

**Kaiser**<sup>®</sup>

**EH ...**

**BUILT IN ELECTRIC OVEN**

**EINBAU-ELEKTRO-BACKOFEN**

**ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**



**EN USER MANUAL**

**DE GEBRAUCHSANWEISUNG**

**RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**DEAR CUSTOMERS,**

*we thank you for the acquisition of our technology.*

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

*We ask you to thoroughly read the operating instructions before usage. Following the recommendations protects you from possible inconveniences which might appear as a result of wrong use of the oven, and allows you to reduce the consumption of electric energy. If the use corresponds to the present operating instructions, the oven will bring you a lot of pleasure for a long time.*

*Our ovens 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 and ISO 1400 according to the standards established within the frames of the EU, they also correspond to the Gosstandart of Russia, standards of the CIS, which are confirmed with the corresponding certificates.*

*Under the main idea of a constant improvement of the quality of our ovens the rights to modifications in design and equipment which lead to only positive changes of the technical qualities are reserved by the manufacturer.*

*We wish you an effective use of our oven.*

*Yours faithfully*

***Kaiser***

**OLAN-Haushaltsgeräte  
Berlin Germany**

*We inform you that our devices which are the object of the present operating instructions are assigned exclusively for domestic use.*

**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 hohe Qualitätsanforderungen befriedigt und weltumfassenden Standards entspricht, verkörpert Ihre Kochprojekte und sein modernes Aussehen, das von besten europäischen Designern entwickelt wurde, wird Ihre Küche prächtig schmücken.

Wir bitten Sie, die Bedienungsanleitung vor der Nutzung aufmerksam zu lesen. Die Beachtung der Empfehlungen schützt Sie von eventuellen Unannehmlichkeiten, die als Folge einer falschen Nutzung des Backofens auftreten können und ermöglicht Ihnen zudem, den Verbrauch von Elektroenergie zu reduzieren. Der Backofen bereitet Ihnen für lange Zeit viel Freude, wenn der Gebrauch anhand der vorliegenden Bedienungsanleitung erfolgt.

Unsere Backöfen entsprechen den Hauptanforderungen der Sicherheit, der Hygiene und des Umweltschutzes laut den Direktiven der EU, bestätigt durch die Zertifikate DIN ISO 9001 und ISO 1400 entsprechend der im Rahmen der EU geltenden Normen; und genauso auch den Anforderungen von Gosstandart in Russland und Standards anderer GUS-Länder, bestätigt durch die Identifikationszertifikate.

Unter dem Leitgedanken der ständigen Verbesserung der Qualität unserer Backöfen sind Änderungen bei Design und Einrichtung, die zu positiven Veränderungen der technischen Eigenschaften führen, dem Hersteller vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen eine effektive Nutzung unseres Backofens.

Hochachtungsvoll

**Kaiser**  
OLAN-Haushaltsgeräte  
Berlin Germany

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

**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 conçue 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 le four électrique. 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 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 fours électriques 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 fours électriques, 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 fours électriques.

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.

**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 духового шкафа, а также позволит Вам уменьшить расход электроэнергии. Если эксплуатация духового шкафа будет соответствовать настоящей инструкции, наш духовой шкаф будет радовать Вас долгое время.

Наши духовые шкафы 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 бытовых приборов 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 духовым шкафом нашей фирмы.

Уважающий Вас

**Kaiser**  
OLAN-Haushaltsgeräte  
Berlin Germany

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

**CONTENTS**

<b>SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>6</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>14</b>
Electrical connection	14
Installation of the oven	16
Preparation	18
<b>BRIEF DESCRIPTION</b>	<b>20</b>
Location drawing	20
<b>EQUIPMENT</b>	<b>20</b>
Multifunction oven control	22
Operating functions of the oven	24
<b>USAGE</b>	<b>32</b>
Digital clock timer	32
<b>PRACTICAL ADVICES</b>	<b>50</b>
<b>CARE AND ATTENDANCE</b>	<b>60</b>
<b>RESPECT FOR THE ENVIRONMENT</b>	<b>70</b>

**INHALTSVERZEICHNIS****SOMMAIRE****ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>SICHERHEITSHINWEISE</b>	<b>7</b>	<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	<b>7</b>	<b>ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ</b>	<b>7</b>
<b>FÜR DEN INSTALLATEUR</b>	<b>15</b>	<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b>	<b>15</b>	<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ</b>	<b>15</b>
Stromanschluss	15	Connexion électrique	15	Подключение к электросети	15
Einbau des Backofen	17	Installation du four	17	Установка	17
Vorbereitung	19	Préparation	19	Подготовка	19
<b>KURZBESCHREIBUNG</b>	<b>21</b>	<b>DESCRIPTION SOMMAIRE</b>	<b>21</b>	<b>КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ</b>	<b>21</b>
Gesamtansicht	21	Schéma du dispositif	21	Внешний вид	21
<b>AUSSTATTUNG</b>	<b>21</b>	<b>ÉQUIPEMENT</b>	<b>21</b>	<b>ОБОРУДОВАНИЕ</b>	<b>21</b>
Steuerung des Multifunktionsbackofens	23	Commande du four multifonction	23	Управление работой многофункционального духового шкафа	23
Betriebsfunktion des Backofens	25	Modes de fonctionnement principaux du four	25	Рабочие функции духового шкафа	25
<b>BENUTZUNG</b>	<b>33</b>	<b>UTILISATION</b>	<b>33</b>	<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>	<b>33</b>
Elektronische Zeitschaltuhr	33	Minuterie d'horloge Numérique	33	Электронное программирующее устройство	33
<b>PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN</b>	<b>51</b>	<b>CONSEILS PRATIQUES</b>	<b>51</b>	<b>ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ</b>	<b>51</b>
<b>PFLEGE UND WARTUNG</b>	<b>61</b>	<b>ENTRETIEN ET MAINTENANCE</b>	<b>61</b>	<b>ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД</b>	<b>61</b>
<b>UMWELTVERTRÄGLICHKEIT</b>	<b>71</b>	<b>RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT</b>	<b>71</b>	<b>ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</b>	<b>71</b>

## SAFETY INSTRUCTIONS

*This appliance complies with statutory safety requirements.*

*Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.*

*Please read this instruction carefully before using the appliance for the first time, to avoid the risk of accidents and damage of the appliance. The instruction contains important notes about installation, safety, use and maintenance of the appliance.*

*The manufacturer cannot be held liable for damage caused by non-compliance of this instruction.*

*Keep this instruction in a safe place. Pass it on to any future owner of the appliance.*

**SICHERHEITSHINWEISE**

*Dieses Gerät entspricht den vorge-schriebenen Sicherheitsbestimmun-gen.*

*Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.*

*Lesen Sie bitte diese Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerk-sam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie enthält wich-tige Hinweise für den Einbau, die Si-cherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.*

*Der Hersteller kann keine Verant-wortung für die Schäden überneh-men, die infolge von Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.*

*Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie einem eventuellen Nachbe-sitzer weiter.*

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

*Cet appareil est conforme aux exi-gences légales de sécurité.*

*Une utilisation inappropriée peut ce-pendant entraîner des blessures corporelles et des dommages maté-riels.*

*Veillez lire attentivement ces in-structions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois afin d'éviter tout risque d'accident ou d'en-dommagement de l'appareil.*

*Ces consignes contiennent des re-marques importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.*

*Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés par le non-respect de ces instruc-tions.*

*Gardez ces instructions dans un endroit sûr et Transmettez-les à tout futur propriétaire de l'appareil.*

**ТЕХНИКА БЕЗОПАСНО-СТИ**

*Данный прибор соответствунт всем действующим нормам без-опасности.*

*Неправильное использование прибора и несоблюдение даной инструкции могут привести к ущербу как человеческому тав и к материальному.*

*Пожалуйста, внимательно про-читите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой и использованием данного устройства. Она содер-жит важную информацию, касаю-щуюся установки, безопасности, использования и обслуживания данной техники. Таким образом Вы защитите себя от возмож-ных травм и предохраните своё устройство от возможных по-вреждений.*

*Производитель не может нести ответственность за поврежде-ния, которые возникли из-за не-соблюдения данной инструкции.*

*Пожалуйста, сохраните эту ин-струкцию и передайте её, в слу-чае передачи устройства дру-гому лицу.*

**TECHNICAL SAFETY**

- Installation of this appliance must be performed only by a licensed specialist.
- Check the appliance for visible signs of damage before using it. If the appliance has been damaged in transport, do not connect it. Never use a damaged appliance! It could be dangerous!
- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your appliance needs repair, contact a Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Electrical leads and cables must not be touching the appliance.
- The appliance should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads to connect appliance to the mains electricity supply.
- The power supply of the appliance should be turned off before repair or clean.
- This appliance must not be used in a non-stationary location (for example on a ship).

**Attention!** To avoid the possibility of electric shock, the appliance should be powered down before replacing the lamp.



## TECHNISCHE SICHERHEIT

## PRÉCAUTIONS TECHNIQUES

## ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Das Gerät darf nur von einer qualifizierten Fachperson eingebaut und angeschlossen werden.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden. Beschädigungen der Technik können Ihre Sicherheit gefährden. Nehmen Sie niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
- Reparaturen dürfen nur von einer qualifizierten Fachperson durchgeführt werden. Bei einer nicht fachgerechten Reparatur bringen Sie sich oder andere in Gefahr. Wenn Ihr Gerät eine Reparatur benötigt, wenden Sie sich bitte an unseren Service.
- Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch einen Servicepersonal ersetzt werden.
- Elektrische Leitungen dürfen das Gerät nicht berühren.
- Das Gerät muss mit Hilfe eines zugelassenen Schutzschalters oder einer Sicherung an die Stromversorgung angeschlossen werden. Verwenden Sie niemals mehrere Steckdosenadapter oder Verlängerungskabel, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Die Stromversorgung des Gerätes muss vor der Reparatur oder Reinigung ausgeschaltet werden.
- Dieses Gerät darf nicht an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) installiert werden.

- L'installation de cet appareil doit être effectuée uniquement par un spécialiste agréé.
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun signe d'endommagement avant de l'utiliser. Si l'appareil a été endommagé lors du transport, ne le connectez pas. N'utilisez jamais un appareil endommagé! Cela pourrait être dangereux!
- Toutes réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien agréé. Une réparation incorrecte constitue un danger considérable pour vous et les autres. Si votre appareil doit être réparé, contactez un centre de service ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées pour éviter tout risque.
- Les câbles électriques ne doivent pas toucher l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé au secteur avec un disjoncteur ou un fusible approprié. N'utilisez jamais des adaptateurs de fiche ou des rallonges multiples pour brancher le four au réseau électrique.
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être arrêtée avant toute réparation ou tout nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non stationnaire (par exemple sur un navire).

- Подключение и установка устройства должно быть выполнено квалифицированным специалистом.
- Проверьте устройство на предмет видимых повреждений. Такие повреждения могут представлять угрозу Вашей безопасности. Никогда не подключайте повреждённое устройство!
- Ремонт устройства должен осуществляться только квалифицированным специалистом. Неквалифицированный ремонт может представлять опасность Вам и Вашему окружению. При необходимости ремонта обратитесь в нашу сервисную службу.
- Убедитесь, что шнур питания не поврежден. Во избежании опасности повреждения, неисправный шнур питания должен быть заменен производителем, его агентом по сервису или аналогичным квалифицированным персоналом.
- Электрические провода не должны касаться устройства.
- Аппарат должен подсоединяться непосредственно к электросети, имеющей разрешённый к применению специальный автоматический выключатель. Из соображений безопасности не подключайте устройство к тройнику или удлинителю.
- Питание устройства должно быть выключено перед его ремонтом или чисткой.
- Данное устройство не может быть установлено в нестационарных подвижных помещениях (например, на борту судов).

**Achtung!** Vor dem Auswechseln der Lampe schalten Sie das Gerät ab, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

**Attention!** Pour éliminer tout risque de choc électrique, l'appareil doit être mis hors tension avant de remplacer la lampe.

**Внимание!** Отключите устройство от электропитания перед заменой лампы, чтобы избежать удара током.

**TERMS OF USE**

- This appliance is intended for use in domestic households and it is not intended for outdoor use.
- Danger of burning. During use, the appliance interior surface becomes hot enough to cause burns. There is danger to burn yourself on the heating elements, appliance interior, cooked food, appliance accessories or hot steam. Wear oven gloves while placing food in the appliance or removing it and while adjusting the appliance shelves etc.
  
- Never store flammable materials in the appliance.
  
- Take care while putting cooking containers into the appliance or removing them. Do not spill the contents.
  
- Take care by opening the appliance door while cooking. Hot air and steam can escape rapidly.
  
- Take care while cooking dishes that contain alcohol. The alcohol may evaporate due to the high temperatures and its vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the appliance.
  
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire grill. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
  
- The appliance door must be closed during cooking.
  
- Do not place an aluminium foil or any trays on the appliance bottom. The aluminium foil blocks the heat, which may cause a damage to the surfaces and cause the bad cooking results.
- Fruit juices can leave stains, which will become indelible from the surfaces of the appliance. Use deep pans for cooking of very moist cakes and dishes.

**NUTZUNGSBEDINGUNGEN****CONDITIONS D'UTILISATION****ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ**

- Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt.
- Verbrennungsgefahr. Das Gerät wird im Betrieb heiß. Sie können sich an den Heizkörpern, dem Garraum, dem Gargut, dem Zubehör und heißem Dampf verbrennen. Ziehen Sie die Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen des heißen Garguts sowie bei Arbeiten im heißen Garraum an.
- Stellen Sie niemals entflammbare Materialien in das Gerät.
- Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass die Heißluft und der Dampf schnell verdunsten können.
- Wenn für die Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwendet werden, dann beachten Sie, dass der Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.
- Tiefkühlkost wie Pizza sollte auf dem Grill gegart werden. Wenn dafür das Backblech benutzt wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturunterschiede verformen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, sollte die Tür geschlossen bleiben.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie bzw. stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Garraumboden, da die Oberfläche beschädigt werden kann.
- Fruchtsäfte können Flecken hinterlassen, die sich von der Oberfläche nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Gerichte zubereiten, verwenden Sie dafür tiefe Backformen.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et n'est pas destiné à être utilisé à l'extérieur.
- Risque de brûlure. Pendant l'utilisation, la surface à l'intérieur de l'appareil devient suffisamment chaude pour provoquer des brûlures. Il y'a un risque de se faire brûler par les éléments chauffants, les parois intérieures de l'appareil, les aliments cuits, les accessoires de l'appareil ou la vapeur chaude. Portez toujours des gants de four pour placer et retirer de la nourriture dans l'appareil, de même que lorsque vous ajustez les grilles de l'appareil, etc.
- Ne jamais mettre des matériaux inflammables dans l'appareil.
- Faites attention en mettant des récipients de cuisson dans le four ou en les enlevant. N'en renversez pas le contenu.
- Faire attention en ouvrant la porte de l'appareil pendant la cuisson. L'air chaud et la vapeur d'eau peuvent s'échapper rapidement.
- Prenez garde à la cuisson de plats contenant de l'alcool. L'alcool peut s'évaporer en raison des températures élevées et sa vapeur peut prendre feu si elle entre en contact avec une partie chaude de l'appareil.
- Les aliments congelés comme les pizzas doivent être cuits sur la grille. Si le plateau de cuisson est utilisé, il peut se déformer en raison de la grande variation de températures.
- La porte de l'appareil doit être fermée pendant la cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium ou de plateaux sur le fond de l'appareil. La feuille d'aluminium bloque la chaleur, ce qui peut endommager les surfaces et causer de mauvais résultats de cuisson.
- Les jus de fruits peuvent laisser des taches, qui deviendront indélébiles sur les surfaces de l'appareil. Utilisez une casserole profonde pour la cuisson de gâteaux confis.
- Данное устройство предназначено исключительно для домашнего использования.
- Опасность пожара! При эксплуатации устройство нагревается. Вы можете обжечься при прикосновении к нагревательному элементу, сторонам внутренней поверхности, нагретым подносам или при воздействии пара. Надевайте специальные перчатки, извлекайте и распологая Ваше блюдо внутри устройства.
- Не ставьте воспламеняемые материалы во внутреннюю часть устройства.
- Во время готовки старайтесь аккуратно размещать и извлекать Ваши блюда, не расплескивая их на поверхность устройства.
- Помните, что открытие двери, работающего устройства, может повлечь быстрое испарение горячего воздуха и пара.
- При использовании алкоголя для приготовления Ваших блюд помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Его пары могут загореться при контакте с нагревательным элементом.
- Замороженные продукты, такие как пицца, должны готовиться на решётке. Использование противней может привести к их деформации при больших перепадах температур.
- Когда устройство находится в рабочем состоянии, дверь должна оставаться закрытой.
- Не кладите алюминиевую фольгу и не ставьте кастрюли, сковороды и т.п. непосредственно на дно устройства, так как его поверхность может быть повреждена.
- Фруктовые соки могут оставить пятна, которые не смогут быть удалены с поверхности. Если Вы готовите блюда с возможностью выкипания, используйте глубокую посуду.

- Do not put bakeware on the opened door of the appliance.
- If a cooking time is not entered, the appliance will shut itself off after a while.
- Plastic dishes which are not heat- and steam-resistant melt at high temperatures and can damage the appliance.

## CHILD SAFETY

- 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.



**Attention!** Appliance interior will become hot during of use. Your children must be kept away from it.

## DE

- Stellen Sie kein Geschirr auf die geöffnete Tür des Gerätes.
- Wenn keine Kochzeit angegeben wird, schaltet sich das Gerät nach einer Weile selbst aus.
- Nicht gerättaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann das Gerät beschädigen oder einen Brand verursachen.

## FR

- Ne mettez aucun ustensile de cuisson sur la porte ouverte de l'appareil.
- Si un temps de cuisson n'est pas saisi, l'appareil s'éteint après un certain temps.
- Les plats en plastique qui ne résistent pas à la chaleur et à la vapeur fondent à des températures élevées et peuvent endommager l'appareil.

## RU

- Не ставьте посуду на открытую дверь устройства.
- Если время приготовления не было задано, устройство выключится через некоторое время само по себе.
- Применение неспециализированной пластиковой посуды приведёт к её плавлению при высоких температурах, а также может повредить устройство и вызвать возгорание.

## KINDERSICHERHEIT

- Kinder oder Personen, die wegen geistigen, physischen und motorischen Fähigkeiten oder wegen des Fehlens der notwendigen Erfahrungen oder Kenntnisse nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisungen durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen unter Aufsicht bleiben, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Kinder ab 8 Jahren oder Personen mit begrenzten geistigen, physischen oder motorischen Fähigkeiten oder Personen ohne notwendige Erfahrungen und Kenntnisse können das Gerät unter Aufsicht oder mit Anweisungen durch eine verantwortliche Person benutzen. Die verantwortliche Person muss für die Betriebssicherheit und die Vermeidung möglicher Gefahren sorgen.

## SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une guidance ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne habilitée.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes ayant un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou une instruction concernant les risques associés à l'utilisation de l'appareil.

## БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

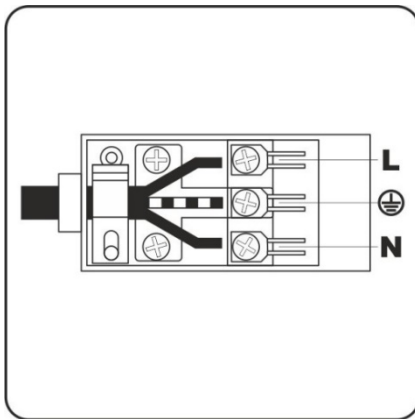
- Данный прибор не предназначен для использования детьми или лицами чьи физические, сенсорные или ментальные способности, либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им обеспечить безопасную эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление безопасной эксплуатации с их стороны.
- Дети должны находиться под наблюдением, чтобы гарантировать, что они не играют с прибором.
- Данный прибор предназначен для использования детьми от 8 лет или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными способностями либо отсутствием необходимого опыта и знаний под присмотром или с указаний ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление безопасной эксплуатации с их стороны и предотвращение возможных опасностей.

**Achtung!** Innere Geräteteile können während der Verwendung heiß werden. Kleine Kinder sollten vom Gerät fern gehalten werden.

**Attention!** L'intérieur de l'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Vos enfants doivent en être tenus à l'écart.

**Внимание:** Внутренние части нагреваются. Маленькие дети должны находиться подальше от устройства.

- It is not allowed to climb, stand, lean or sit on any part of the appliance. This can damage the appliance, and the device may tip over, potentially causing severe injury.
- Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.



## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### ELECTRICAL CONNECTION

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

- the supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- 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 above 50 °C at any point along its length.

- Es ist untersagt, auf den verschiedenen Teilen des Geräts zu stehen, zu sitzen, auf sie zu klettern oder an sie zu lehnen. Das kann das Gerät beschädigen und möglicherweise schwere Verletzungen verursachen.
- Kinder und Haustiere sollten in der Nähe des angeschalteten Gerätes nicht alleine oder unbeaufsichtigt bleiben. Den Kindern ist es nicht erlaubt, in der Nähe des Gerätes zu spielen, unabhängig davon, ob das Gerät in Betrieb oder außer Betrieb ist.

- Il est interdit de grimper, de se tenir debout, de se pencher, de s'asseoir ou de s'accrocher à une partie quelconque de l'appareil. Cela peut endommager l'appareil et risque de faire tomber, ce qui pourrait causer des blessures graves.
- Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à jouer à proximité du four, qu'il soit ou ne pas en fonctionnement.

- Стоять, сидеть, подниматься или опираться на разные части устройства запрещается. Это может привести к повреждению устройства, а также стать причиной серьезных травм.
- Дети и домашние животные не должны оставаться без присмотра рядом с включенным устройством. Дети не должны играть в непосредственной близости от устройства, независимо от того, является ли устройство включенным или выключенным.

## FÜR DEN INSTALLATEUR

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

### STROMANSCHLUSS

### CONNEXION ÉLECTRIQUE

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem angebrachten Typenschild auf der hinteren Wand des Backofens übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

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

Avant de brancher le four sur le secteur, s'assurer que:

- la tension d'alimentation correspond aux spécifications figurant sur la plaque signalétique à l'avant du four.
- l'alimentation secteur est équipée d'une mise à la terre efficace 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, utilisez uniquement 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.

Перед подключением духового шкафа к эл. сети, необходимо убедиться, что:

- параметры сети соответствуют данным в табличке на задней стенке духового шкафа,
- эл. сеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Если духовой шкаф не оснащен кабелем и/ или штекером, применяйте только материалы, соответствующие данным, указанным в табличке на задней стенке прибора, которые могут функционировать в рабочем режиме температур. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры более 50 °C.

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

**Attention!** Installation and electrical connection must be executed by a qualified expert only.

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

## **INSTALLATION OF THE OVEN**

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions. Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

See the accompanying instructions for combining the oven with multi-functional gas or gas-electric cookers.



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 Schalter muss den technischen Daten der geltenden Vorschriften entsprechen (das gelbgrüne Erdungskabel darf nicht vom genannten Schalter unterbrochen werden). Der Stecker bzw. der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Gerät problemlos zugänglich sein.

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. Le commutateur ne doit pas briser le fil de terre verte-jaune. La prise ou l'interrupteur doit être facilement accessible avec le four entièrement installé.

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

**Achtung!** Die Montage und der Stromnetzanschluss sollen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden.

**Attention!** L'installation et la connexion électrique ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié.

**Внимание!** Монтаж и подключение духового шкафа должны проводиться только квалифицированным специалистом.

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

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

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

## EINBAU DES BACKOFENS

Der Backofen kann unter eine Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßen entsprechen. Das Möbelmateriale muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Für die Kombination des Backofens mit Gas- oder Gas-Elektrokombi-kochfeldern siehe die beiliegenden Anleitungen.

## INSTALLATION DU FOUR

Le four peut être installé sous un plan de travail ou dans une colonne de cuisson. La figure montre les dimensions de l'installation. Assurez-vous que les matériaux environnants sont résistants à la chaleur. Alignez le four au centre par rapport aux parois latérales des unités qui l'entourent et fixez-le en place avec les vis et les vis Allen fournies.

Reportez-vous aux instructions d'accompagnement pour combiner le four avec des cuisinières à gaz ou à gaz-électrique multifonctions.

## УСТАНОВКА

Духовой шкаф предназначен для встройки либо под рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Устройство должно быть отцентрировано по отношению к стенкам мебели и надежно закреплено при помощи поставляемых в комплекте крепежных материалов.

Для комбинации духового шкафа с газовой или газо-электрической поверхностью используйте прилагаемую документацию.

## PREPARATION

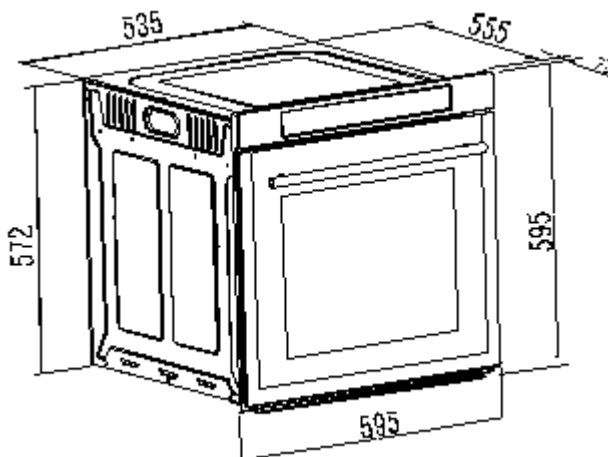
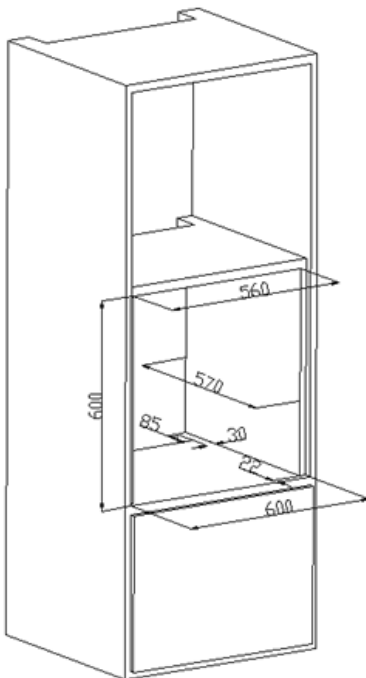
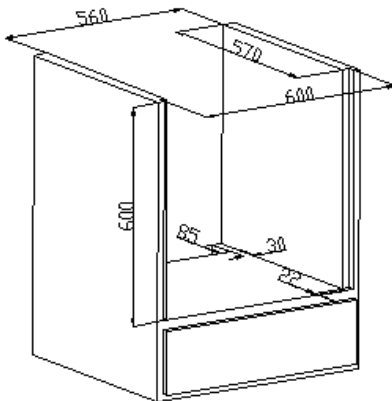
Clean the oven thoroughly with soap water and rinse well. Put trays and other accessories on side racks.

Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant odours when cooking.

**Important!!!**

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

**Attention!** When installing the appliance it is not recommended to use silicone or other sealants and other adhesives besides the supplied mounting materials. If additional fastening materials and substances have been used, 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 caused by the disassembling.



**VORBEREITUNG**

Vor dem ersten Gebrauch muss der Backofen gründlich mit dem Seifenwasser gesäubert und anschließend mit klarem Wasser abgewaschen werden. Die mitgelieferten Utensilien müssen auf die Einhängegitter aufgestellt werden. Den Backofen sollte man für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen. Auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

**Wichtig!!!**

Als Sicherheitsvorkehrung soll vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte (Bleichmittel u. s. w.) sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emailierten Oberflächen.

**PRÉPARATION**

Nettoyez soigneusement le four à l'eau savonneuse et bien rincer. Pour enlever les cadres latéraux des fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure.

Faire fonctionner le four pendant environ 30 minutes à la température maximale pour brûler toutes les traces de graisse qui pourraient autrement créer des odeurs désagréables lors de la cuisson.

**Important!!!**

Pour des raisons de sécurité, avant de nettoyer le four, débranchez toujours la fiche de la prise de courant ou du câble d'alimentation du four. Ne pas utiliser de substances acides ou alcalines pour nettoyer le four (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, des acides ou des produits abrasifs pour nettoyer les surfaces peintes du four.

**ПОДГОТОВКА**

Перед первым использованием тщательно очистить духовой шкаф мыльным раствором и хорошо промыть достаточным количеством воды. Установить на лестнички решетки и противни. В течение примерно 30 минут прогреть духовой шкаф до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

**Важно!!!**

В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духового шкафа отключать его от сети. Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержащие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовых шкафов.

**Achtung!** Beim Einbau ist zu beachten: die Verwendung von Silikonfugen, anderen Dichtungsmitteln oder Klebstoffen zusätzlich zu den gelieferten Befestigungsmaterialien wird nicht empfohlen. Bei der Verwendung zusätzlicher Befestigungsmaterialien und -stoffen wird, falls die Serviceleistung notwendig ist, das Herausnehmen des Gerätes aus der Montagenische auf eigene Kosten und aus eigener Kraft des Geräteinhabers durchgeführt. Der Hersteller und der Kundenservice übernehmen keine Verantwortung für Schäden an Gerät oder Möbeln bei der Demontage.

**Attention!** Pour installer l'appareil, il n'est pas conseillé l'utilisation de la glue silicone ou de tout autre produit adhésif et d'étanchéité, en plus des matériaux de montage fournis. Si des matériaux de fixation supplémentaires et d'autres substances ont été utilisées, le retrait de l'appareil de la niche de montage, cas de besoin de maintenance, se fera aux frais du propriétaire. Le fabricant et les services d'aide à la clientèle ne sauraient pas être tenus responsables des dommages sur l'appareil et de votre meuble en raison du désassemblage.

**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.

**BRIEF DESCRIPTION**

**LOCATION DRAWING**

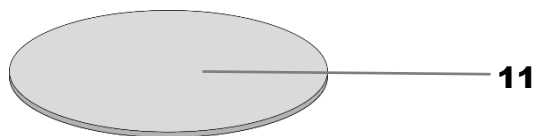
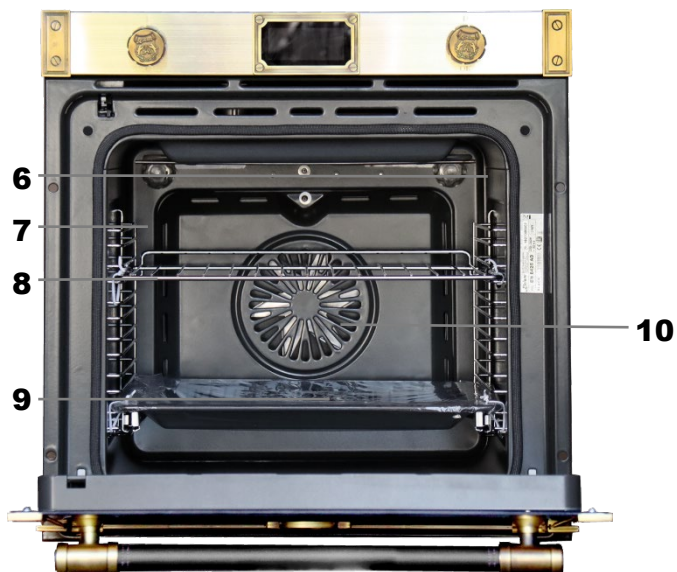
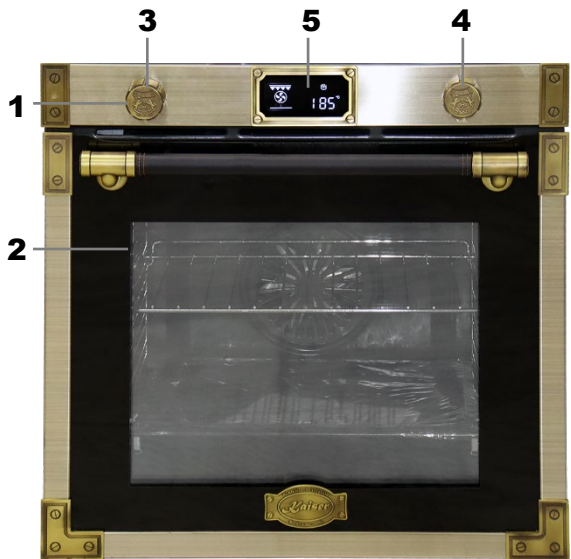
**Arrangement of functional assemblies**

- 1. Control panel
- 2. Oven door
- 3. Rotary knob-button: On/Off, functions
- 4. Rotary knob: time, OK
- 5. Digital time switch clock

**INTELLIGENT SYSTEM**

**EQUIPEMENT**

- 6. Oven light
- 7. Lateral frames
- 8. Multifunction roast shelf
- 9. Enamelled backing tray
- 10. Fan of the hot air system
- 11. Pizza stone, Ø 34 cm
- 12. Recipe table



**KURZBESCHREIBUNG****DESCRIPTION SOMMAIRE****КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ****GESAMTANSICHT****SCHÉMAS DU DISPOSITIF****ВНЕШНИЙ ВИД****Anordnung von Funktionsbaugruppen****Disposition fonctionnelle d'ensemble****Размещение функциональных узлов**

1. Bedienblende
2. Backofentür
3. Drehknebel-Knopf: Ein/Aus, Funktionen
4. Drehknebel: Zeit, OK
5. Elektronische Zeitschaltuhr

1. Panneau de commande
2. Porte du four
3. Bouton: Actif / Inactif, Fonctions
4. Bouton: Time, OK
5. Horloge numérique

1. Панель управления
2. Дверь духового шкафа
3. Поворотная ручка-кнопка: Вкл/Выкл, функции
4. Ручка: время, OK
5. Электронное программирующее устройство

**INTELLIGENT SYSTEM****INTELLIGENT SYSTEM****INTELLIGENT SYSTEM****AUSSTATTUNG****ÉQUIPEMENT****ОБОРУДОВАНИЕ**

6. Beleuchtung
7. Einhängegitter
8. Multifunktionelles Einschubgitter
9. Emaillierte Backpfanne
10. Ventilator des Heißluftsystems
11. Pizzastein, Ø 34 cm
12. Rezepttabelle

6. Eclairage
7. Crochet dans des racks
8. Tablette torréfaction multifunction
9. Plaque de cuisson émaillée
10. Ventilateur du système d'air chaud
11. Pierre à pizza, Ø 34 cm
12. Tableau de recettes

6. Освещение
7. Боковые лестнички
8. Мультифункциональная решётка
9. Эмалированный противень
10. Ventilator системы горячего обдува
11. Камень для пиццы, Ø 34 см
12. Таблица рецептов

**MULTIFUNCTION OVEN CONTROL**

Oven operation functions are steered through pressing and turning of the rotary knobs **1** and **2**.

The text and the graphic designations, appearing on the display **3**, show the chosen operation modes.

For more comfort you can use the **digital clock timer**. It enables you to run the oven in an automatic, half automatic or manual cycle.

**Important!** The activation of the oven is indicated by the corresponding information on the display.

When the appropriate information appears on the display, it signals that the set oven temperature has been reached.

If a cooking recipe advises you to put the meal in a preheated oven, do this after the appropriate information appears on the display.

## STEUERUNG DES MULTIFUNKTIONSBACKOFENS

Backofenbetriebsfunktionen werden durch Drücken und Drehen von Drehknebel **1** und **2** gesteuert.

Die Text-Mitteilungen und die grafische Bezeichnungen, die auf dem Display **3** erscheinen, zeigen die gewählten Backofenbetriebarten.

Für mehr Komfort können Sie die **Elektronische Zeitschaltuhr** benutzen, die ermöglicht den Backofen im automatischen, halbautomatischen und manuellen Zyklus zu betreiben.

**Wichtig!** Die Einschaltung des Backofens wird durch die entsprechende Information auf dem Display signalisiert.

Wenn die entsprechende Information auf dem Display erscheint, dann signalisiert es, dass die voreingestellte Backofentemperatur erreicht worden ist.

Wenn es laut einem Kochrezept empfohlen ist, die Speise in den vorgewärmten Backofen hineinzulegen, so soll es nach dem Erscheinen der entsprechenden Information gemacht werden.

## COMMANDES DU FOUR MULTIFONCTION

Les fonctions du four sont contrôlées en appuyant et en tournant les boutons **1** et **2**.

Les messages texte et les désignations graphiques apparaissant sur l'afficheur **3** indiquent les modes de fonctionnement du four sélectionnés.

Pour plus de commodité, vous pouvez utiliser la **minuterie électronique**, qui permet au four de fonctionner en cycles automatiques, semi-automatiques et manuels.

**Important!** L'activation du four est signalisée par les informations appropriées sur l'écran.

Si les informations correspondantes apparaissent à l'écran, cela signifie que la température du four prééglée a été atteinte.

Si, selon une recette de cuisine, il est recommandé de placer les aliments dans le four préchauffé, cela doit être fait après l'apparition des informations correspondantes.

## УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Управление режимом работы духового шкафа осуществляется нажатием и поворотом ручек **1** и **2**.

Графические и текстовые обозначения на дисплее **3** показывают выбранные параметры работы духовки.

Для большего комфорта духовка оборудована **электронным программирующим устройством**, дающим возможность управлять работой духовки в автоматическом, полуавтоматическом и ручном режимах.

**Важно!** Включение духовки сигнализируется соответствующей информацией на дисплее панели управления.

После того, как Ваша духовка достигнет установленной температуры на дисплее появляется соответствующая информация.

Если кулинарные рецепты рекомендуют ставить блюдо в прогретую духовку, делайте это после появления данной информации.

## OPERATING FUNCTIONS OF THE OVEN

### CONVENTIONAL COOKING



A classical system in which top and bottom heat are used to cook a single dish.

Place the food in the oven once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out.

If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the according position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.

### FAN COOKING



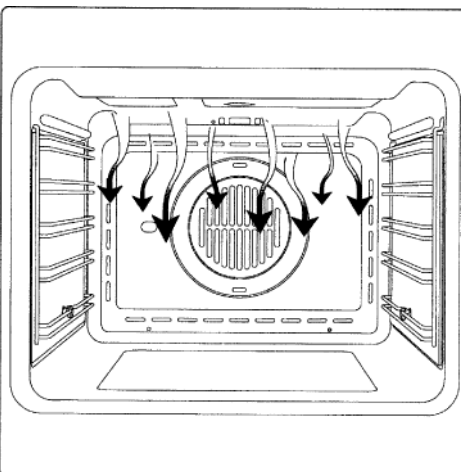
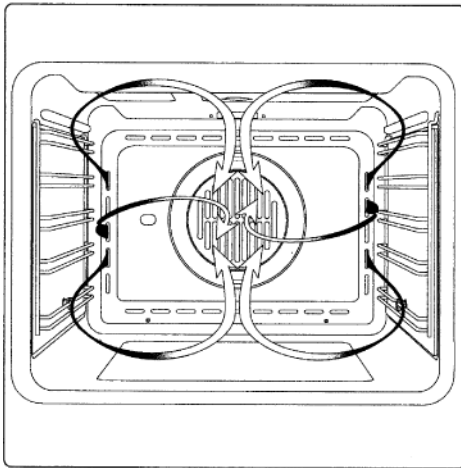
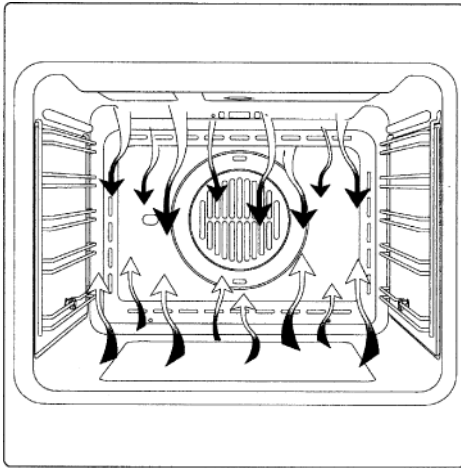
For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is faster than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.)

### DEFROSTING



By selecting one of the fan cooking functions and setting the **temperature regulator** to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.

It is not essential to pre-heat the oven, but you would be well advised to do so when cooking pastries.





## BETRIEBSFUNKTIONEN DES BACKOFENS

### KONVENTIONELLES BACKEN



Ein klassisches System, das in der Verwendung der Unter- oder Oberhitze besteht. Das System ist nur für die Zubereitung eines Gerichts geeignet.

Die Speisen sollten möglichst eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, d.h. nach dem Erlöschen der Kontrolllampe.

Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen das Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilig gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Backofentür möglichst wenig geöffnet werden.

## MODES DE FONCTIONNEMENT PRINCIPAUX DU FOUR

### CUISSON CLASSIQUE



Un système classique dans lequel le chauffage haut et bas sont utilisés simultanément pour cuire un seul plat.

Placez les aliments dans le four seulement une fois la température de cuisson est atteinte, c'est-à-dire lorsque l'indicateur de chauffage s'éteint.

Si vous souhaitez augmenter la température du haut ou du bas vers la fin du cycle de cuisson, réglez la température à la bonne position. Il est conseillé d'ouvrir la porte du four le moins longtemps possible lors d'une cuisson.

## РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

### ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Классическая система, при которой применяется верхний или нижний нагрев, пригодна для приготовления только одного блюда.

Блюда должны помещаться в духовку, по возможности, лишь после достижения заданной температуры, т.е. когда погаснет контрольная лампочка.

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

### UMLUFTBACKEN



Bei dieser Backofenfunktion bringt der Ventilator, der sich im hinteren Backofenteil befindet, heiße Umluft in den Backofen und verteilt diese gleichmäßig, wobei die Zubereitungszeit kürzer als beim konventionellen Backen ist. Diese Methode eignet sich zum gleichzeitigen Garen auf mehreren Einschubhöhen, auch von Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch usw.).

### CHALEUR TOURNANTE



Pour ce type de cuisson un ventilateur placé à l'arrière permet la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four, créant une chaleur uniforme. De cette façon la cuisson est plus rapide que la cuisson conventionnelle. C'est une méthode appropriée pour cuire des plats sur plus d'une étagère, en particulier lorsque la nourriture est de différents types (poisson, viande, etc.).

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ



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

### AUFTAUEN



Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der **Temperaturregler** auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Backofen und fördert das schnelle Auftauen der Tiefkühlkost.

Ein Vorheizen des Backofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für Patisserie dennoch empfehlenswert.

### DÉCONGELATION



En sélectionnant l'une des fonctions de cuisson du ventilateur et en réglant le **régulateur de température** à zéro, le ventilateur permet à l'air froid de circuler à l'intérieur du four. De cette façon, les aliments congelés peuvent être rapidement décongelés.

Il n'est pas indispensable de préchauffer le four, mais vous êtes conseillé de le faire lors de la cuisson des pâtisseries.

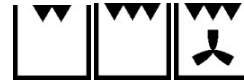
### ОТТАИВАНИЕ



При включенном обдуве и установленном на ноль **терморегуляторе**, вентилятор осуществляет циркуляцию холодного воздуха, обеспечивая тем самым быстрое оттаивание замороженных продуктов.

Предварительный прогрев духовки необязателен, однако при выпечке кондитерских изделий рекомендован.

## GRILL COOKING



This function is used to grill or brown foods.

Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top.

Pre-heat the oven for 5 minutes. Set the **temperature regulator** to a temperature between 50 °C and 250 °C.

## ROTISSERIE (if available)



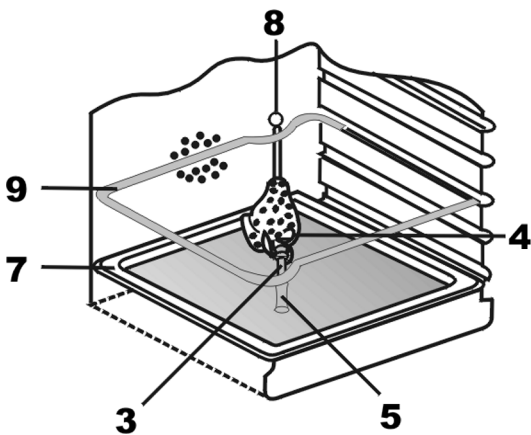
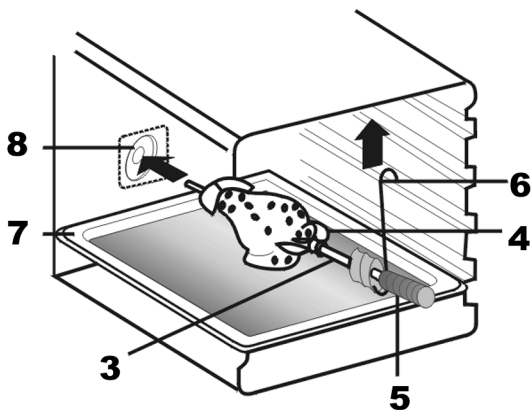
Some ovens are completely equipped with stick engine and rotary spit for spit roast. The rotisserie\* allows to roast food in the oven. It serves primarily for the roasting of shashliks, fowl, small sausages and similar dishes. The rotisserie actuation switches on and off simultaneously with the Grill functions.

## PREPARING OF ROAST ON THE SPIT

To do this you have to proceed as follows:

- skewer the roast with the spit, **3**, and fix it with the help of the forks, **4**;
- screw on handle, **5**, when required, arrange the rotisserie frame, **9**, in height "II" in the oven;
- shift the end piece of the spit, **3**, into the drive coupling, **8**. Attention should be paid to the rotisserie frame hook engaging in the groove of the spit clutch metal part;
- unscrew the handle, **5**;
- shift the metal tray, **7** in the oven space onto the lowest height and close the oven door.

To take out food of the oven use the handle **5** implicitly to avoid burns.



## GRILLEN



Diese Funktionen werden zum Grillen oder Bräunen von Speisen benutzt.

Der Rost mit der Speise wird in der 1. oder 2. Schiene von oben eingeschoben.

Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den **Temperaturregler** auf die Temperaturen von 50 °C bis 250 °C einstellen.

## DREHSPIEß (wenn verfügbar)



Einige Backöfen sind komplett mit Stabmotor und Drehspeiß für das Spießbraten ausgestattet.

Der Spieß\* erlaubt es, die Speisen im Backofen rotierend zu rösten. Er dient hauptsächlich zum Rösten von Schaschliks, Geflügel, Würstchen u.ä. Speisen. Die Ein- und Ausschaltung von dem Spießantrieb erfolgt gleichzeitig mit dem Ein- und Ausschalten von Grillfunktionen.

## GRILLEN AM DREHSPIEß

Um dies zu tun ist wie folgt vorzugehen:

- das Bratgut auf den Stiel vom Spieß **3** aufspießen und sie darauf mit Hilfe von Gabeln **4** fixieren;
- bei Bedarf den Handgriff **5** aufschrauben, den Spießrahmen **9** auf der Höhe **II** in den Backofen einschieben;
- das Endstück vom Spieß **3** in die Antriebskupplung **8** hineinschieben, dabei ist zu beachten, dass der Spießrahmenhaken in die Rille des Spießgriffmetallteils eingreift;
- den Handgriff **5** herausschrauben;
- die Fettpfanne **7** in den Backofenraum auf niedrigster Höhe einschieben und die Backofentür zu machen.

Beim Herausnehmen des Drehspeißes benutzen Sie unbedingt den Handgriff **5**, um eine Verbrennung zu vermeiden.

## CUISSON AU GRIL



Cette fonction est utilisée pour griller ou faire dorer les aliments.

Placez l'étagère avec les aliments à cuire dans la 1ère ou la 2ème position depuis le haut.

Préchauffer le four pendant 5 minutes. Réglez le **régulateur de température** à une température comprise entre 50 °C et 200 °C.

## RÔTISSOIRE (si disponible)



Certains fours sont complètement équipés avec une rôtissoire pour le rôti de broche. La rôtissoire\* permet de rôtir les aliments sur une broche tige fournie avec le four.

Elle sert principalement à la torréfaction du chachlik, de la volaille, de petites saucisses et des plats similaires.

L'activation et la désactivation de la rôtissoire s'effectue simultanément avec l'activation et la désactivation des fonctions du gril.

## PRÉPARATION DES ALIMENTS À LA BROCHE

Pour ce faire, vous devez procéder comme suit:

- Disposer la nourriture sur la tige **3** et bien la fixer sur elle à l'aide des griffes de la broche **4**,
- Vissez la poignée **5**, si nécessaire, placez le cadre de la rôtissoire **9** en au niveau de gradin **II** dans le four,
- Insérer et loger le bout de la tige **3** dans le port d'accouplement moteur **8**,
- Dévisser la poignée **5**,
- Placez le plateau métallique **7** dans la cavité du four à la hauteur la plus basse et fermer la porte du four.

Pour retirer les aliments du four, utilisez la poignée **5** pour éviter les brûlures.

## ГРИЛЬ



Этот режим используется для приготовления на гриле или поджаривания блюд.

Решетка с приготавливаемым блюдом устанавливается на 1-й или 2-й уровень сверху.

Прогреть духовку в течение 5 минут. **Терморегулятор** установить на температуру от 50 °C до 250 °C.

## ВЕРТЕЛ (если имеется)



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

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Для этого необходимо следующее:

- нанизать блюдо на пруток вертела **3** и закрепить его при помощи вилок **4**;
- при необходимости надеть ручку **5** на вертел, рамку **9** установить в духовку на уровень **II**;
- конец прутка вертела **3** вставьте в муфту привода **8**, обращая внимание на то, чтобы выемка рамки попала в канавку металлической части держателя вертела;
- выверните ручку **5**;
- вставьте противень **7** на самый низкий уровень духового шкафа и закройте дверцу.

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

**COOLING FAN**

The cooling fan\* is positioned on the upper part of the oven and creates a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven. It is turned on automatically when the temperature of the outer shell of the oven exceeds 60 °C.

By switching on the oven with the thermostat at 200 °C the fan starts working after approx. 10 min.

It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60 °C.

By switching off the oven with the thermostat at 200 °C the fan stops working after approx. 30 min.

**PYROLYTIC SELF CLEAN\***

Some appliances are equipped with pyrolytic cleaning. The interior of the oven will be heated to the temperature of 400 °C. All organic matter will be decomposed by the heat and its molecules will be destroyed.

For safety reasons, the oven door will be locked automatically at the beginning of the pyrolytic cleaning programme. It cannot be opened until the



programme has been finished.

\* – if available

**KÜHLVENTILATOR**

Der Kühlventilator\* befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentüre. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60 °C überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200 °C eingestellt, dann schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min. ein. Der Ventilator schaltet sich selbstständig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60 °C unterschreitet.

Sollte z. B. der Backofen nach Betrieb bei 200 °C ausgeschaltet werden, dann schaltet sich die Kühlung nach etwa 30 Min. aus.

**VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT**

Le ventilateur de refroidissement\* est placé sur la partie supérieure du four et crée un cycle d'air de refroidissement à l'intérieur de l'appareil et à travers la porte du four. Il s'active automatiquement lorsque la température de la coque extérieure du four dépasse 60 °C.

En allumant le four avec le thermostat réglé à 200 °C, le ventilateur commence à fonctionner après environ 10 minutes. Il s'éteint lorsque la température de l'enveloppe externe du four descend à moins de 60 °C.

En éteignant le four avec le thermostat réglé à 200 °C, le ventilateur de refroidissement cessera de fonctionner après environ 30 minutes.

**ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР**

Охлаждающий вентилятор\* находится на верхней части духовки и служит для охлаждения как встроенной мебели, так и самой дверцы духовки. Вентилятор включается автоматически при достижении температуры внешней поверхности духовки 60 °C. Например, при установке духовки на 200 °C вентилятор включится приблизительно через 10 мин. При понижении температуры внешней поверхности духовки ниже 60 °C вентилятор автоматически отключается.

Например, после выключения духовки, установленной на 200 °C, вентилятор выключится приблизительно через 30 мин.

**PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG\***

Einige Geräte sind mit der Funktion der Pyrolyse-Reinigung ausgestattet. In Backöfen mit der Pyrolyse-Funktion wird der Innenraum auf die Temperatur von 400 °C erhitzt. Alle organischen Stoffe zerfallen durch die Hitze und ihre Moleküle werden voneinander gelöst.

Nach dem Beginn der Pyrolyse-Reinigung wird die Backofentür automatisch verriegelt. Sie lässt sich erst nach dem Ablauf der Reinigung wieder öffnen.

**AUTO-NETTOYAGE PYROLYTIQUE\***

Certains appareils sont équipés d'un système d'auto-nettoyage pyrolytique. L'intérieur du four ayant la fonction de nettoyage pyrolytique sera chauffé à une température de 400 °C. Tous les matériaux organiques sont alors décomposés par la chaleur et leurs molécules sont détruites.

Pour des raisons de sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement au début du programme d'auto-nettoyage pyrolytique. Il ne peut pas être ouvert avant la fin du programme.

**PYRO-****ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ САМО-ОЧИСТКА\***

Некоторые устройства оборудованы функцией пиролитической очистки. Внутреннее пространство духовок с функцией пиролиза нагревается до температуры 400 °C. Все органические вещества разлагаются под действием высокой температуры и их молекулы разрушаются.

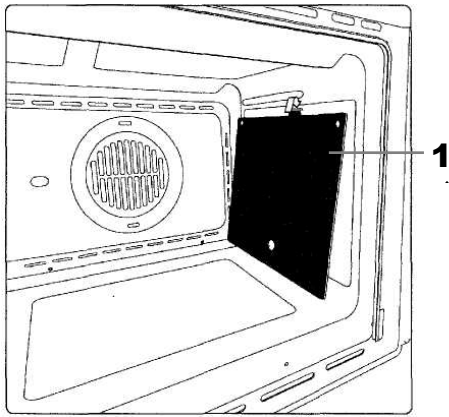
После начала процесса пиролитической очистки дверь духового шкафа блокируется из соображений безопасности. Дверь можно открыть снова только после окончания процесса очистки.



\* – falls vorhanden

\* – si disponible

\* – если имеется

**Self-cleaning catalytic panels\***

Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels **1** to cover the inside walls.

These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in special, micro-porous catalytic enamel which oxidizes and gradually vaporizes splashes of grease and oil at cooking temperatures above

200 °C. If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.

Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.

\* – if available

**Selbstreinigende Platten\*****katalytische****Panneaux catalytiques auto\*****Самоочищающиеся каталитические пластины\***

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten **1** zu montieren. Diese Platten werden vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt und sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer verdampfen lässt und so bei den Backvorgängen über 200 °C eliminiert. Soll der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet. Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

Les parois intérieures lisses de nos fours peuvent être équipés de plaques auto-nettoyantes **1**.

Ces plaques spéciales sont à accrocher simplement sur les parois latérales, avant d'installer les supports à rails, dans la cavité du four. Elles sont revêtues d'un émail catalytique spécial, micro-poreux, qui oxyde et vaporise progressivement les éclaboussures de graisse et d'huile à des températures de cuisson supérieures à 200 °C. Si votre four n'est pas propre après la cuisson d'aliments gras, il vous suffira de le faire fonctionner à vide pendant 60 minutes (max.), à la température maximale, pour activer la fonction d'auto-nettoyage catalytique.

Ne jamais laver ou nettoyer les plaques autonettoyantes avec des produits abrasifs, acides ou alcalins.

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

\* – falls vorhanden

\* – si disponible

\* – если имеется

## USAGE

You can start the process of baking with a few easy steps.

- Choose the wanted baking function with the rotary knob **1 oven operating** mode.
- Set the wanted temperature with **temperature regulator** rotary knob **2**.

The display **3** shows the chosen operation modes.

## DIGITAL CLOCK TIMER

### Setting the clock

To set the current time:

- In Standby mode press and hold the rotary knob **2** for 3 seconds.

As a confirmation that the clock setting is possible, it appears a sound signal. The symbol **4, h** lights up. The hour's symbols **5** flash.

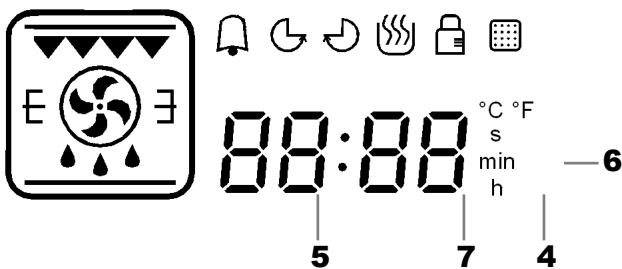
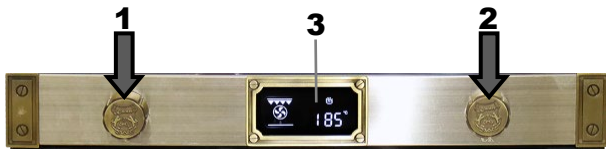
- Set the current hour by turning the rotary knob **2**.
- Confirm the setting by pressing the rotary knob **2**.

The symbol **6, min** lights up. The minutes' symbols **7** flash.

- Set the current minute by turning the rotary knob **2**.
- Confirm the setting by pressing the rotary knob **2**.

After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the two dots stop flashing.

**Important!** If you change the time setting, the duration time and the end time of cooking will be canceled.





**BENUTZUNG**

Zum Beginnen der Zubereitung genügen wenige einfache Schritte.

- Gewünschte Backfunktion mit dem Drehknebel **1 Backofenbetriebsart** wählen.
- Gewünschte Temperatur mit dem Drehknebel **2 Temperaturregler** wählen.

Das Display **3** zeigt die gewählten Backofenbetriebsarten.

**ELEKTRONISCHE ZEITSCHALT-UHR****Uhrzeiteinstellung**

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Im Standby-Modus den Drehknebel **2** drücken und 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Jeder aktivierte Befehl wird mit einem Signalton bestätigt. Das Symbol **4, h** leuchtet auf. Die Stunden-symbole **5** blinken.

- Den Drehknebel **2** drehen, um die aktuelle Stunde einzustellen
- Durch Drücken den Drehknebel **2**, die Einstellung bestätigen.

Das Symbol **6, min** leuchtet auf. Die Minutensymbole **7** blinken.

- Den Drehknebel **2** drehen, um die aktuelle Minute einzustellen
- Durch Drücken den Drehknebel **2**, die Einstellung bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit auf dem Display erscheinen.

**Wichtig!** Bei der Änderung der eingestellten Uhrzeit werden die Dauer und die Kochzeit gelöscht.

**UTILISATION**

Vous pouvez commencer le processus de cuisson avec ces étapes simples.

- Choisissez la fonction de cuisson désirée avec le **bouton de commande** rotatif, **1** mode de fonctionnement du four.
- Réglez la température souhaitée avec le bouton rotatif du **réglageur de température**, **2**.

L'afficheur **3** indique les modes de fonctionnement choisis.

**MINUTERIE D'HORLOGE NUMÉRIQUE****Réglage l'horloge**

Pour régler l'heure actuelle:

- En mode veille, appuyez sur le bouton rotatif **2** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

Pour confirmer que le réglage de l'horloge est possible, un signal sonore est émis. Le symbole **4, h** s'allume. Les symboles de l'heure **5** clignotent.

- Réglez l'heure actuelle en tournant le bouton rotatif **2**.
- Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton rotatif **2**.

Le symbole **6, min** s'allume. Les symboles des minutes **7** clignotent.

- Réglez les minutes actuelles en tournant le bouton rotatif **2**.
- Confirmez le réglage en appuyant sur le bouton rotatif **2**.

Après quelques secondes, le contrôleur règle l'heure actuellement affichée et les deux points cessent de clignoter.

**Important!** Lorsque vous modifiez l'heure définie, la durée et la fin de la durée de cuisson sont supprimées.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

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

Дисплей **3** показывают выбранные параметры работы духовки.

**ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО****Установка текущего времени**

Чтобы установить текущее время:

- В режиме ожидания нажмите и удерживайте в течение 3 секунд ручку **2**.

Каждая активированная команда подтверждается звуковым сигналом. Загорается значок **4, h**. Символы **5** мигают.

- Установите текущий час, вращая ручку **2**.
- Подтвердите установку нажатием на ручку **2**.












Загорается значок **6, min**. Символы **7** мигают.

- Установите текущую минуту, вращая ручку **2**.
- Подтвердите установку нажатием на ручку **2**.

Через несколько секунд на дисплее появится индикация текущего времени.

**Важно!** При изменении установленного времени продолжительность и время окончания приготовления будут отменены.

## Cooking functions

	F - - 1
	F - - 2
	F - - 3
	F - - 4
	F - - 5
	F - - 6
	F - - 7
	F - - 8
	F - - 9
	ECO
	F - 10

Defrost
Top heat + Grill
Multi cooking
Top and bottom heat + Grill
Bottom heat with Grill
Top heat + Grill and hot air
Pizza
Hot air
Top and bottom heat + fan
<b>ECO</b> – energy saving mode using hot air
Pyrolytic self cleaning



To choose a function:

- Press the rotary knob **1** in Standby mode.
- Choose a function by turning the rotary knob **1**.  
The display **2** shows the chosen function.
- Press the rotary knob **3** to switch into the temperature setting mode.  
The display **2** shows 180 °C.
- Choose a temperature by turning the rotary knob **3**.
- Press the rotary knob **3** to confirm the temperature.  
The oven starts to operate with the chosen function and temperature.

## Backofenbetriebsfunktion

## Modes de fonctionnement du four

## Режимы работы духового шкафа

Auftauen	Décongélation	Размораживание
Oberhitze + Grill	Chaleur voûte + Grill	Верхний нагрев + гриль
Multi Kochen	Cuisson multi	Мультинагрев
Ober-und Unterhitze + Grill	Chaleur sole-voûte + Grill	Верхний и нижний нагрев + гриль
Unterhitze + Grill	Chaleur sole + Grill	Нижний нагрев + гриль
Oberhitze + Grill und Heißluft	Chaleur voûte + Grill et Air chaud	Верхний нагрев + гриль и горячий обдув
Pizza	Pizza	Пицца
Heißluft	Air chaud	Горячий обдув
Ober-und Unterhitze + Heißluft	Chaleur sole-voûte + Turbine	Верхний и нижний нагрев + обдув
<b>ECO</b> – Energiesparmodus mit heißer Luft	<b>ECO</b> – mode d'économie avec l'air chaud	<b>ECO</b> – энергосберегающий режим сгорячим обдувом
Pyrolytische Selbstreinigung	Auto-nettoyage pyrolytique	Пиролитическая самоочистка

So wählen Sie eine Funktion aus:

- Den Drehknebel **1** im Standby-Modus drücken.
- Wählen Sie eine Funktion durch Drehen des Knebels **1**. Das Display **2** zeigt die gewählte Funktion an.
- Den Drehknebel **3** drücken, um in den Temperatureinstellmodus zu wechseln. Das Display **2** zeigt 180 °C.
- Durch Drehen des Drehknopfes **3** eine Temperatur auswählen.
- Den Drehknopf **3** drücken, um die Temperatur zu bestätigen. Der Ofen startet mit der gewählten Funktion und Temperatur.

Pour sélectionner une fonction:

- Appuyez sur le bouton rotatif **1** en mode veille.
- Sélectionnez une fonction en tournant le bouton **1**. L'afficheur **2** indique la fonction sélectionnée.
- Appuyez sur le bouton rotatif **3** pour passer au mode de réglage de la température. L'afficheur **2** indique 180 °C.
- Tournez le bouton **3** pour sélectionner une température.
- Appuyez sur le bouton **3** pour confirmer la température. Le four démarre avec la fonction et la température sélectionnées.


Чтобы выбрать функцию:

- Нажмите ручку **1** в режиме ожидания.
- Выберите функцию, повернув ручку **1**. Дисплей **2** отображает выбранную функцию.
- Нажмите ручку **3**, чтобы перейти в режим настройки температуры. Дисплей **2** показывает 180 °C.
- Выберите температуру, поворачивая ручку **3**.
- Нажмите ручку **3**, чтобы подтвердить выбранную температуру. Духовой шкаф работает с выбранной функцией и температурой.

## Setting the cooking duration

The oven must turn off after the set duration. There is no cooking duration setting function during the standby mode.

Before setting the end of cooking time you have to set the oven **operating function** and the **temperature** (see chapter «Cooking functions»).

- Press the knob **1** two times during the operating mode and turn right to choose the function **2** .

The symbol **2** blinks.

- Press the knob **3** to adjust the hours of the cooking duration.

The display shows the symbol **4**, **h**, the hours' indication **5** blinks.

- Turn the rotary knob **3** to set the hours then press it to proceed the minutes' adjustment.

The display shows the symbol **6**, **min**, the minutes' indication **7** blinks.

- Turn the rotary knob **3** to set the minutes then press it to finish the setting of the cooking duration.

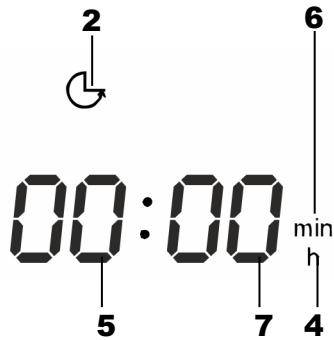
- Press the knob **3**, **OK** to cancel the previous cooking duration setting, if you need to set it again.

When the entered cooking duration is reached, it emits an audible signal and the oven will be turned off.

- Press the knob **1** or the knob **3** to turn off the signal.

**The oven operation can be stopped at any time:**


- Press and hold knob **1** for 3 seconds.



**Einstellen der Kochdauer**

Der Backofen muss in eingegebener Dauer ausgeschaltet werden. Im Standby-Modus gibt es keine Kochdauer-Einstellungsfunktion.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel »Backofenbetriebsfunktion«).

- Den Knopf **1** während des Betriebs zweimal drücken, dann nach rechts drehen, um die Funktion **2**  zu wählen.

Das Symbol **2** blinkt.

- Den Knopf **3** drücken, um die Stunden der Garzeit einzustellen.

Das Display zeigt das Symbol **4, h**, die Stundenanzeige **5** blinkt.

- Den Drehknebel **3** drehen, um die Stunden der Garzeit einzustellen, dann ihn drücken, um zur Minuteneinstellung vorzugehen.

Das Display zeigt das Symbol **6, min**, die Minutenanzeige **7** blinkt.

- Den Drehknebel **3** drehen, um die Minuten der Garzeit einzustellen, dann ihn drücken, um zur Minuteneinstellung vorzugehen.
- Den Knopf **3, OK**, drücken, um die vorherige Zeiteinstellung zu löschen, wenn Sie die Kochdauer erneut einstellen müssen.

Wenn die eingegebene Kochdauer erreicht ist, dann ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Den Knopf **1** oder den Knopf **3** drücken, um den Signalton auszuschalten.


**Der Backofenbetrieb kann jederzeit angehalten werden:**

- Den Knopf **1** für 3 Sekunden gedrückt halten.

**Réglage de la durée de cuisson**

Le four doit être éteint dans une durée donnée. En mode veille, il n'y a pas de fonction de réglage de la durée de cuisson.

Avant de saisir la durée de la préparation du terrain, vous devez régler **la fonction du four et la température de la préparation** (voir le chapitre «Fonctions d'exploitation du four»).

- Appuyez deux fois sur le bouton **1** pendant le fonctionnement, puis tournez à droite pour sélectionner la fonction **2** .

Le symbole **2** clignote.

- Appuyez sur le bouton **3** pour régler les heures de cuisson.

L'affichage indique le symbole **4, h**, l'affichage des heures **5** clignote.

- Tournez le bouton **3** pour régler les heures de cuisson, puis appuyez dessus pour avancer au réglage des minutes.

L'affichage indique le symbole **6 min**, l'affichage des minutes **7** clignote.

- Tournez le bouton **3** pour régler les minutes du temps de cuisson, puis appuyez dessus pour avancer au réglage des minutes.
- Appuyez sur le bouton **3, OK**, pour effacer le réglage de l'heure précédent si vous devez régler à nouveau le temps de cuisson.

Lorsque le temps de cuisson entré est atteint, un signal sonore retentit et le four est éteint.

- Appuyez sur les boutons **1** ou **3** pour désactiver le bip.


**Le fonctionnement du four peut être arrêté à tout moment:**

- Maintenez le bouton **1** enfoncé pendant 3 secondes.

**Установка времени продолжительности приготовления**

Духовой шкаф должен автоматически отключиться через заданное время. В режиме ожидания установка времени продолжительности приготовления недоступна.

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки и температуру приготовления**. (см. раздел «Режимы работы духового шкафа»).

- Дважды нажмите кнопку **1** во время работы духового шкафа и поверните направо, чтобы выбрать функцию **2** .

Символ **2** мигает.

- Нажмите кнопку **3**, чтобы установить количество часов приготовления.

На дисплее отображается символ **4, h**, индикатор часов **5** мигает.

- Поверните ручку **3**, чтобы установить часы приготовления, затем нажмите её, чтобы перейти к настройке минут.

На дисплее отображается символ **6, min**, мигает индикация минут **7**.

- Поверните ручку **3**, чтобы установить минуты, затем нажмите на неё, чтобы завершить настройку продолжительности приготовления.
- Нажмите ручку **3, OK**, чтобы удалить предыдущую настройку времени приготовления, если вам нужно его установить заново.

По достижению запрограммированного времени прозвучит акустический сигнал, и духовка отключится автоматически.

- Нажмите ручку **1** или ручку **3**, чтобы выключить звуковой сигнал.

**Работа духового шкафа может быть остановлена в любой момент:**

- Нажмите и удерживайте ручку **1** в течении 3 секунд.


## Setting the delayed start time

The oven will turn on with the arranged parameters after a specified time. The maximum delayed start time is 23 hours and 59 minutes.

Before setting the end of delayed start time you have to set the oven **operating function** and the **temperature** (see chapter «Cooking functions»).

- Select function and cooking temperature as described above.

The starts to operate with the arranged parameters.

- Press the knob **1** two times and turn right to choose the function **2** .

The symbol **2** blinks.

- Press the knob **3** to adjust the hours of the delayed start.

The display shows the symbol **4**, **h**, the hours' indication **5** blinks.

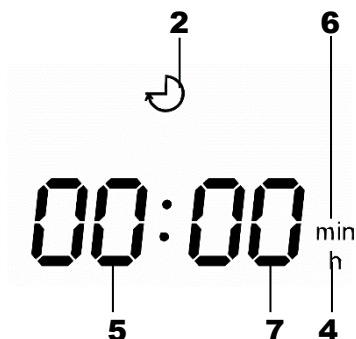
- Turn the rotary knob **3** to set the hours then press it to proceed the minutes' adjustment.

The display shows the symbol **6**, **min**, the minutes' indication **7** blinks.

- Turn the rotary knob **3** to set the minutes then press it to finish the setting of the delayed start.

The oven goes into standby mode. When the programmed time is reached, the oven starts to operate with the arranged parameters.

- Press the knob **3**, **OK** to cancel the previous delayed start setting, if you need to set it again.



**Einstellen der Startzeitverzögerung**

Der Ofen schaltet sich nach einer festgelegten Zeit mit den eingestellten Parametern ein. Die Startzeitverzögerung beträgt maximal 23 Stunden und 59 Minuten.

Bevor die Startzeitverzögerung eingegeben wird, müssen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel »Backofenbetriebsfunktion«).

- Wählen Sie Backofenfunktion und Temperatur wie oben beschrieben.

Der Backofen beginnt mit den eingestellten Parametern zu funktionieren.

- Den Knopf **1** zweimal drücken, dann nach rechts drehen, um die Funktion **2** ↷ zu wählen.

Das Symbol **2** blinkt.

- Den Knopf **3** drücken, um die Stunden der Startzeitverzögerung einzustellen.

Das Display zeigt das Symbol **4, h**, die Stundenanzeige **5** blinkt.

- Den Drehknebel **3** drehen, um die Stunden der Startzeitverzögerung einzustellen, dann ihn drücken, um zur Minuteneinstellung vorzugehen.

Das Display zeigt das Symbol **6**, min, die Minutenanzeige **7** blinkt.

- Den Drehknebel **3** drehen, um die Minuten der Startzeitverzögerung einzustellen, dann ihn drücken, um zur Minuteneinstellung vorzugehen.

Der Ofen geht in den Standby-Modus. Bei Erreichen der programmierten Zeit beginnt der Ofen mit den eingestellten Parametern zu arbeiten.

- Den Knopf **3, OK**, drücken, um die vorherige Zeiteinstellung zu löschen, wenn Sie die Startzeitverzögerung erneut einstellen müssen.

**Réglage du départ différé**

Le four s'allumera avec les paramètres définis au bout d'un temps spécifié. L'heure de départ différée maximale est de 23 heures et 59 minutes.

Avant de régler l'heure de départ différé, vous devez définir le mode de **fonctionnement du four** et la **température de cuisson**. (voir le chapitre «Fonctions d'exploitation du four»).

- Sélectionnez la fonction et la température de cuisson comme décrit ci-dessus.

Le four commencera à travailler avec les paramètres définis.

- Double-cliquez sur le bouton **1** et tournez à droite pour sélectionner la fonction **2** ↷.

Le symbole **2** clignote.

- Appuyez sur le bouton **3** pour définir le nombre d'heures pour un départ différé.

L'écran affiche le symbole **4, h**, l'indicateur d'horloge **5** clignote.

- Tournez le bouton **3** pour régler l'heure du démarreur différé, puis appuyez dessus pour aller au réglage des minutes.

L'affichage indique le symbole **6**, min, la minute **7** clignote.

- Tournez le bouton **3** pour régler les minutes, puis cliquez dessus pour terminer la configuration du départ différé.

Le four passe en mode veille. Une fois l'heure spécifiée atteinte, le four commencera à utiliser les paramètres installés.

- Appuyez sur le bouton **3, OK** pour supprimer le réglage précédent de l'heure de départ différé si vous devez le régler à nouveau.

**Установка времени отложенного старта**

Духовой шкаф включится с установленными параметрами через заданное время. Максимальное время отложенного старта составляет 23 часа 59 минут.

Прежде чем задать время отложенного старта, Вы должны установить **режим работы духовки** и **температуру приготовления**. (см. раздел «Режимы работы духового шкафа»).

- Выберите функцию и температуру приготовления как описано выше.

Духовой шкаф начнёт работать с установленными параметрами.

- Дважды нажмите кнопку **1** и поверните направо, чтобы выбрать функцию **2** ↷.

Символ **2** мигает.

- Нажмите кнопку **3**, чтобы установить количество часов отложенного старта.

На дисплее отображается символ **4, h**, индикатор часов **5** мигает.

- Поверните ручку **3**, чтобы установить часы отложенного старта, затем нажмите её, чтобы перейти к настройке минут.

На дисплее отображается символ **6, min**, мигает индикация минут **7**.


- Поверните ручку **3**, чтобы установить минуты, затем нажмите на неё, чтобы завершить настройку отложенного старта.

Духовой шкаф переходит в режим ожидания. По достижении заданного времени духовой шкаф начнёт работу с установленными параметрами.

- Нажмите ручку **3, OK**, чтобы удалить предыдущую настройку времени отложенного старта, если вам нужно его установить заново.

## Electronical countdown timer

When the entered cooking duration is reached, it emits an audible signal.

- Press the knob **1** two times and turn right to choose the function **2** 

The symbol **2** blinks.

- Press the knob **3** to adjust the hours of the countdown timer.

The display shows the symbol **4**, **h**, the hours' indication **5** blinks.

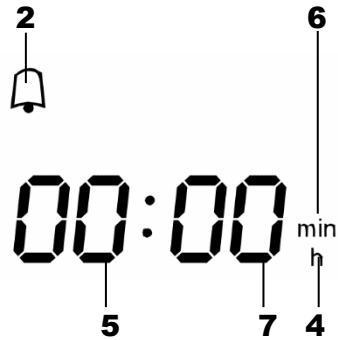
- Turn the rotary knob **3** to set the hours then press it to proceed the minutes' adjustment.

The display shows the symbol **6**, **min**, the minutes' indication **7** blinks.

- Turn the rotary knob **3** to set the minutes then press it to finish the setting of the countdown timer.

After arranged time, an audible signal will sound.

- Press the knob **1** or the knob **3** to turn off the signal.







**Elektronischer Kurzzeitwecker****Minuteur électronique (Compte à rebours)****Электронный минутник**


Nach einer festgelegten Zeit ertönt ein Signalton.

À la fin du compte à rebours, l'appareil émet un signal sonore.

По прошествии установленного времени прозвучит звуковой сигнал.

- Den Knopf **1** zweimal drücken, dann nach rechts drehen, um die Funktion **2**  zu wählen.

- Appuyez deux fois sur le bouton **1** et tournez à droite pour sélectionner la fonction **2** .

- Дважды нажмите кнопку **1** и поверните направо, чтобы выбрать функцию **2** .

Das Symbol **2** blinkt.

Le symbole **2** clignote.

Символ **2** мигает.

- Den Knopf **3** drücken, um die Stunden des Kurzzeitweckers einzustellen.

- Appuyez sur le bouton **3** pour régler le nombre d'heures.

- Нажмите кнопку **3**, чтобы установить количество часов минутника.

Das Display zeigt das Symbol **4, h**, die Stundenanzeige **5** blinkt.

L'écran affiche le symbole **4, h**, l'indicateur d'horloge **5** clignote.

На дисплее отображается символ **4, h**, индикатор часов **5** мигает.

- Den Drehknebel **3** drehen, um die Stunden des Kurzzeitweckers einzustellen, dann ihn drücken, um zur Minuteneinstellung vorzugehen.

- Tournez le bouton **3** pour régler l'heure des minutes, puis appuyez dessus pour aller au réglage des minutes.

- Поверните ручку **3**, чтобы установить часы минутника, затем нажмите её, чтобы перейти к настройке минут.

Das Display zeigt das Symbol **6, min**, die Minutenanzeige **7** blinkt.

L'affichage indique le symbole **6 min**, la minute **7** clignote.

На дисплее отображается символ **6, min**, мигает индикация минут **7**.

- Den Drehknebel **3** drehen, um die Minuten des Kurzzeitweckers einzustellen, dann ihn drücken, um zur Minuteneinstellung vorzugehen.

- Tournez le bouton **3** pour régler les minutes, puis cliquez dessus pour terminer la configuration du minute-joint.

- Поверните ручку **3**, чтобы установить минуты, затем нажмите на неё, чтобы завершить настройку минутника.

Bei Erreichen der programmierten Zeit ertönt ein Signalton.

Lorsque le temps spécifié est atteint, un bip retentit.

По достижении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

- Den Knopf **1** oder den Knopf **3** drücken, um den Signalton auszuschalten.

- Appuyez sur les boutons **1** ou **3** pour désactiver le signal sonore.


- Нажмите ручку **1** или ручку **3**, чтобы выключить звуковой сигнал.

## Child lock

An important planning aspect is to prevent inadvertent shift or unintentional turning-on. You can activate the Child lock any time.

### Activating the Child lock

- Press and hold the buttons **1** and **2** simultaneously for 3 seconds at standby or working status.

The child lock icon, **3**  appears on the display. Electronic control of the device is locked.

All you can do with the controls is:

switch off the appliance:

- press and hold the **On/Off** knob, **1**, again and hold it for at least 5 seconds.

or unlock the control panel:

- press and hold the knobs **1** and **2** simultaneously for 3 seconds.

**Important!** You must deactivate the child lock before you can use the appliance again.

### Scales of temperature

There are two scales for the temperature display: the Celsius scale, °C and the Fahrenheit scale, °F. After the turning on, the Celsius scale, °C is set to by default.

- Press the knob **1** two times and turn right to select a temperature scale.

The current temperature unit symbol **4** or **5**, (°F or °C) flashes.

- Press the Knob **2** to confirm a temperature scale, °F or °C.

The selected temperature unit lights after confirmation.



00:00



00:00 °F  
4


00:00 °C  
5

**Kindersicherung**

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Gerätes besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren.

**Aktivierung der Kindersicherung**

- Drücken und halten Sie die Tasten **1** und **2** gleichzeitig für 3 Sekunden im Standby- oder im Betriebsmodus.

Das Kindersicherungssymbol, **3**  erscheint auf dem Display. Elektronische Steuerung des Gerätes ist gesperrt.

Ab diesem Zeitpunkt können Sie nur:

- das Gerät ausschalten:
- die **Ein/Aus** Taste, **1**, etwa 5 Sekunden gedrückt halten.

oder die elektronische Steuerung entsperren.

- drücken und halten Sie die Tasten **1** und **2** gleichzeitig mindestens 3 Sekunden gedrückt wieder.


**Wichtig!** Wenn Sie das Gerät wieder nutzen möchten, müssen Sie die Kindersicherung deaktivieren.

**Verrouillage commandes – Sécurité enfant**

Un aspect important de la planification est la prévention de tout programmation ou mise en marche involontaire de l'appareil. Vous pouvez pour cela activer, à tout moment, le verrouillage commandes – sécurité enfant.

**Activation du verrouillage commandes – Sécurité enfant.**

- Appuyez simultanément sur les boutons **1** et **2** et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes en mode veille ou en mode de fonctionnement.

L'icône de verrouillage parental, **3**  apparaît à l'écran. Le contrôle électronique de l'appareil est désactivé.

De ce moment là, vous pouvez:

- appuyez et maintenez enfoncé le bouton **Marche/Arrêt**, **1** pendant environ 5 secondes.

ou déverrouiller le contrôle électronique:

- appuyez simultanément et maintenez enfoncé les boutons **1** et **2**, enfoncé pendant au moins 3 secondes.


**Important!** Avant de réutiliser le four, vous devez désactiver la sécurité enfants.

**Блокировка от детей**

Данное устройство имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение духовки. Вы можете активировать эту функцию в любое время.

**Активация функции блокировки от детей**

- Нажмите одновременно кнопки **1** and **2** и удерживайте 3 секунды в режиме ожидания или в режиме работы.

На дисплее загорается символ блокировки, **3** . Электронное управление устройством заблокировано.

Теперь Вы можете только:

- выключить устройство:
- нажмите и удерживайте кнопку **Вкл/Выкл**, **1** в течении примерно 5 секунд.

или разблокировать электронное управление:

- снова одновременно нажмите и удерживайте кнопки **1** and **2** в течение 3 секунд.

**Важно!** Прежде чем снова пользоваться духовым шкафом, Вы должны деактивировать блокировку от детей.

**Temperaturskalen**

Es gibt zwei Skalen für die Temperaturanzeige: die Celsius-Skala, °C und die Fahrenheit-Skala, °F. Nach dem Einschalten ist die Celsius-Skala standardmäßig in °C eingestellt.

- Den Knopf **1** zweimal drücken, dann nach rechts drehen, um eine Temperaturskala auszuwählen.

Das aktuelle Einheitssymbol **4** oder **5**, (°F oder °C) blinkt.

- Den Knopf **2** drücken, um eine Temperaturskala, °F oder °C zu bestätigen.

Die ausgewählte Temperatureinheit leuchtet nach der Bestätigung.

**Unités de mesure de température**

Il y a deux échelles pour afficher la température: l'échelle Goal-Ai, °C et l'échelle Fahrenheit, °F. Par défaut, l'échelle Celsius, °C est activée après la mise sous tension.

- Double-cliquez sur le bouton **1** et tournez à droite pour changer l'unité de mesure de la température.

Le symbole de l'échelle définie de **4** ou **5**, (°F ou °C) clignote.

- Appuyez sur la touche 2 pour confirmer la sélection du mode d'affichage °F ou °C.

L'unité de température sélectionnée s'allume après confirmation.

**Единицы измерения температуры**

Для отображения температуры имеются две шкалы: шкала Цельсия, °C и шкала Фаренгейта, °F. По умолчанию после включения активируется шкала Цельсия, °C.

- Дважды нажмите кнопку **1** и поверните направо, чтобы изменить единицы измерения температуры.


Символ установленной шкалы **4** или **5**, (°F или °C) мигает.

- Нажмите кнопку **2** для подтверждения выбора режима отображения °F или °C.

Выбранная единица измерения температуры горит после подтверждения.

**Pyrolytic self-cleaning function**

- Press and turn the rotary knob **1** in standby mode to choose a position **2**, **F-10**.

The symbol **3**,  flashes.

- Press the knob **4** to confirm.

The display **5** flashes to indicate the default operation time is 1 hour. The symbol **6**, **h** lights up.

- Turn the rotary knob **4** to set the hours then press it to proceed the minutes' adjustment.

The symbol **7**, **min** lights up.

- Turn the rotary knob **4** to set the minutes then press it to finish the setting of the self-cleaning time.

The self-cleaning function starts to run, the symbols **8**, **9**, **10** light up. The display shows the remaining operating time.

The default temperature is 420 °C.

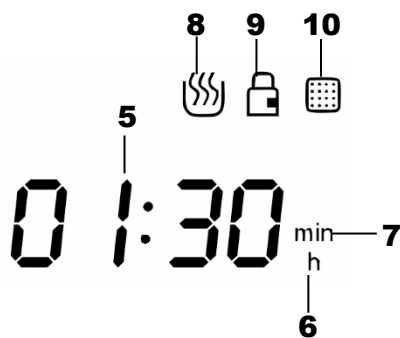
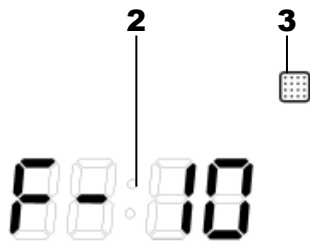
The duration of the self-cleaning process can be set from 1 to 3 hours.

The pyrolytic self-cleaning function will always be carried out when the oven door is closed. The oven door is locked during the process.

**If terminating the operation of the pyrolytic self-cleaning function is necessary:**


- Press and hold the knob **1** for 3 seconds.

Upon termination of the self-cleaning function, the door remains locked until the temperature in the oven chamber drops to 280 °C.



**Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion**

- Drücken und drehen Sie den Drehknebel **1** im Standby-Modus, um die Position **2, F-10** auszuwählen.

Das Symbol **3**,  blinkt.

- Drücken Sie den Knopf **4** zur Bestätigung.

Die Displayanzeige **5** blinkt, um anzuzeigen, dass die Standardbetriebszeit 1 Stunde beträgt. Das Symbol **6, h** leuchtet auf.

- Drehen Sie den Drehknebel **4**, um die Stunden einzustellen, und drücken Sie ihn, um die Minuten einzustellen.

Das Symbol **7, min** leuchtet auf.

- Drehen Sie den Drehknebel **4**, um die Minuten einzustellen, und drücken Sie ihn, um die Einstellung der Selbstreinigungszeit abzuschließen.

Die Selbstreinigungsfunktion beginnt zu laufen, die Symbole **8, 9, 10** leuchten auf. Das Display zeigt die verbleibende Betriebszeit an.

Die Standardtemperatur beträgt 420 °C.

Die Dauer der Selbstreinigung kann von 1 bis 3 Stunden betragen.

Die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion wird immer bei geschlossener Ofentür ausgeführt. Die Backofentür ist verriegelt.


**Um den Betrieb der pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion zu beenden:**

- Den Knopf **1** für 3 Sekunden gedrückt halten.

Am Ende der Selbstreinigungsfunktion bleibt die Backofentür verriegelt, bis die Temperatur in der Backofenkammer auf 280 °C senkt.

**Fonction autonettoyante pyrolytique**

- Appuyez sur le bouton **1** en mode veille et tournez-le pour sélectionner la position **2, F-10**.

Le symbole **3**,  clignote.

- Appuyez sur le bouton **4** pour confirmer.

L'affichage **5** clignote pour indiquer que la durée de fonctionnement standard est de 1 heure. Le symbole **6, h** s'allume.

- Tournez le bouton **4** pour régler les heures et appuyez dessus pour régler les minutes.

Le symbole **7, min** s'allume.

- Tournez le bouton **4** pour régler les minutes et appuyez dessus pour fermer le réglage du temps d'autonettoyage.

La fonction d'auto-nettoyage commence à fonctionner, les symboles **8, 9, 10** s'allument. L'afficheur indique le temps de fonctionnement restant.

La température standard est de 420 °C.

La durée de l'autonettoyage peut aller de 1 à 3 heures.

La fonction d'auto-nettoyage pyrolytique est toujours effectuée avec la porte du four fermée. La porte du four est verrouillée.


**Pour arrêter le fonctionnement de la fonction d'autonettoyage pyrolytique:**

- Maintenez le bouton **1** enfoncé pendant 3 secondes.

À la fin de la fonction d'autonettoyage, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la température dans la chambre du four baisse à 280 °C.

**Функция пиролизической самоочистки**

- Нажмите и поверните ручку **1** в режиме ожидания, чтобы выбрать позицию **2, F-10**.

Символ **3**,  мигает.

- Нажмите и кнопку **4** для подтверждения.

Индикация дисплея **5** мигает, показывая, что время работы по умолчанию составляет 1 час. Загорается символ **6, h**.

- Поверните ручку **4**, чтобы установить часы, затем нажмите на него, чтобы продолжить настройку минут.

Загорится символ **7, min**.

- Поверните вращающуюся ручку **4**, чтобы установить минуты, затем нажмите её, чтобы завершить настройку времени самоочистки.

Функция самоочистки начинает осуществляться, загораются символы **8, 9, 10**. На дисплее отображается оставшееся время работы.

Установленная по умолчанию температура составляет 420 °C.

Настройка продолжительности самоочистки составляет от 1 до 3 часов.

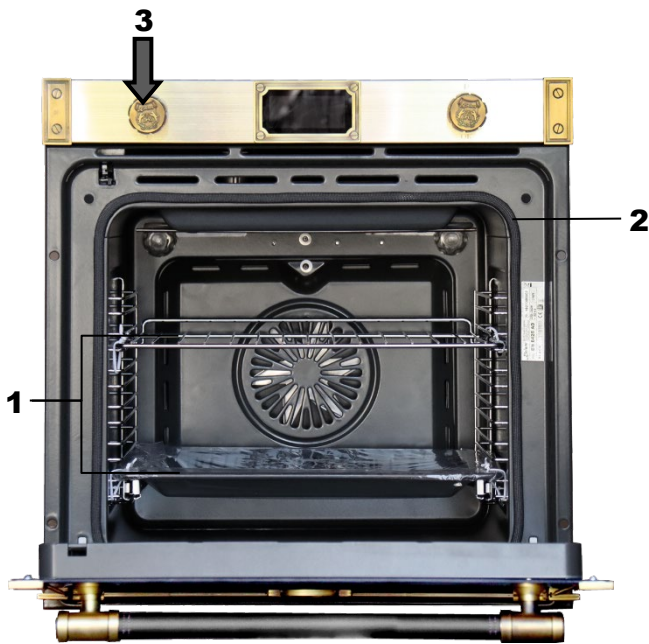
Функция пиролизической самоочистки всегда осуществляется при закрытой двери духового шкафа. Дверь духового шкафа блокируется.

**При необходимости прекратить выполнение функции пиролизической самоочистки:**

- Нажмите и удерживайте ручку **1** в течении 3 секунд.

По прекращении выполнения функции самоочистки дверь остаётся заблокированной до того момента, пока температура в камере духового шкафа не опустится до 280 °C.

### Attention while using the pyrolytic self-cleaning function



**Important!** Because of the high temperatures during pyrolytic cleaning non-pyrolytic accessories will be damaged. Tableware, utensils and the system Telescope\* **1** must be removed from the oven chamber before the pyrolytic cleaning starts.

**Important!** When using the pyrolytic self-cleaning function, the front of the device is heated. Keep children away from the oven, do not touch the glass to avoid accidents.

It is forbidden to use the pyrolytic self-cleaning function if the oven seal tape, **2** is damaged. The special sealing tape must be replaced.

Before using the pyrolytic self-cleaning function, remove the leftovers from the inner oven chamber.

If there are any residues on the surface of the inner oven chamber after performing the pyrolytic self-cleaning function, this is a normal situation. Use a dry cloth for cleaning.

After performing the function of pyrolytic self-cleaning, the use of water and other cleaning agents is prohibited.

\*if available

**Achten Sie während der Verwendung der pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion**

**Attention lors de l'utilisation de la fonction d'auto-nettoyage pyrolytique**

**Обратите внимание при использовании функции пиролизической самоочистки**

**Wichtig!** Das ganze Kochgeschirr, Zubehör und die Teleskop-Auszüge\* **1** müssen vor der Pyrolyse-Reinigung aus dem Innenraum des Backofens herausgenommen werden, um mögliche Beschädigungen durch die hohen Temperaturen zu vermeiden.

**Important!** En raison des températures élevées pendant le nettoyage pyrolytique, les accessoires non pyrolytiques seront endommagés. La vaisselle, les ustensiles et le système Telescope \* **1** doivent être retirés de la chambre du four avant le début du nettoyage par pyrolyse.

**Важно!** Вся посуда, телескопические направляющие\* и аксессуары **1** должны быть извлечены перед началом пиролизической очистки, чтобы избежать их повреждения из-за воздействия высоких температур.

**Wichtig!** Bei Verwendung der pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion wird die Frontseite des Gerätes erwärmt. Halten Sie Kinder vom Backofen fern, berühren Sie nicht das Glas, um Unfälle zu vermeiden.

**Important!** Lorsque vous utilisez la fonction d'autonettoyage pyrolytique, l'avant de l'appareil est chauffé. Gardez les enfants loin du four, ne touchez pas la vitre pour éviter les accidents.

**Важно!** При использовании функции пиролизической самоочистки внешняя поверхность устройства нагревается. Не допускайте приближения детей к духовому шкафу, не прикасайтесь к стеклу во избежание несчастных случаев.

Es ist verboten, die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion zu verwenden, wenn das Backofendichtungsband, **2** beschädigt ist. Das Spezialdichtungsband muss ersetzt werden.

Il est interdit d'utiliser la fonction d'autonettoyage pyrolytique si le ruban d'étanchéité du four **2** est endommagé. Le ruban d'étanchéité spécial doit être remplacé.

Запрещается использовать функцию пиролизической самоочистки при повреждённой ленте уплотнения духового шкафа, **2**. Специальная уплотнительная лента должна быть заменена.

Entfernen Sie vor der Verwendung der pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion die Speisereste aus der inneren Backofenkammer.

Avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage pyrolytique, retirez le leftovers de la chambre intérieure du four.

Перед использованием функции пиролизической самоочистки удалите остатки пищи из внутренней камеры духового шкафа.

Wenn nach der Ausführung der pyrolytischen Selbstreinigungsfunktion Schmutzrückstände auf der Oberfläche der inneren Backofenkammer vorhanden sind, ist dies eine normale Situation. Verwenden Sie zum Reinigen ein trockenes Tuch.

S'il reste des résidus sur la surface de la chambre interne du four après l'exécution de la fonction d'autonettoyage pyrolytique, il s'agit d'une situation normale. Utilisez un chiffon sec pour le nettoyage.

Если после выполнения функции пиролизической самоочистки на поверхности внутренней камеры духового шкафа присутствуют остатки загрязнений, это нормальная ситуация. Используйте сухую ткань для их очистки.

Nach der Ausführung der Funktion der pyrolytischen Selbstreinigung ist die Verwendung von Wasser und anderen Reinigungsmitteln verboten.

Après avoir effectué la fonction d'autonettoyage pyrolytique, il est interdit d'utiliser de l'eau et d'autres agents de nettoyage.

После выполнения функции пиролизической самоочистки запрещается использование воды и любого другого моющего средства.

\*wenn verfügbar

\*si disponible

\*если имеется

**Errors, possible reasons, advices**

If the temperature sensor fails, error code **ER1** will appear on the display, the door is locked and the oven continues to heat up:

- Press and hold the knob **1** for 5 seconds to turn off the power.

You have to wait until the door is unlocked. Remove food from the oven. Then the device must be repaired in a service center.

If the temperature reading does not change during the heating for more than 10 minutes, the display will show the error code **Er2**. When the temperature exceeds 300 °C, the door is locked; when the device is turned on, if the temperature is above 300 °C, the door is locked.

- Press buttons **1** and **2** simultaneously for 2 seconds to eliminate the problem (the door will open).

The oven door is not locked, the delay is 10 seconds. The error code **Er3** flashes on the display. A beep sounds.

- Select the **F-10** self-cleaning function and confirm unlock.

The oven door is locked. The error code **Er4** flashes on the display. A beep sounds.

- Turn off power to the device. Reconnect power.

**IMPORTANT!!!**

If despite of the recommendations the problems persist – contact the Customer service.





**Störungen, mögliche Ursachen, Hinweise**

Wenn der Temperatursensor ausfällt, erscheint im Display der Fehlercode **Er1**, die Tür ist verriegelt und der Ofen heizt weiter auf:

- Den Knopf **1** für 5 Sekunden gedrückt halten, um die Stromversorgung auszuschalten.

Sie müssen warten, bis die Tür entriegelt wird. Lebensmittel aus dem Backofen herausnehmen. Dann muss das Gerät in einem Servicecenter repariert werden.

Wenn während der Erhitzung die Temperaturanzeige länger als 10 Minuten sich nicht ändert, zeigt das Display den Fehlercode **Er2** an. Wenn die Temperatur 300 °C überschreitet, ist die Tür verriegelt. Wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Temperatur über 300 °C liegt, ist die Tür verriegelt.

- Drücken Sie die Tasten **1** und **2** gleichzeitig für 2 Sekunden lang, um die Störung zu beheben (die Tür öffnet sich).

Die Backofentür verriegelt nicht, die Verzögerung beträgt 10 Sekunden. Der Fehlercode **Er3** blinkt im Display. Es ertönt ein akustisches Signal.

- Wählen Sie die Selbstreinigungsfunktion **F-10** und bestätigen Sie die Entsperrung.

Die Backofentür ist verriegelt. Der Fehlercode **Er4** blinkt im Display. Es ertönt ein akustisches Signal.

- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz aus. Schließen Sie die Stromversorgung wieder an.

**WICHTIG!!!**

Wenn trotz der Empfehlungen die Probleme nicht beseitigt werden konnten – wenden Sie sich an den Kundendienst.

**Erreurs, raisons possibles, conseils**

Si le capteur de température échoue, le code d'erreur **Er1** apparaît sur l'écran, la porte est verrouillée et le four continue de chauffer:

- Appuyez sur le bouton **1** et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes pour éteindre l'appareil.

Vous devez attendre que la porte soit déverrouillée. Retirez les aliments du four. Ensuite, l'appareil doit être réparé dans un centre de service.

Si la lecture de la température ne change pas pendant le chauffage pendant plus de 10 minutes, l'écran affichera le code d'erreur **Er2**. Lorsque la température dépasse 300 °C, la porte est verrouillée; lorsque l'appareil est allumé, si la température est supérieure à 300 °C, la porte est verrouillée.

- Appuyez simultanément sur les touches **1** et **2** pendant 2 secondes pour éliminer le problème (la porte s'ouvrira).

La porte du four n'est pas verrouillée, le délai est de 10 secondes. Le code d'erreur **Er3** clignote à l'écran. Un bip retentit.

- Sélectionnez la fonction d'auto-nettoyage du **F-10** et confirmez le déverrouillage.

La porte du four est verrouillée. Le code d'erreur **Er4** clignote à l'écran. Un bip retentit.

- Éteignez l'appareil. Rebranchez le courant.

**IMPORTANT!!!**

Si les problèmes persistent malgré les recommandations, contactez le service après-vente.

**Проблемы, возможные причины, решения**

При выходе из строя датчика температуры, на дисплее отобразится код ошибки **Er1**, дверь заблокирована, духовой шкаф продолжает нагреваться:

- Нажмите и удерживайте кнопку **1** в течении 5 секунд для отключения питания.

Необходимо дождаться разблокировки двери. Изъять пищу из духового шкафа. Затем устройство должно быть отремонтировано в сервисном центре.

Если при нагревании более 10 минут показание температуры не изменяется, на дисплее отобразится код ошибки **Er2**. При значении температуры более 300 °C дверь заблокирована; при включении устройства, если температура выше 300 °C дверь блокируется.

- Нажмите одновременно кнопки **1** и **2** в течении 2 секунд для устранения неисправности (дверь откроется).

Дверь духового шкафа не блокируется, задержка 10 сек. На дисплее мигает код ошибки **Er3**. Раздаётся звуковой сигнал.

- Выберите функцию самоочистки **F-10** и подтвердите разблокировку.

Дверь духового шкафа заблокирована. На дисплее мигает код ошибки **Er4**. Раздаётся звуковой сигнал.

- Отключите питание устройства. Подключите питание заново.

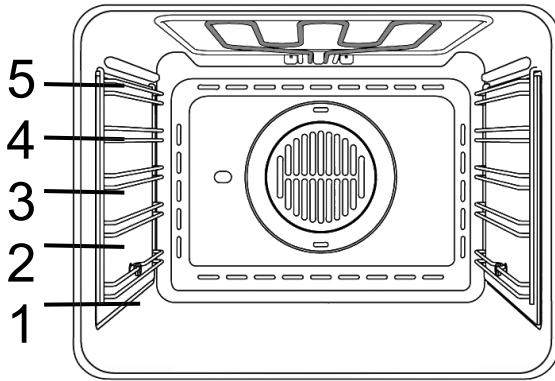
**ВАЖНО!!!**

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

## PRACTICAL ADVICES

### Baking

- It is recommended to bake pastry and cakes on the baking trays, which are provided as oven equipment. Choose a matching tray height. Depending on model the ovens have 4 or 5 heights.



- You also can bake on customary baking trays, which are to be placed on the grate. In this case baking trays out of black plate are recommended. These trays have a better heat conductivity, the baking time is reduced and energy can be saved.

- Some pastry is to be placed into a pre-heated oven.

- The oven is to be pre-heated carefully, only for heavy pastry which have a large mass and rise weakly. Pastry that rises quickly can be placed into a slightly pre-heated oven.

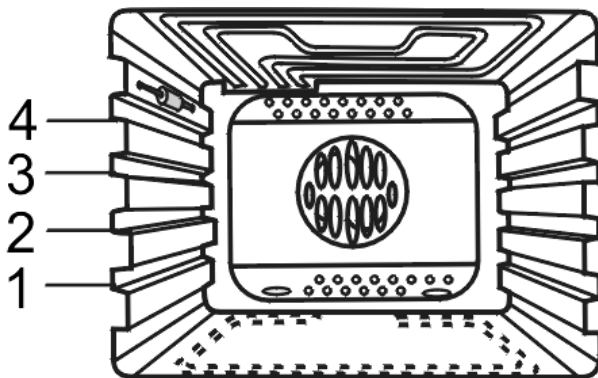
- After turning off the oven you can check the pastry quality with a wooden skewer. (If the pastry is baked well, the skewer will be dry and clean after sticking it in and pulling it out.

- After turning off the oven you should let the pastry rest inside for 5 minutes.

The pastry parameters for **conventional heating** are summarized in **Table 1** and for thermocirculation in **Table 2**.

If you use thermocirculation, no pre-heating of the oven is necessary.

When baking with thermocirculation placing the dough is recommended on height **3** from the bottom and on height **1** and **3** in case of baking simultaneously on two heights.



## PRAKTISCHE LUNGEN

## EMPFEH-

## CONSEILS PRATIQUES

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

### Backen

- Es wird empfohlen, die Gebäcke und Kuchen auf den Backblechen zu backen, die als Herdausrüstung mitgeliefert sind. Wählen Sie eine passende Höhe für den Einschub der Backbleche. Je nach Modell verfügen die Backöfen über 4 bzw. 5 Höhen.
- Backen ist auch in den handelsüblichen Kuchenformen und Backblechen möglich, die auf dem Rost aufzustellen sind. In diesem Fall werden die Kuchenformen aus Schwarzblech empfohlen. Solche Backformen besitzen eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Die Backzeit wird dadurch kürzer und Energie kann damit gespart werden.
- Manche Gebäcke sollte man in einem vorgewärmten Backofen backen.
- Der Backofen sollte für schwere Gebäcke, die eine große Masse haben und schwach aufgehen, vorsichtig vorgewärmt werden Gebäcke, die schnell aufgehen, können in einem nur schwach vorgewärmten Backofen platziert werden.
- Beim Abschalten des Backofens empfiehlt es sich, eine Garprobe mit einem Holzstäbchen durchzuführen (bei gut ausgebackenem Gebäck sollte sich das Holzstäbchen trocken und sauber herausziehen lassen).
- Nach dem Abschalten des Backofens sollte das Gebäck noch 5 Minuten in dem Backofen bleiben.

Gebäckparameter bei Nutzung **konventioneller Beheizung** sind in **Tabelle 1** zusammengefasst und für die **Thermozirkulation** in **Tabelle 2**.

Beim Gebrauch von Thermozirkulation (Umluft) ist kein Vorheizen des Backofens erforderlich.

Beim Backen mit Thermozirkulation (Umluft) ist das Aufbacken von Teig auf der Ebene **3** von unten empfohlen und beim zeitgleichen Backen in zwei Ebenen auf den Ebenen **1** und **3**.

### Cuisson au four

- Il est recommandé de faire cuire les pâtisseries et les gâteaux sur les grilles de cuisson, qui sont fournies en accessoires. Choisissez une hauteur de grille correspondante. Selon le modèle, les fours ont **4** ou **5** niveaux de gradins.
- Vous pouvez également cuire sur n'importe quelle grille de cuisson standard, pouvant être placés sur la grille du four. Dans ce cas, utiliser de préférence des grilles noires car elles ont une meilleure conductivité thermique, le temps de cuisson est abrégé et l'énergie peut être sauvée.
- Certaine pâtisserie doit être placée dans le four préchauffé.
- Le four doit être préchauffé correctement, uniquement pour les pâtisseries Lourdes qui ont une masse importante et se lèvent faiblement. Les pâtisseries qui se lèvent rapidement peuvent être placées dans le four faiblement préchauffé.
- Après avoir éteint le four, vous pouvez vérifier la qualité de cuisson de votre pâtisserie à l'aide d'une tige en bois. (Si la pâte est bien cuite, la tige sera sèche et propre après l'avoir enfoncée et retirée).
- Après avoir éteint le four, laisser reposer la pâtisserie pendant 5 minutes.

Les paramètres de cuisson de vos pâtisseries avec le **chauffage classique** sont résumés dans le **tableau 1** et pour le **chauffage par thermo circulation** dans le **tableau 2**.

Si vous utilisez la thermo circulation, aucun préchauffage du four n'est nécessaire.

Pour la cuisson à la thermo circulation, la cuisson de la pâte est conseillée sur le niveau de gradin **3**, en comptant depuis le bas et simultanément sur les niveaux de gradin **1** et **3**.

### Выпечка кондитерских изделий

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, поставляющихся вместе с духовым шкафом. Выберите подходящий уровень для установки противня. В зависимости от модели духовки имеют 4 или 5 уровней.
- Выпечка возможна также в формах и на противнях, которые следует устанавливать на решетке. В этом случае рекомендуется использование форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют предварительно прогретой духовки.
- Предварительный нагрев духовки следует применять исключительно в случае тяжелого теста большого объема и слабоподнимающегося. Быстро поднимающееся тесто следует устанавливать в слабо разогретую духовку.
- После отключения духовки, рекомендуется проверка качества выпеченного теста при помощи деревянной палочки (в случае правильной выпечки, после накола теста, палочка должна быть сухой и чистой).
- Выпеченное изделие, следует оставить в духовке, после ее отключения, еще на 5 минут.

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

При использовании термоциркуляции, не требуется предварительный разогрев духового шкафа.

Для выпечки теста с применением термоциркуляции, рекомендуется выпечка на **3** уровне снизу духовки а в случае одновременной выпечки на двух уровнях рекомендуются уровни **1** и **3**.

EN

DE

FR

RU

Pastry parameter  
for conventional heatingGebäckparameter bei  
Nutzung konventioneller  
BeheizungParamètre de pâtisserie  
pour le chauffage  
conventionnelПараметры выпечки  
с конвенционным  
нагревом

Table 1

Tabelle 1

Tableau 1

Таблица 1

Kind of pastry Gebäckart Type de pâtisserie Тип теста	Height Höhe Niveau de gradin Уровень	Temperature, °C Temperatur, °C Température, °C Температура, °C	Baking time, min. Backzeit, min. Durée de cuisson, min. Время, мин.
--	---	---	--

## PASTRY IN FORMS

## FORMGEBÄCK

## PÂTISSERIE EN FORMES

## ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ

Meringue Schaumgebäck Meringue Безе	2-3	80-100	60-70
Pound cake Sandkuchen Gâteau de sable Песочная баба	2-3	160-180	40-70
Yeast cake Hefekuchen Pain de sandwich Дрожжевая баба	2-3	170-180	50-60
Tart Torte Tarte Торт	2-3	160-180	30-50
Sponge cake Biskuitkuchen Biscuit БИСКВИТ	2-3	160-180	10-25
Shortcrust for fruit tart Mürbeteig für Obsttorte Tarte aux fruits à la raclette Песочное тесто для фруктового торта	2-3	Heat / Erhitzer / chauffé / разогр. 200-220	

## PASTRY ON GRIDDLE

## GEBÄCK AUF DEM BLECH

## PÂTISSERIE SUR PLAQUE

## ВЫПЕЧКА НА ПРОТИВНЯХ

Barm streusel cake Hefestreusel Gâteau streusel Дрожжевая хала	2-3	170-190	30-40
Éclairs Eclairs Gâteau Éclairs Эклеры	2-3	200-225	30-40
Fruit cake Obstkuchen Gâteau aux fruits Сладкий пирог с фруктами	2-3	170-190	30-50
Crumb Cake Streuselkuchen Streuselkuchen Alsacien Сладкий пирог с крошкой	2-3	170-190	20-35

EN

DE

FR

RU

Pastry parameter  
for thermocirculationGebäckparameter bei  
Nutzung der Heißluft  
(Umluft)Paramètre de pâtisserie  
pour le chauffage  
conventionnelПараметры выпечки с  
термоциркуляцией

Table 2

Tabelle 2

Tableau 2

Таблица 2

Kind of pastry Gebäckart Type de pâtisserie Тип теста	Temperature, °C Temperatur, °C Température, °C Температура, °C	Baking time, min. Backzeit, min. Durée de cuisson, min. Время, мин.
--	---	--

PASTRY IN FORMS

FORMGEBÄCK

PÂTISSERIE EN FORMES

ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ

Meringue Schaumgebäck Meringue Безе	80	60-70
Pound cake Sandkuchen Gâteau sablé Песочная баба	150	65-70
Yeast cake Hefekuchen Pain de sandwich Дрожжевая баба	150	60-70
Tart Torte Tarte Торт	150	25-35

PASTRY ON GRIDDLE

GEBÄCK AUF DEM BLECH

PÂTISSERIE SUR PLAQUE

ВЫПЕЧКА НА ПРОТИВНЯХ

Barmcake Hefekuchen Pâte à levure Дрожжевое тесто	150	40-45
Streuselcake Streuselkuchen Gâteau streusel Сладкий пирог с крошкой	150	20-30
Fruit cake Obstkuchen Gâteau aux fruits Сладкий пирог с фруктами	150	40-55
Sponge cake Biskuitkuchen Biscuit БИСКВИТ	150	30-40

## Roasting and Stewing of meat

The following is recommended:

- Roasting and stewing of meat over 1 kg in the oven. Smaller pieces are to be prepared on the cooking zones.
- For roasting meat on the grid is advised to place a plate with water on the lowest level under the grid with the dish and re-fill water while preparing.
- You should use cookware with heat-resistant handles.

Preparation parameters for roasting and stewing with **conventional heating** are shown in **Table 3** and with **thermocirculation** in **Table 4**.

Roast parameters for usage of conventional heating  
**Table 3**

Bratparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung  
**Tabelle 3**

Paramètres pâtisserie par chauffage conventionnel  
**Tableau 3**

Параметры жарения с конвенционным нагревом  
**Таблица 3**

Kind of pastry Gebäckart Type de viande Тип теста	Advices Empfehlungen Conseil Рекомендации	Height Höhe Niveau de gradin Уровень	Temperature, °C Temperatur, °C Température, °C Температура, °C	Baking time, min. Backzeit, min. Durée de cuisson, min. Время, мин.
Stewed beef Rindfleisch geschmort Boeuf bien cuit Тушеная говядина		2-3	225-250	120-150
Medium rare roastbeef Roastbeef englisch Rôti de boeuf saignant Ростбиф с кровью	heated oven erhitzter Backofen four chauffé разогретая духовка	3-4	225-250	5-6
Juicy roastbeef Roastbeef saftig Rôti de boeuf à point Ростбиф сочный	heated oven erhitzter Backofen four chauffé разогретая духовка	3-4	225-250	6-8
Sautéed roastbeef Roastbeef angebraten Rôti de boeuf sauté Ростбиф подрумяненный	heated oven erhitzter Backofen four chauffé разогретая духовка	3-4	225-250	10-11
Pork Schweinefleisch Porc Свинина		2-3	150-170	30-120
Veal Kalbfleisch Veau Телятина		2-3	150-170	45-120

**Braten und Schmoren von Fleisch****Rôtissage de viande et ragoût de viande (mijoté)****Жарение и тушение мяса**

Es wird Folgendes empfohlen:

Les points suivants sont conseillés:

Рекомендуется следующее:

• Braten bzw. Schmoren von Fleischstücken über 1 kg sollte im Backofen erfolgen. Kleinere Fleischstücke sind am besten auf den Kochzonen zuzubereiten,

• Rôtir et cuire par mijoté, la viande de plus de 1 kg dans le four. Des pièces plus petites doivent être préparées sur les foyers de la cuisinière.

• жарить и тушить в духовке мясо, массой выше 1 кг. Меньшие порции следует подготовить на варочной поверхности,

• beim Braten von Fleisch auf dem Rost wird empfohlen, auf der niedrigsten Ebene (unter dem Rost mit dem Braten) ein Blech mit etwas Wasser zu stellen. Während der Zubereitung wird das Wasser nachgefüllt,

• Pour la viande rôtie sur la grille, il est conseillé de placer une assiette remplie d'eau au niveau de gradin le plus bas tout en préparant.

• в случае приготовления мяса на решетке, рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья,

• zum Braten sollten Gefäße mit temperaturbeständigen Griffen benutzt werden.

• Vous devez utiliser des bocaux munis de poignées résistantes à la chaleur.

• для жарки, следует применять ёмкости (кастрюли) с жаростойкими ручками,

Zubereitungsparameter für das Braten und Schmoren von Speisen bei der Nutzung der **konventionellen Beheizung** sind in **Tabelle 3** und für die **Thermozirkulation (Umluft)** in **Tabelle 4** dargestellt.

Les paramètres de préparation pour le rôtissage et la cuisson par **le chauffage classique** sont présentés dans **le Tableau 3** et pour **le chauffage par thermo circulation** dans le **Tableau 4**.

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

**Roast parameters for usage of conventional heating**  
**Table 3**

**Bratparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung**  
**Tabelle 3**

**Paramètres pâtisserie par chauffage conventionnel**  
**Tableau 3**

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

Kind of pastry Gebäckart Type de viande Тип теста	Advices Empfehlungen Conseil Рекомендации	Height Höhe Niveau de gradin Уровень	Temperature, °C Temperatur, °C Température, °C Температура, °C	Baking time, min. Backzeit, min. Durée de cuisson, min. Время, мин.
Lamb Lammfleisch Agneau Баранина		2-3	150-170	90-120
Game Wildfleisch Gibier Дичь	heated oven erhitzter Backofen four chauffé разогретая духовка	2-3	170-190	60-110
Poultry Geflügel Volaille Птица		2-3	160-180	45-60
Duck Enten Canard Утки	heated oven erhitzter Backofen four chauffé разогретая духовка	2-3	200-220	60-90
Goose Gänse Oie Гуси		2-3	160-180	150-360
Stewed fowl Geflügel geschmort Poulet bouilli Тушеная птица		2-3	210-225	45-60

Roast parameters for usage of thermocirculation

Bratparameter bei Nutzung der Heißluft (Umluft)

Paramètres de rôtissage par Thermo Circulation

Параметры жарения с термоциркуляцией

Table 4

Tabelle 4

Tableau 4

Таблица 4

Meat type Fleischgattung Type de viande Вид мяса	Portion Порция	Temperature, °C Temperatur, °C Température, °C Температура, °C	Roasting time Bratzeit min. Durée de rôtissage, min. Время, мин.
Poultry // Hähnchen Volaille // Цыплята	1	180	50-60
Game // Wildfleisch Gibier // Дичь	1-1,5	160	120-140
Veal // Kalbfleisch Veau // Телятина	1	160	100-140
Pork // Schweinefleisch Porc // Свинина	1	175	110-120
Beef // Rindfleisch Boeuf // Говядина	1	160	120-150
Goose, duck // Gans, Ente Canard, oie // Гусь, утка	1	175	corr. Mass // gem. Masse selon la masse // соотв. массе

Grill parameters

Grillparameter

Paramètres de cuisson au Gril  
Tableau 5Параметры приготовления на грилле  
Таблица 5

Table 5

Tabelle 5

Tableau 5

Таблица 5

Meat type Fleischgattung Type de viande Вид мяса	Height Höhe Niveau de gradin Уровень	Grill time, min Grillzeit, min Durée de Gril, min Время, мин	
		1. side // 1. Seite 1. coté // 1. сторона	2. side // 2. Seite 2. coté // 2. сторона
Pork chop // Schweinskotelett Escalope de porc // Свиная котлета	4-5	8-10	6-8
Pork cutlet // Schweineschnitzel Schnitzel de porc // Свиной шницель	3-4	8-10	6-8
Cooked beef // Gekochtes Rindfleisch Boeuf cuit // Отварная говядина	3-4	10-12	6-8
Sausages // Würstchen Saucisses // Колбаски	4-5	8-10	6-8
Shashlik / Schaschlik Chiche-kebab // Шашлыки	4-5	7-8	5-6
Beef steak // Rindersteak Steak de boeuf // Говяжье жаркое	4-5	6-7	5-6
Veal chop // Kalbskotelett Escalope de veau // Котлета из телятины	4-5	8-10	6-8
Veal steak // Kalbssteak Bifteck de veau // Жаркое из телятины	4-5	6-7	5-6
Lamb chop / Lammkotelett Côtelettes d'agneau // Котлета из баранины	4-5	8-10	6-8
Half chicken // halbes Hähnchen Demi poulet // Цыпленок – половина	3-4	25-30	25-30
Fish // Fisch // Poisson // Рыба	4-5	6-7	4-5
Filet // Filet // Филе	4-5	4-7	6
Trout // Forellen // Truite // Форель	4-5	4-7	6
Toasts // Toasts // Тосты	4-5	2-3	2-3
Sandwich // Toasts, belegte Sandwitch // Тосты с начинкой	3-4	6-8	



**Note!** The shown parameters apply to roasting on the grid. If you use lidded cookware the temperature is to be set to 200 °C.

**Bemerkung!** Die dargestellten Parameter betreffen das Braten auf dem Rost. Bei der Verwendung von geschlossenen Gefäßen ist die Temperatur auf 200 °C einzustellen.

**Remarque!** Les paramètres indiqués concernent le rôtissage sur la grille. Si vous utilisez des bocaux fermés, la température doit être réglée à 200 °C.

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

After the first half of the cooking time the meat should be turned.

Nach der Hälfte der Zeit, die für das Braten vorbestimmt ist, sollte das Fleisch gewendet werden.

Après l'écoulement de la demi-période prédéterminée, la viande doit être retournée.

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

It is more advantageous to roast bigger meat shares.

Es ist günstiger, größere Fleischportionen zu braten.

Il est plus avantageux, en terme d'économie d'énergie, de rôtir la viande en grosses pieces.

Более выгодным является жаривание больших порций мяса.

Baste the meat with gravy while roasting.

Während des Bratens das Fleisch mit der Bratensoße begießen.

Arroser la viande avec de la sauce tout en rôtissant.

Во время жарения поливать мясо вытопившимся соусом.

It is advised to place a plate with water on the lowest level under the the grid with the dish and to refill water while preparing. (Don't douse the meat).

Es ist empfohlen, ein Blech mit etwas Wasser auf der niedrigsten Höhe (unter dem Rost mit dem Braten) einzuschieben und während des Bratens das verdampfte Wasser nachzufüllen (nicht das Fleisch begießen).

Il est conseillé de placer une assiette avec de l'eau au niveau le plus bas sous la grille pendant la préparation. (Ne pas enflammer la viande).

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

Parameters shown in this chapter concerning baking and roasting are to be corrected corresponding to own experiences.

Die in diesem Kapitel dargestellten Parameter des Backens und Bratens sind aufgrund eigener Erfahrungen zu korrigieren.

Les paramètres indiqués dans ce chapitre concernant la cuisson et rôtissage doivent être corrigés en fonction de vos propres expériences.

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

**PIZZA STONE**

The stone retains the heat for a long time, transfers it evenly to the dough and absorbs the moisture. The pastry which has been baked on the stone is airy and has a crispy crust.

- Place the stone on the grill grate in the middle or lower levels. Do not place the cold stone on the hot grate.
- Choose the pizza program **F--7** (lower heating element + hot air) if you prefer no other program. Set the maximum temperature.
  
- Preheat the oven with the stone. The warm-up time depends on the initial temperature of the inner chamber and the kitchen temperature.
- For easy removal of the baking from the stone and a crunchy pastry, you can pour some flour (corn, rice, wheat or rye whole grain) on the stone.
  
- Place the baked goods on the stone.
- Bake until ready and follow the common sense and instructions on the packaging of ready meals.
  
- Leave the stone on the grid until it cools completely.
  
- Use a spatula to clean the leftovers from the stone surface.
  
- The remaining oil helps to preserve the stone and form a protective film.
- Do not use dishwashing detergent. Wash the pizza stone with water, avoid prolonged contact with water.
  
- After cleaning, place the stone back in the oven and cook other dishes with it. It brings in the effect of a stone oven.

**PIZZASTEIN**

Der Stein behält die Wärme für lange Zeit, überträgt sie gleichmäßig auf den Teig und nimmt die Feuchtigkeit auf. Auf dem Stein gegartes Backen ist luftig und hat eine knusprige Kruste.

- Legen Sie den Stein in den mittleren oder unteren Ebenen auf den Bratrost. Platzieren Sie nicht den kalten Stein auf den heißen Rost.
- Wählen Sie das Pizzaprogramm **F-7** (unteres Heizelement + Heißluft), wenn Sie kein anderes Programm bevorzugen. Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Den Backofen mit dem Stein vorheizen. Die Aufwärmzeit hängt von der Anfangstemperatur der Innenkammer und der Küchentemperatur ab.
- Für das leichte Entfernen des Backens vom Stein und ein knuspriges Gebäck zu erhalten, können Sie etwas Mehl (Mais, Reis, Weizen- oder Roggenvollkorn) auf den Stein gießen.
- Platzieren Sie die Backware auf den Stein.
- Fertigbacken und richten Sie sich nach der Vernunft und den Anweisungen auf der Verpackung von Fertiggerichten.
- Lassen Sie den Stein auf dem Bratrost, bis er vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie einen Spatel, um die Speisereste von der Steinoberfläche zu reinigen.
- Das verbleibende Öl hilft, den Stein zu erhalten und einen Schutzfilm zu bilden.
- Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel. Den Pizzastein mit Wasser waschen, längeren Kontakt mit Wasser vermeiden.
- Stellen Sie den Stein nach der Reinigung wieder in den Backofen und kochen Sie mit ihm andere Gerichte. Er bringt die Wirkung eines Steinofens ein.

**PIERRE À PIZZA**

La pierre conserve longtemps la chaleur, la transfère uniformément à la pâte et absorbe l'humidité. Cuit au four sur la pierre est aéré et a une croûte croustillante.

- Placez la pierre sur la grille au niveau moyen ou inférieur. Ne placez pas la pierre froide sur la grille chaude.
- Choisissez le programme de pizza **F--7** (Chaleur voûte + Air chaud) si vous ne préférez aucun autre programme. Réglez la température maximale.
- Préchauffez le four avec la pierre. Le temps de préchauffage dépend de la température de départ de la chambre intérieure et de la température de la cuisine.
- Pour retirer facilement la cuisson de la pierre et une pâte croustillante, vous pouvez verser de la farine (maïs, riz, blé ou seigle) à grains entiers sur la pierre.
- Placez les produits de boulangerie sur la pierre.
- Cuire jusqu'au prêt et guidé par le bon sens et des instructions sur l'emballage des produits semi-finis.
- Laissez la pierre sur la grille jusqu'à ce qu'elle refroidisse complètement.
- Utilisez une spatule pour nettoyer les restes de la surface de la pierre.
- L'huile restante aide à préserver la pierre et à former un film protecteur.
- Ne pas utiliser de détergent à vaisselle. Lavez la pierre à pizza avec de l'eau, évitez tout contact prolongé avec de l'eau.
- Après le nettoyage, remettez la pierre au four et faites-la cuire avec d'autres plats. Elle apporte l'effet d'un four en pierre.

**КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ**

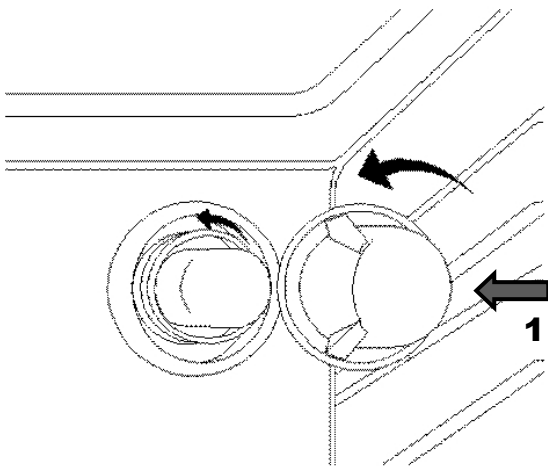
Камень долго удерживает тепло, равномерно передавая его тесту и поглощая из него влагу. Выпечка, приготовленная на камне, получается более воздушная с хрустящей корочкой.

- Разместите камень на решётке на среднем или нижних уровнях. Не помещайте холодный камень на горячую решётку.
- Выберите программу для приготовления пиццы **F--7** (нижний нагревательный элемент + горячий обдув), если Вы не предпочитаете другую. Установите максимальную температуру.
- Разогрейте духовой шкаф с камнем. Время разогрева зависит от начальной температуры внутренней камеры и температуры на кухне.
- Для облегчения снятия выпечки с камня и получения хрустящей корочки можно насыпать на камень немного муки (кукурузная, рисовая, пшеничная или ржаная грубого помола).
- Поместите выпекаемый продукт на камень.
- Выпекайте до готовности, а также руководствуясь здравым смыслом и инструкциями на упаковке полуфабрикатов.
- Оставьте камень на решётке, пока тот полностью не остынет.
- Используйте лопатку, чтобы убрать пищу с поверхности камня.
- Оставшееся масло помогает сохранить камень и создать защитную пленку.
- Не используйте средства для мытья посуды. Камень для пиццы можно отмыть водой. Не допускайте длительного контакта с водой.
- После чистки верните камень в духовой шкаф и готовьте с ним другие блюда. Он придаёт эффект подовой печи.

## CARE AND ATTENDANCE

**IMPORTANT!!!** As a safety precaution, before care and attendance of the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven.

Make sure that the appliance is cool before cleaning. Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when they are applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns from steam.



### Replacement the oven light

The oven light **1** must have these precise features:

- a) temperature resistance up to 450 °C.
- b) power supply: see V/ Hz indicated on data plate.
- c) power 25W
- d) E 14 connection.

**Attention!** First of all disconnect the appliance from the power supply.

- To prevent damage, place a tea cloth in the oven
- Unscrew the glass cover of the light.
- Unscrew the old light bulb and replace it with the new one
- Put back the glass cover and remove the tea cloth
- Connect the appliance to the main electricity supply

**Attention!** Do not use steam cleaning devices to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

**PFLEGE UND WARTUNG**

**WICHTIG!!!** Als Sicherheitsvorkehrung soll vor jeder Pflege- und Wartungsarbeit des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Beginn der Reinigung abgekühlt ist.

Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Einige Reinigungsmittel produzieren giftige Dämpfe, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden. Nasse Schwämme oder Tücher können Verbrennungen durch den Dampf verursachen.

**Austausch der Ofenbeleuchtung**

Die Ofenbeleuchtung **1** muss folgende Merkmale aufweisen:

- a) hochtemperaturbeständig bis zu 450 °C.
- b) Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/ Hz auf dem Typenschild.
- c) Leistung 25 W
- d) Sockel E 14.

**Achtung!** Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

- Zur Vermeidung von Schadensfällen ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten.
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben.
- Alte Lampe abschrauben und durch eine neue ersetzen.
- Lampenabdeckung wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen.
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen.

**Achtung!** Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Dessen Dampf kann an die spannungsführenden Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

**ENTRETIEN ET MAINTENANCE**

**IMPORTANT!!!** Comme précaution de sécurité, avant tout entretien ou maintenance du four, débranchez toujours la fiche de la prise de courant ou du câble d'alimentation du four.

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer. Ne nettoyez pas l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Certains nettoyeurs produisent des fumées nocives lorsqu'ils s'appliquent sur une surface chaude. Les vêtements mouillés ou les éponges peuvent au contact du four chaud provoquer de la vapeur causant des brûlures.

**Remplacement de la lampe du four**

La lampe du four **1** doit avoir précisément les caractéristiques suivantes:

- a) Résistance à la température jusqu'à 450 °C.
- b) Alimentation: voir V/ Hz indiqué sur la Plaque signalétique.
- c) Puissance 25W
- d) Connexion de type E 14.

**Attention!** Tout d'abord, débranchez l'appareil de l'alimentation.

- Pour éviter tout dommage, placez un chiffon dans le four
- Dévisser le couvercle en verre de la lampe
- Dévisser l'ancienne ampoule et la remplacer par la nouvelle
- Remettez le couvercle en verre et retirez le chiffon
- Raccorder l'appareil à la source d'alimentation principale

**Attention!** N'utilisez pas de dispositifs de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur peut atteindre des composants électriques et causer un court-circuit.

**ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

**ВАЖНО!!!** В качестве меры предосторожности необходимо перед обслуживанием и уходом за духовкой отключать ее от сети.

Перед чисткой убедитесь, что устройство не является горячим. При необходимости дайте ему остыть. При контакте с горячей поверхностью чистящие средства могут выделять ядовитые вещества.

**Замена лампы освещения духовки**

Освещение духовки **1** должно иметь следующие параметры:

- a) Термостойкость до 450 °C.
- b) Электропитание: параметры подключения В/ Гц указаны в заводской табличке
- c) Потребляемая мощность 25 Вт
- d) Цоколь E 14.

**Внимание!** Прежде всего отключить устройство от электросети.

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

**Внимание:** Никогда не используйте пароочиститель для очистки устройства, так как его использование может вызвать короткое замыкание.

**Oven**

The inner walls of the oven are covered with easily cleaned high-quality enamel. The very smooth surface counteracts soiling of the oven walls and can also be cleaned easily.

The oven is to be cleaned after every use.

**IMPORTANT!!!** As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven.

Clean the oven room only with tepid water and a little bit of washing-up liquid. After washing the oven is to be dried with a dry rag or by leaving the door open.

Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

**Backofen**

Die inneren Wände des Backofens sind mit hochwertiger und reinigungsfreundlicher Emaille bedeckt. Die sehr glatte Oberfläche wirkt dem Anhaften von Verschmutzungen an den Wänden des Backofens entgegen und kann auch einfach gereinigt werden.

Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.

**WICHTIG!!!** Als Sicherheitsvorkehrung soll vor jeder Reinigung des Backofens das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden.

Den Backofenraum nur mit lauwarmerem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel reinigen. Nach dem Reinigen sollte der Backofenraum mit einem trockenen Lappen abgewischt oder bei geöffneter Tür getrocknet werden.

Zum Reinigen dürfen auf keinen Fall saure oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte (Bleichmittel usw.) sind ebenfalls unbedingt zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

**Four**

Les parois intérieures du four sont recouvertes d'un émail de haute qualité facile à nettoyer. La surface très lisse empêche l'adhésion de toute matière salissante sur les parois du four et les rendent également facile à nettoyer.

Un autre avantage de cet émail est qu'il est antiacide et permet une exploitation qualitativement élevée de votre four, sur un long terme. Le four doit être nettoyé après chaque utilisation.

**IMPORTANT!!!** Pour des raisons de sécurité, avant de nettoyer le four, débranchez toujours la fiche de la prise de courant ou du cable d'alimentation du four.

Nettoyez la pièce du four uniquement avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle. Après le lavage, le four doit être séché avec un chiffon sec ou séché avec la porte ouverte.

Ne pas utiliser de substances acides ou alcalines pour nettoyer le four (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, des acides ou des produits abrasifs pour nettoyer les surfaces peintes du four.

**Духовой шкаф**

Внутренние стенки духового шкафа покрыты высококачественной легкоочищающейся эмалью. Очень гладкая поверхность противостоит появлению на стенках остаточных загрязнений и может быть быстро и просто очищена.

Чистите духовой шкаф после каждого использования.

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

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

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

**Telescope\***

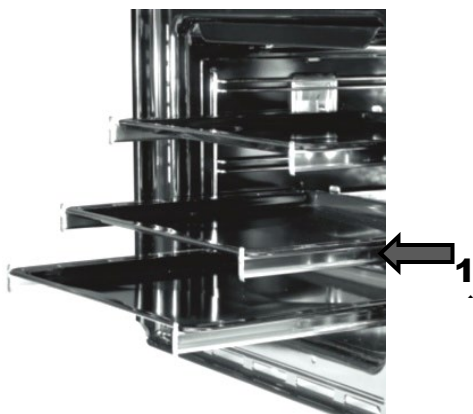
The system **Telescope, 1**, (one, two or three levels depending on your model), which your oven is equipped with, enables you to pull out all grids together or separated from each other, even while preparing a meal.

The given *Kniser* construction differs from similar ones through the comfortable and practical access to every grid and allows you to take out and check pastry without cooling down the whole oven or food on the other grids.

The tracks of every grid can carry a load up to 15 kg in the completely pulled-out state.

The track system is easily to be removed to clean the oven. The construction is made of stainless steel, which excludes the onset of corrosion.

\* – if available





**Teleskop\***

Das System **Teleskop 1** (1fach-, 2fach- oder 3fach-Teleskop-Auszug, je nach Modell), mit dem Ihr Herd ausgestattet ist, ermöglicht Ihnen, alle Bleche sowohl zusammen als auch getrennt voneinander und sogar während der Zubereitung eines Gerichtes herauszuschieben.

Diese Konstruktion *Kaiser* unterscheidet sich von den ähnlichen Konstruktionen durch den bequemen und praktischen Zugriff zu jedem Blech und erlaubt Ihnen, das Gebäck auf jedem Blech herauszunehmen und zu kontrollieren, ohne den gesamten Ofen und die Gerichte auf den anderen Blechen abzukühlen.

Die Schienen jedes Bleches halten eine Belastung bis zu 15 kg im vollständig herausgeschobenen Zustand.

Bei der Reinigung des Backofens können die Schienen leicht entfernt werden. Die Konstruktion ist in dem rostfreien Stahl ausgeführt, was die Möglichkeit von Korrosionsbildung ausschließt.

\* – wenn verfügbar

**Télescope\***

Le système **Télescope, 1** (un, deux ou trois niveaux selon votre modèle), dont votre four est équipé, vous permet de retirer toutes les grilles ensemble ou séparément les unes après les autres et cela même pendant la préparation d'un repas.

Le design du Telescope de *Kaiser* diffère de ceux des autres constructeurs de par son confort et la facilité d'accéder et de retirer chacune des grilles pour vérifier la pâtisserie sans toutefois refroidir le four entièrement ou les repas en cuisson sur les autres plaques.

Les rails de grille résistent à un chargement de 15 kg au maximum, dans la position de grille complètement retiré du four.

Le système de rails est facile à démonter pour le nettoyage du four. Leur conception en acier inoxydable, exclut toute possibilité de formation de rouille.

\* – si disponible

**Телескоп**

Система **Телескоп 1** (один, два или три уровня в зависимости от Вашей модели), которым оснащена Ваша духовка, позволяет Вам выдвигать все противни как совместно, так и по отдельности даже во время приготовления блюд.

Данная конструкция *Kaiser* отличается от аналогичных удобным и практичным доступом к любому противню и позволяет доставать и контролировать выпечку на любом из них, не охлаждая всю духовку и находящиеся на других противнях блюда.

Направляющие каждого противня надежно удерживают нагруженный весом до 15 кг. противень в полностью выдвинутом состоянии.

При очистке духовки система направляющих легко снимается. Конструкция выполнена из нержавеющей стали, что исключает возможность появления коррозии.

\* – если имеется

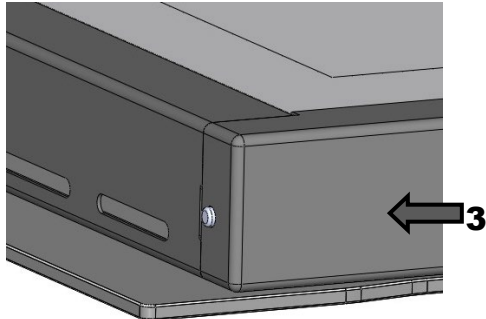
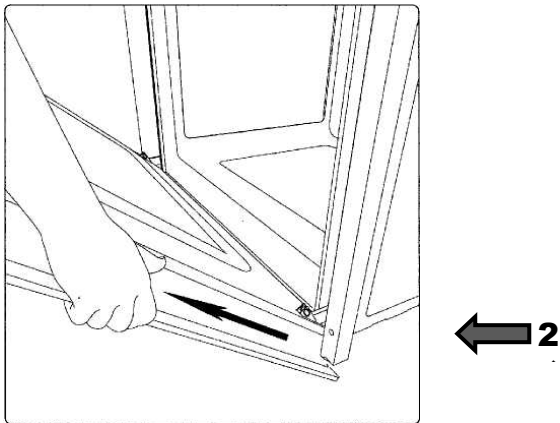
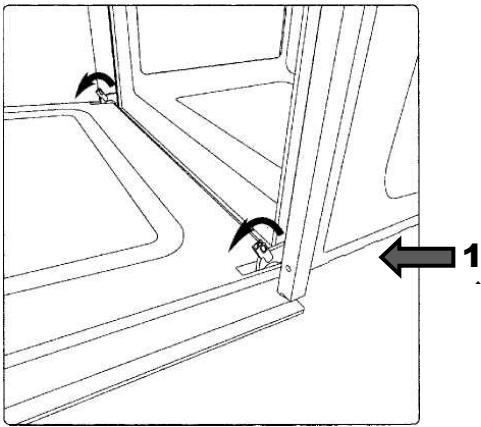
### Removing the oven door

To get a better access to the oven room and for the cleaning the oven door can be removed easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers, **2**, shown in fig.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings, **3**.

To replace the door:

- fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

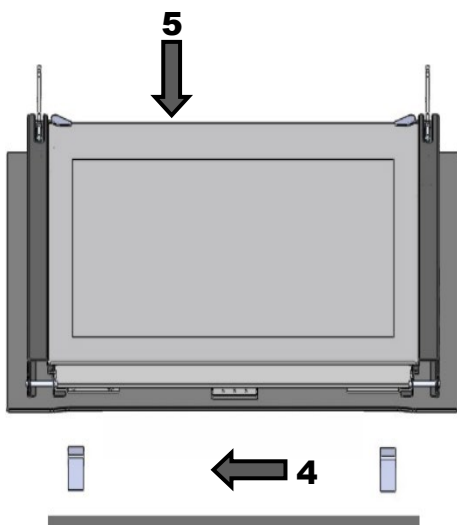


### Removing the door glass

Door glasses can be easily dismantled for cleaning. To do so, proceed as follows:

- simultaneously press side buttons **3** and remove fixing plate;
- remove gummy halter **4**;
- release bottom fixer **5**;
- gently lift and then remove the glass;
- clean glasses and other parts;

Reassemble the door in reverse way.



**Ausbauen der Ofentür**

Um einen besseren Zugang zum Backofenraum und für die Reinigung zu schaffen, kann die Backofentür mühelos ausgebaut werden. Dafür sind folgende Schritte vorzunehmen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf der Abb. dargestellten Hebel, **1**, anheben
- die Tür wieder bis zum ersten durch die zwei zuvor angehobenen Hebel verursachten Anschlag schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen **2**.

Um die Tür wieder einzubauen:

- die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen.

**Retrait de la porte du four**

Pour permettre un meilleur accès à la cavité du four pour son nettoyage, la porte du four peut être facilement démonter. Pour ce faire, procédez comme suit:

- ouvrez complètement la porte.
- soulever les deux leviers **1** comme indiqué sur la figure ci-contre.
- fermer la porte jusqu'à la première butée (Causée par les leviers relevés).
- soulever la porte vers le haut et vers l'extérieur pour l'enlever de ses supports **2**.

Pour replacer la porte:

- monter les charnières dans leurs supports et abaisser les deux leviers.

**Демонтаж дверцы духовки**

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

- полностью открыть дверцу;
- приподнять два указанных на рисунке рычажка **1**;
- прикрыть дверцу до первого касания поднятых рычажков;
- приподняв дверцу, потянуть ее вверх на себя **2**.

Чтобы вновь установить дверцу:

- вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть рычажки.

**Ausbauen der Glasscheibe**

Um den inneren Backofentürraum zu reinigen, können die Glasscheiben ausgebaut werden. Dafür sind folgende Schritte vorzunehmen:

- gleichzeitig auf die Knöpfe **3** drücken und die Leiste rausnehmen;
- die Arretierungen abnehmen **4**;
- die Hebel lösen **4** abnehmen;
- die Glasscheibe vorsichtig anheben und abnehmen;
- die Glasscheiben und andere Teile reinigen;

Umgekehrte Reihenfolge für den Zusammenbau befolgen

**Enlever la vitre de la porte**

Les vitres de porte peuvent être facilement démontées pour le nettoyage. Pour ce faire, procédez comme suit:

- appuyer simultanément sur les boutons latéraux **3** et retirer la plaque de fixation;
- retirer le licol en gomme **4**;
- libérer le fixateur inférieur **5**;
- soulevez doucement puis retirez le verre;
- nettoyer les lunettes et autres pièces;

Remonter la porte en sens inverse.

**Демонтаж стекла дверцы**

Для очистки внутренних стекол дверцы их можно легко демонтировать. Для этого необходимо:

- одновременно нажать на кнопки фиксаторы, и снять планку **3**;
- снять резиновые стопоры **4**;
- открыть нижние фиксаторы **5**;
- аккуратно приподнять и затем снять стекла;
- очистить стекла и другие элементы;

Собрать дверцу в обратной последовательности

**Alternate inspection**

Besides the current maintenance the user is dutybound to the following actions:

- alternate check and maintenance of oven elements and assemblies,
- let the oven be checked by the customer service after expiration of the warranty once in two years.
- Abolishment of noticed errors,

**Note!** All installing and maintenance actions mentioned on the top as well as reparations are to be accomplished by a authorized installer.

**IMPORTANT!!!**

The user is responsible for the irreproachable condition and professional use of the unit. If the customer service is called because of an operating mistake, the visit is liable to pay costs in the warranty, too. Damages, which are caused through not following this instruction, are not approved.

**What to do, if?**

Every damage:

- Switch off all oven operating functions
- disconnect the oven from the power supply,
- acquaint the exigence of a reparation (Service-Center or another organisation, which has the corresponding rights).

A few simple defects can be abolished by the user, corresponding to the advices in the present operating instruction. Problems and mistakes can happen during the usage of the unit. Some remote mistakes the user can abolish on his or her own through following the advices mentioned in the Table below. Befor contacting the customer service the following points are to be checked consecutively:

**Periodische Besichtigung**

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

- Periodische Überprüfung und Wartung von Backofenelementen und Baugruppen,
- Nach Ablauf der Garantieperiode jede zwei Jahre den Herd vom Kundendienst durchsehen lassen.
- Beseitigung von entdeckten Störungen.

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

**WICHTIG!!!**

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.

**Was ist, wenn?**

Bei jeder Störung:

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

Einige einfache Defekte kann der Benutzer selbstständig, entsprechend den Empfehlungen der vorliegenden Bedienungsanleitung, beseitigen. Bei der Benutzung des Gerätes können manchmal Probleme und Fehler auftreten. Einige geringere Fehler kann der Benutzer eigenständig beheben, indem er die Hinweise befolgt, die in der nachstehenden Tabelle angeführt sind. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sind folgende Punkte der Tabelle nacheinander zu überprüfen:

**Inspection périodique**

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

- Vérification et entretien périodiques des éléments et de l'ensemble du four.
- Inspection périodique par le service après-vente une fois tous les deux ans jusqu'à l'expiration de la garantie.
- Réparation des défauts observés.

**Remarque!** Toutes les opérations d'installation et de maintenance mentionnées plus haut, ainsi que les réparations doivent être effectuées par un installateur agréé.

**IMPORTANT!!!**

L'utilisateur est responsable du maintien en état de l'appareil et de son utilisation adéquate. Si le service après-vente est appelé en raison d'une erreur de fonctionnement, le cout de visite est également prise en charge par la garantie.

Les dommages causés par le non-respect de cette instruction ne seront pas approuvés.

**Que faire, si?**

Tout dommage survient:

- Eteindre tous les modes de fonctionnement de l'appareil
- Débrancher l'appareil de l'alimentation
- Faire connaître votre besoin de réparation (Au Service client ou à toute organisation).

Quelques défauts simples pouvant être corrigés et évités par l'utilisateur, en suivant correctement les instructions de ce manuel d'utilisation. Des problèmes et des erreurs peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil. Certaines erreurs lointaines que l'utilisateur peut supprimer de son propre chef en suivant les conseils mentionnés dans le tableau ci-dessous. Avant de contacter le service clientèle, les points suivants doivent être vérifiés de manière consécutive:

**Периодический осмотр**

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

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

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

**ВАЖНО!!!**

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

Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

**Что делать, если?**

В случае любой неисправности, следует:

- отключить все элементы духовки,
- отключить электропитание,
- заявить о необходимости ремонта (в сервисный центр или другую организацию, обладающую соответствующими правами).

Некоторые простые неисправности пользователь может самостоятельно устранять, согласно рекомендациям настоящего руководства. В период эксплуатации электрического устройства иногда появляются проблемы и неполадки, некоторые из которых потребитель в состоянии удалить самостоятельно при условии соблюдения правил приведенных в таблице ниже. До вызова работника сервисного обслуживания, внимательно прочтите и выполните следующие рекомендации:

Error	Possible reason	Advices	Störung	Mögliche Ursache	Hinweise
<b>Oven doesn't work</b>	Disturbance in power supply  Interruption of the power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective – replace  Set the current time on the display and switch on the oven	<b>Der Ofen funktioniert nicht</b>	Störung der Elektroversorgung  Unterbrechung der Stromzufuhr	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft – ersetzen  Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen und den Herd in Betrieb nehmen
<b>Zeros flash on the display</b>	Interruption of the power supply	Set the current time on the display.	<b>Auf dem Display blinken Nullen</b>	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen
<b>The oven light doesn't work</b>	Disturbance in power supply  Defect of the lamp	Check the protection device of your home conduction. If defective – replace  Check if the lamp of the oven light is faultless. If not – replace	<b>Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht</b>	Störung der Elektroversorgung  Defekt der Lampe	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft – ersetzen  Prüfen, ob die Lampe der Ofenbeleuchtung intakt ist. Wenn fehlerhaft – ersetzen
<b>The controlling lights don't glow</b>	Disturbance in power supply  Defect of the lamp	Check the protection device of your home conduction. If defective - replace  Contact the customer service	<b>Die Kontrolllampchen leuchten nicht</b>	Störung der Elektroversorgung  Defekt der Lampe	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft – ersetzen  An den Kundendienst wenden
<b>Clock runs fast or slow</b>	Insufficient tension in the electric grid of the house	Check the tension of the conduction. If necessary – stabilize.	<b>Die Uhr geht vor oder nach</b>	Zu niedrige Spannung im Netz des Hauses	Die Spannung im Netz prüfen. Falls notwendig - die Spannung stabilisieren

**IMPORTANT!!!**

If despite of the recommendations the problems persist – contact the customer service.

**WICHTIG!!!**

Wenn trotz der Empfehlungen die Probleme nicht beseitigt werden konnten – wenden Sie sich an den Kundendienst.

Erreur	Raison possible	Conseils
<b>Le four ne fonctionne pas</b>	Perturbation de l'alimentation électrique  Interruption de l'alimentation électrique	Vérifiez le dispositif de protection de votre conduction à la maison. Si défectueux – remplacer  Refaites le réglage de l'heure actuelle sur l'écran et rallumez le four
<b>Des zéros clignotent sur l'écran</b>	Interruption de l'alimentation électrique	Refaites le réglage de l'heure actuelle sur l'écran et rallumez le four
<b>L'éclairage du four ne fonctionne pas</b>	Perturbation de l'alimentation électrique  Défaut de la lampe	Vérifiez le dispositif de protection de votre conduction à la maison. Si défectueux – remplacer  Vérifiez si la lampe du four est en bon état. Si non – remplacer
<b>Les lumières de contrôle ne brillent pas</b>	Perturbation de l'alimentation électrique  Défaut de la lampe	Vérifiez le dispositif de protection de votre conduction à la maison. Si défectueux – remplacer  Vérifiez si la lampe du four est en bon état. Si non – remplacer
<b>L'horloge avance vite ou prend du retard</b>	Tension du secteur trop basse dans la maison	Vérifier la tension du secteur dans votre local. Si nécessaire – stabiliser

**IMPORTANT!!!**

Si malgré les recommandations les problèmes persistent – contactez le service clientèle.

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

**ВАЖНО!!!**

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

## 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

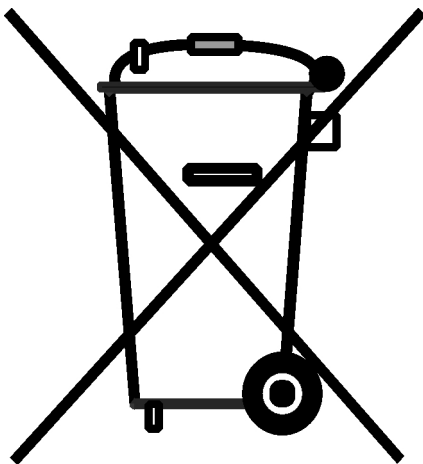
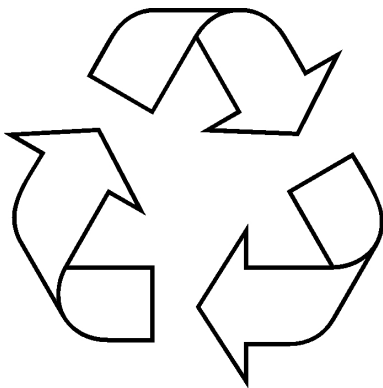
Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way. Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.

### 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.





**UMWELTVERTRAGLICHKEIT**

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation zu diesem Gerät auf chlorfreiem und gebleichtem oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Herstellung der Verpackung wurde auf die Umweltverträglichkeit Wert gelegt. Die Verpackung kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um ein 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. Recycling von Verpackungsmaterialien spart Rohstoffe und verringert die Abfallmenge.

**Entsorgung der Altgeräte**

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt kein normaler Haushaltsabfall ist. Es soll an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch die falsche Entsorgung gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

**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**

Veillez 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.

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

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

## DE

### **GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:**

1. Die Garantie für das einwandfreie Funktionieren des Geräts ist für die Dauer von 24 Monaten gültig, gerechnet von dem Tag des Kaufs (es ist 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, Montage, defektes Material und 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-, Materialkosten und bei Bedarf wie auch unter Berücksichtigung der geltenden Gesetzgebung - die Transportkosten) von der zuständigen Kundendienststelle zu Hause bei dem Verbraucher oder in einer Werkstatt durchgeführt, wenn die Kundendienststelle ein derartiges Vorgehen für notwendig betrachtet.
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 im Laufe 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 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 Gerätes nichts zu tun haben. Bitte nehmen Sie vorerst Kontakt mit dem zuständigen Service-Center auf.
8. Die Installation des Geräts soll nur von den qualifizierten Fachpersonen durchgeführt werden. Der Kunde ist verpflichtet, den entsprechenden Nachweis hierfür zu erbringen. Andernfalls besteht kein Anspruch auf die Gewährung einer Garantieleistung.
9. Der Umtausch des Geräts wird nur von dem 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 Plastik im Falle, wenn der Fehler durch Verschulden des Benutzers aufgetreten ist, nach der Unterzeichnung des Abnahmeprotokolls vom Verbraucher.
5. Kratzer, Risse und ähnliche äußere mechanische Beschädigungen, die während der Nutzung entstanden sind.
6. Solche Beschädigungen von Elementen, deren Wahrscheinlichkeit erheblich höher ist nach Art ihrer Nutzung oder welche als Folge des Normalverschleißes entstanden sind (inklusive Betriebsstoffe), solche wie: Lampen, Filter o.ä., die von Hand bewegten Kunststoffteile.
7. Solche Arten von Arbeiten wie Regulierung, Reinigung und weitere Produktpflege, die in der Betriebsanleitung festgelegt sind.
8. Sowie aus anderen Gründen, die durch Verschulden des Käufers entstanden und nicht auf den Hersteller zurückzuführen sind – die 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, die fehlerhafte Installation, Betrieb, Verwendung oder Wartung entstanden sind.**

## WARRANTY CONDITIONS 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 fault, such as but not limited to: inappropriate design, 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 purchase of the products.
4. Repairs that qualify under this warranty guarantee are completely free including the cost of labour, and materials, transportation is determined by the relevant Kaiser servicing centre.
5. Any questions or queries on the quality of the product will be assessed only after our servicing company checks the product. Any conclusions will only be reached based on the outcome of a servicing report.
6. The product will only be exchanged within the warranty period in the situation that the servicing 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 for our service the usual time consumption and transportation fees. Before you contact our customer service, please check whether it's a defect or error of a product or or mistake of maintenance. Please take the 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 entitlement to the grant of a guarantee.
9. Only the distributor selling the products has the right to exchange the defected product for a new one.
10. Liability under this warranty is limited to, unless otherwise specified by law is all referred to these above obligations.

## WARRANTY NOT VALID WHEN:

1. In the event of our products being damaged or experiencing some kind of fault from transport damage, due to incorrect installation by other than trained Kaiser technician 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 changed or removed the serial number will not qualify for the warranty conditions.
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 comply with the warranty conditions.
4. If the glass or the ceramic glass on a product is broken or defected after installation, the customer will be held liable.
5. Any damage scratches, cracks, and external mechanical faults caused during the operation by the customer.
6. The damage of certain parts being caused by normal wear and tear such as (lamps, filters, etc.).
7. Other external factors causing damage such as adjusting the products and cleaning.
8. Any other damage caused by the fault of the user and which is not linked to faults caused by the manufacturer will not comply with the warranty agreement.

**The unearthed devices are potentially dangerous.  
The manufacturer accepts no liability for damages which have caused by improper use, the 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.**

## 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 используемые 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 нерекондованных 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 ті 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 умови 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, недбалим поводженням або поганим доглядом, підключенням до неправильної напруги живлення, використання не рекомендованих чистячих або миючих засобів, недотриманням доданої інструкції з експлуатації або неповноваженими особами був здійснений ремонт виробу або внесені конструктивні зміни до його конструкції чи підключення неповноваженими 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 ви 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 <input type="checkbox"/>	Kühl- Gefriergerät • Fridge/ Freezer • Réfrigérateur/ Congélateur • Холодильник • Холодильник <input type="checkbox"/>
Gasherд • Gas cooker • Cuisinière à gaz Газовая плита • Газова плита <input type="checkbox"/>	Waschmaschine • Washing machine • Machine à laver • Стиральная машина • Пральна машина <input type="checkbox"/>
Einbaukochfeld • Built-in hob • Table de cuisson • Встраиваемая поверхность • Вбудована поверхня <input type="checkbox"/>	Geschirrspüler • Dishwasher • Lave-vaisselle Посудомоечная машина • Посудомийна машина <input type="checkbox"/>
Einbaubackofen • Built-in oven • Four encastrable Встраиваемый духовой шкаф • Вбудована духовка <input type="checkbox"/>	Abzugshaube • Cooker hood • Hotte Кухонный воздухоочиститель • Кухонний очищувач повітря <input type="checkbox"/>
Mikrowelle • Microwave • Four micro onde Микроволновая печь • Мікрохвильова піч <input type="checkbox"/>	Klimaanlage • Air conditioner • Climatisation Кондиционер • Кондиціонер <input type="checkbox"/>

**Modell • Model • Modèle • Модель • Модель**.....  
**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 machte 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**.....

**DE SPI-Kundendienst**  
**ServicePoint International GmbH**

Thunbuschstr. 8 D-42781 Haan  
Tel.: +49 (0)2104-9640-0  
Fax.: +49 (0)2104-9640-20  
E-Mail: [service@spi-kundendienst.de](mailto:service@spi-kundendienst.de)  
Internet: [www.spi-kundendienst.de](http://www.spi-kundendienst.de)



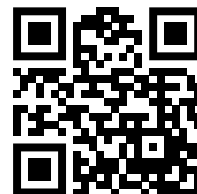
**A ESECO**  
**Service Center – Haushaltsgeräte**

Wienerbergstr. 11/12 A, 1100 Wien, Austria  
Tel.: +43 1 5967946  
Fax.: +43 1 5967946.15  
E-Mail: [office@eseco.at](mailto:office@eseco.at)  
Internet: [www.eseco.at](http://www.eseco.at)



**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](mailto:sav@sfg.fr)  
Internet: [www.sfg.fr](http://www.sfg.fr)



**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](mailto: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](mailto:service@kaiser.ua)  
Internet: [www.kaiser.ua](http://www.kaiser.ua)





## 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.*

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(№. соответствует номеру аппарата, смотри на задней странице обложки настоящей инструкции)  
Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

**Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!**

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

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

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

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

(№ відповідає номер апарата, див. на задній сторінці обкладинки цієї інструкції)  
Ці гарантійні зобов'язання не обмежують визначені законом права споживачів

**Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!**

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

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

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

---

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](http://www.kaiser-olan.de)**

