es gemäß Rezept nötig ist
- Wählen Sie bei Gartemperaturen immer die niedrigste empfohlene Temperatur
- Schalten Sie den Backofen kurz vor dem Ende der Garzeit auf Minimaltemperatur, um die Restwärme zu nutzen
- Um die Energieeffizienz zu gewährleisten, schalten Sie bei Nichtgebrauch des Backofens alle Tasten (Temperatur, Innenbeleuchtung und Programm) auf »0/Aus«
- Entfernen Sie Verschmutzungen sofort, sonst kann sich der Reinigungsaufwand erhöhen
- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens biologische Reiniger

Informationen an professionelle Nutzer zur Demontage nach Anhang I, Nr. 2 der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

- Eine Demontage zu Wartungszwecken kann nur für die Backofentür durchgeführt werden (siehe Kapitel »**Ausbauen der Backofentür**«).
- Eine Demontage zu Wartungszwecken ist nicht vorgesehen.
- Für die Reparatur und den Austausch von defekten Teilen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- Akkumulatoren sind nicht enthalten.

Informationen zur Demontage in Bezug auf Recycling, Rückgewinnung und Entsorgung am Ende der Lebensdauer des Gerätes.

- Die Demontage bei Geräten mit Gasanschluss darf nur von einem konzessionierten Gas- und Wasserinstallateur vorgenommen werden.
- Die Demontage bei Geräten mit Elektroanschluss sollte durch einen konzessionierten Elektroinstallateur vorgenommen werden.

Für das Recycling und die Rückgewinnung von Ressourcen geben Sie das Gerät an:

- Eine kommunale Sammelstelle der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger.
- Einen herstellereigenen Entsorgungsbetrieb, der ein Rücknahmesystem anbietet.
- Einen ortsansässigen Elektrohändler, der freiwillig Elektrogeräte zurücknimmt.

Die Angaben zum Energieeffizienzindex je Garraum, zur Masse des Gerätes, zur Anzahl der Garräume, zur Wärmequelle je Garraum und zum Volumen je Garraum entnehmen Sie bitte dem der Gebrauchsanweisung beigefügten Datenblatt.

Reduction of environmental impact

Information on reducing the environmental impact from cooking and non-destructive disassembly.

The following calculation and measurement methods were used to determine the results and in accordance with the requirements for labeling in terms of energy consumption and in terms of ecodesign requirements: Directives of the European Parliament and of the Council - Regulation (EU) No. 65/2014 and No. 66/2014.

EN 50564:2011 – Electrical and electronic household and office equipment – Measurement of low power consumption.

Information on reducing the environmental impact (e.g. energy consumption) from cooking in accordance with Annex I, No. 2 of Regulation (EU) No. 66/2014 with a regard to setting ecodesign requirements for household ovens, hobs and cooker hoods.

- Use baking pans and trays with dark and matte surfaces, because they conduct heat better.
- Open the oven door during cooking only when necessary.
- Preheat the cooking chamber only when necessary according to the recipe.
- Always select the lowest recommended temperature for cooking temperatures.
- Switch the oven to minimum temperature shortly before the end of the cooking time to use the residual heat.
- To ensure energy efficiency, switch all buttons (temperature, interior light and program) to «0/ Off» when the oven is not in use.
- Remove any soiling immediately, otherwise the cleaning effort may increase.
- Use biological cleaners to clean the oven.

Information for professional users for dismantling according to Annex I, No. 2 of Regulation (EU) No. 66/2014

Information on non-destructive disassembly for maintenance purposes

- Disassembly for maintenance purposes can only be performed for the oven door (see chapter «**Disassembling the oven door**»).
- Disassembly for maintenance purposes is not foreseen.
- For repair and replacement of defective parts, please contact the customer service.
- Accumulators are not included.

Disassembly information related to recycling, recovery and disposal at the end of the life of the device.

- Dismantling of devices with gas connection may only be carried out by a licensed gas and water installer.
- Dismantling of devices with electrical connection should be performed by a licensed electrician.

For recycling and resource recovery, specify the device:

- municipal collection point run by the public waste disposal authorities
- manufacturer's own waste disposal company that offers a take-back system
- local electrical retailer who voluntarily takes back electrical equipment.

For information on the energy efficiency index for each oven compartment, the dimensions of the appliance, the number of oven compartments, the heat source per oven compartment and the volume per oven compartment please refer to the data sheet, attached to the user manual.

EG-Konformitätserklärung / *EG Declaration of Conformity*

Hersteller / *Manufacturer:*

OLAN-Haushaltsgeräte e.K.

Adresse / *Address:*

**Eichborndamm 277
13437 Berlin
Germany**

Hiermit wird bestätigt, dass alle Kochplatten

This is to confirm that all hobs

Marke / *Brand :*

Kaiser

Typ/ *Type:*

KCT 37...*, KCT 47...*, KCT 67...*, KCT 77...*, 97...*

... = Laufnummer des Modelles / *model number*

* = Farbe / *colour*

den Vorschriften der Europäischen Richtlinien entsprechen.

comply with the regulations of the European Directives.

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit:

The conformity of the designated product with:

- den Vorschriften der Europäischen Richtlinien **2014/35/EU**: LVD (Low Voltage Directive) und **CE 2014/30/EU**: EMC (Electromagnetic Compatibility);

*the regulations of the European Directives **2014/35/EU**: LVD (Low Voltage Directive) and **CE2014/30/EU**: EMC (Electromagnetic Compatibility);*

- der Verordnung (EU) **Nr. 65/2014** der Kommission vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Energieverbrauchskennzeichnung von Haushaltsbacköfen und Dunstabzugshauben;

*Commission Regulation (EU) **No 65/2014** of 1. October 2013 supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council with regard to the energy labelling of domestic ovens and range hoods;*

- der Verordnung (EU) **Nr. 66/2014** der Kommission vom 14. Januar 2014 zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von Haushaltsbacköfen, Kochmulden und Dunstabzugshauben

*Commission Regulation (EU) **No 66/2014** of 14. January 2014 implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council with regard to ecodesign requirements for domestic ovens, hobs and range hoods*

wird durch die vollständige Einhaltung folgender harmonisierter Europäischen Normen nachgewiesen:
is demonstrated by full compliance with the following European standards:

EN 60335-1:2012+A11:2014+AC: 2014+A13:2017
EN 60335-2-6:2015
EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

Berlin, 12.11.2021

N. Liskovoj
Abteilungsleiter/ *Department Manager*

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.

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

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



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

