

Kaiser[®]

EH 63...

EINBAU-ELEKTRO-BACKOFEN

BUILT-IN ELECTRIC OVEN

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRABLE

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



DE GEBRAUCHSANWEISUNG

EN USER MANUAL

DE MODE D'EMPLOI

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, verwirklicht 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..

Merci d'avoir acheté cet équipement de marque 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 look moderne conçu par les meilleurs designers d'Europe, ornera à merveille votre cuisine.

Nous vous conseillons une lecture attentive de ce manuel avant utilisation. La prise en compte des indications vous protégera de tout inconvénient dû à une mauvaise utilisation de l'appareil et vous permettra également de réduire sa consommation d'énergie électrique. S'il est utilisé conformément à ce mode d'emploi, le four électrique vous apportera beaucoup de plaisir durant tout son cycle de vie.

Nos fours électriques répondent aux principales exigences en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement, conformément aux directives de l'UE, confirmées par les certificats DIN ISO 9001 et ISO 1400 selon les normes en vigueur au sein de l'UE ; et également aux exigences du Gosstandart en Russie et aux normes des autres pays de la CEI, confirmées par les certificats d'identification.

En vertu du principe directeur d'amélioration continue de la qualité de nos fours électriques, nous vous réservons le droit d'apporter les modifications de design et de mode opératoire qui vous permettrons de tirer le meilleur profit de votre équipement.

Nous vous souhaitons une utilisation efficace de notre four électrique.

Sincèrement

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

SAFETY INSTRUCTIONS	6
TECHNICAL SAFETY	8
TERMS OF USE	10
CHILD SAFETY	12
INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
BRIEF DESCRIPTION	20
USAGE	36
PRACTICAL ADVICES	62
CARE AND ATTENDANCE	70
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT	82

DE

FR

RU

INHALTSVERZEICHNIS**TABLE DES MATIÈRES****ОГЛАВЛЕНИЕ**

SICHERHEISHINWEISE	7	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	7
TECHNISCHE SICHERHEIT	9	SECURITE TECHNIQUE	9	ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	9
NUTZUNGSBEDINGUNGEN	11	CONDITIONS D'UTILISATION	11	ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ	11
KINDERSICHERHEIT	13	SÉCURITÉ DES ENFANTS	13	БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ	13
FÜR DEN INSTALLATEUR	15	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	15	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	15
KURZBESCHREIBUNG	21	BRÈVE DESCRIPTION	21	КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	21
BENUTZUNG	37	UTILISATION	37	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	37
PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN	63	PRATIQUE RECOMMANDATIONS	63	ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	63
PFLEGE UND WARTUNG	71	ENTRETIEN ET MAINTENANCE	71	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	71
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	83	RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	83	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	83

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 Sicherheitsbestim-mungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Perso-nen und Sachen führen.

Lesen Sie bitte diese Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerk-sam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie enthält wichti-ge Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, 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 Nichtbeach-tung dieser Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

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

INSTRUCTIONS DE SÉCU-RITÉ

Cet appareil est conforme aux règles de sécurité prescrites.

Toutefois, une utilisation inappro-priée peut entraîner des dommages corporels et matériels.

Veillez lire attentivement ces ins-tructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Ils contien-nent des informations importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisa-tion et l'entretien. Cela vous proté-gera et évitera d'endommager l'ap-pareil..

Le fabricant ne peut accepter au-cune responsabilité pour les dom-mages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez ce manuel dans un endroit sûr et transmettez-le à tout propriétaire ultérieur.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНО-СТИ

Данный прибор соответствует всем действующим нормам без-опасности.

Неправильное использование прибора и несоблюдение данной инструкции могут привести к ущербу как человеческому так и к материальному.

Пожалуйста, внимательно про-читите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой и использованием данного устройства. Она со-держит важную информацию, касающуюся установки, без-опасности, использования и обслуживания данной техни-ки. Таким образом Вы защитите себя от возможных травм и предохраните своё устройство от возможных повреждений.

Производитель не может нести ответственность за поврежде-ния, которые возникли из-за несоблюдения данной инструк-ции.

Пожалуйста, сохраните эту инструкцию и передайте её, в случае передачи устройства другому 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

SÉCURITÉ TECHNIQUE

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 et le branchage de cet appareil doivent être effectués 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 branchez pas. N'utilisez jamais un appareil endommagé! Cela pourrait vous mettre en danger!
- Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien agréé. Une réparation inappropriée constitue un danger considérable pour vous et vos proches. Si votre appareil a besoin d'une réparation, veuillez contacter notre centre de service client ou directement votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est defectueux, 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 branché à l'alimentation électrique à l'aide d'un disjoncteur ou d'un fusible approprié. N'utilisez jamais d'adaptateurs multiprises ou de rallonges pour brancher le four à l'alimentation électrique.
- L'appareil doit être mis hors tension avant toute réparation ou 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 éviter 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 remain 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 destiné à un usage privé et domestique uniquement.

- Risque de brûlures. 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, les aliments cuits, les accessoires de l'appareil ou la vapeur chaude. Portez toujours des gants de four pour placer et retirer vos plats dans l'appareil, de même que lorsque vous ajustez les grilles de celui-ci, etc.
- Ne jamais placer des matériaux inflammables dans l'appareil.
- Lors de l'insertion ou du retrait des récipients de cuisson, veillez à ce que leur contenu ne déborde pas.
- Lorsque vous ouvrez la porte, veillez à ce que l'air chaud et la vapeur puissent s'évaporer rapidement.
- Prenez garde à la cuisson de plats contenant de l'alcool. Ce dernier peut s'évaporer à haute température et sa vapeur peut prendre feu si elle entre en contact avec une partie chaude de l'appareil.
- Les aliments congelés tels que la pizza doivent être cuits sur le gril. Si la plaque de cuisson est utilisée à cet effet, elle risque de se déformer en raison des grandes variations de température.
- La porte de l'appareil doit rester fermée pendant la cuisson.
- Ne jamais placer de papier d'aluminium ni de casseroles, poêles, etc. directement sur le sol de la chambre de cuisson, car la surface pourrait être endommagée.
- 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 располагая Ваше блюдо внутри устройства.
- Не ставьте воспламеняемые материалы во внутреннюю часть устройства.
- Во время готовки старайтесь аккуратно размещать и извлекать Ваши блюда, не расплёскивая 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.

- 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 gerätaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann das Gerät beschädigen oder einen Brand verursachen.

- Ne posez pas de vaisselle sur la porte ouverte de l'appareil.
- Si aucun temps de cuisson n'est spécifié, l'appareil s'éteint automatiquement après un certain temps.
- Les ustensiles de cuisson en plastique qui ne sont pas adaptés à l'appareil fondent à haute température et peuvent endommager l'appareil ou provoquer un incendie.

- 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

- Les enfants ou les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité en raison de leurs capacités mentales, physiques ou motrices ou parce qu'ils n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance ou les instructions d'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 et sa sécurité par une personne habilitée.

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 безаварийной 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 указанием 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! Les parties internes de l'appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes 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.

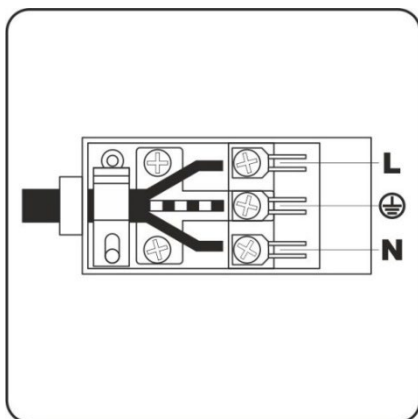
- Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

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 pourrait endommager l'appareil et éventuellement causer des blessures graves.
- Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance près de l'appareil lorsqu'il est allumé. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer à proximité de l'appareil, qu'il soit en fonctionnement ou non.

- 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.

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

- la tension d'alimentation correspond aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique apposée sur la paroi arrière du four,
- l'alimentation secteur est mise à la terre conformément à la réglementation et à la législation en vigueur.

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.

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.

La mise à la terre est une condition nécessaire à l'utilisation de l'appareil. Si le four n'est pas équipé d'un câble et/ou d'une fiche secteur, il convient d'utiliser un matériel approprié correspondant à la consommation de courant et à la température de fonctionnement indiquées sur la plaque signalétique située sur la paroi arrière du four. 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.

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.

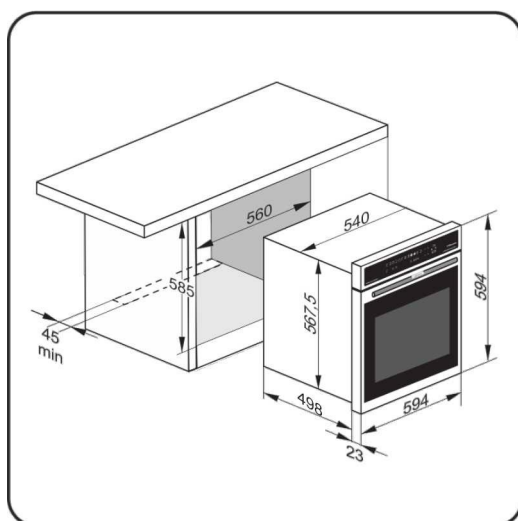
If the appliance is to be connected directly to mains terminals, fit a switch with minimum aperture of 3 mm between the contacts. Make sure that the switch is of sufficient capacity for the power specified on the appliance's data plate, and compliant with applicable regulations. The switch must not break 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 omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts, qui permet de déconnecter l'appareil du réseau. 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 câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par ledit interrupteur. La prise ou l'interrupteur omnipolaire 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 отсоединять прибор от сети, соответствующим техническим данным действующих предписаний (желто-зеленый кабель заземления не должен прерываться данным выключателем). Штекер или автоматический выключатель на правильно установленном приборе должен быть всегда легко достигаем.

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

Attention! L'installation et le raccordement au réseau électrique ne doivent être effectués 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 Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

INSTALLATION DU FOUR

Le four peut être installé sous un plan de travail ou dans une armoire. 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 douilles fournies.

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 отцентровано по отношению к стенкам мебели и надежно закреплено при помощи поставляемых в комплекте крепежных материалов.

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

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

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 emaillierten Oberflächen.

PRÉPARATION

Avant d'utiliser le four pour la première fois, il faut le nettoyer soigneusement à l'eau savonneuse, puis le laver à l'eau claire. Les ustensiles fournis avec le four doivent être placés sur les grilles. 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 le du courant électrique. 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 (eau de Javel par exemple), 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 приготвлении 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 хлорсодержащие 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 Servicedienstleistung notwendig ist, das Herausnehmen des Gerätes aus der Montageneische auf eigene Kosten und aus eigener Kraft des Geräteinhabers durchgeführt. Der Hersteller und der Kunden-Service übernehmen keine Verantwortung für Schäden an Gerät oder Möbeln bei der Demontage.

Attention! Pendant l'installation, veuillez noter que l'utilisation de calfeutrage au silicone, d'autres produits d'étanchéité ou d'adhésifs en plus des matériaux de fixation fournis n'est pas recommandée. En cas d'utilisation de matériaux et de substances de fixation supplémentaires, et si une intervention de maintenance est nécessaire, le retrait de l'appareil de la niche de montage sera effectué aux frais du propriétaire et par ses propres moyens. Le fabricant et le service clientèle ne sauraient pas être tenus responsables des dommages causés à l'appareil ou au mobilier lors du démontage.

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

EXTERIOR VIEW

Functional units placement



1. Control panel

2. Touch screen TFT display **with multilingual and multifunctional sensor TFT display and Full Touch control**

3. Appliance door

4. ON/ OFF button – to switch the appliance on and off

Individual models, depending on their technical equipment, have different control panels with correspondingly placed control elements.

The electronic programming device, depending on the model, may be very different. See the appropriate section for an exact description.

KURZBESCHREIBUNG**BRÈVE DESCRIPTION****КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ****GESAMTANSICHT****VUE EXTÉRIEURE****ВНЕШНИЙ ВИД****Anordnung von Funktionsbaugruppen****Disposition fonctionnelle d'ensemble****Размещение функциональных узлов**

1. Bedienblende

1. Panneau de commande

1. Панель управления

2. Touch screen TFT-Display mit **multisprachigem, multifunktionalem Touch Screen TFT- Display** und **Full Touch Control**

2. Écran tactile **TFT avec capteur multilingue et multifonctionnel TFT, entièrement tactile Full Touch control**

2. Touch screen TFT-дисплей с **многоязыковым, multifункциональным сенсорным TFT дисплеем и системой Full Touch Control**

3. Tür des Gerätes

3. Porte du four

3. Дверь устройства

4. Ein/ Aus-Taste – Ein- und Ausschalten des Gerätes

4. Touche ON / OFF - pour allumer et éteindre l'appareil

4. Вкл/ Выкл – кнопка включения и выключения устройства

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

Différents panneaux de commande sont placés sur différents modèles selon les composants techniques sur lequel les éléments de commande sont disposés.

Отдельные модели, в зависимости от их технического оборудования, имеют различные панели управления с соответственно размещенными на них элементами управления.

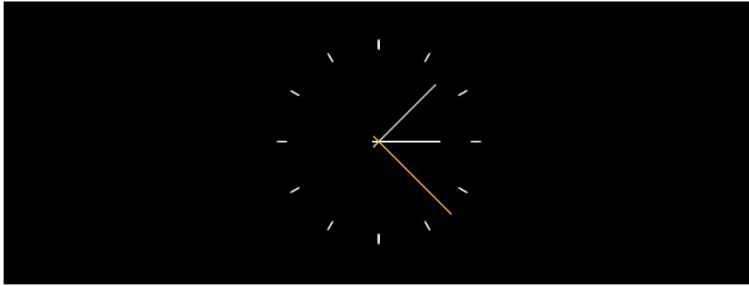
Die elektronische Zeitschaltuhr kann je nach Modell unterschiedlich ausgeführt werden. Genaue Beschreibung siehe im entsprechenden Kapitel

La minuterie électronique peut être exécutée différemment selon le modèle. Voir la description précise dans le chapitre approprié.

Электронное программирующее устройство, в зависимости от модели, может быть различным. Точное описание смотрите в соответствующем разделе.

EQUIPMENT

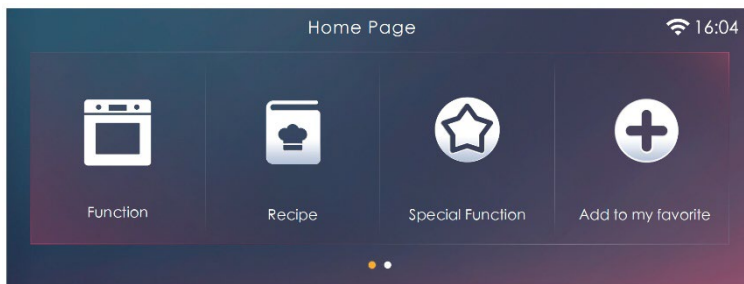
OPERATIONAL CONTROL OF A MULTIFUNCTIONARY OVEN



The oven is turned on by simply touching the ON/OFF touch button.

The oven enters standby mode. The display shows the clock indicating the current time.

Simply touch the display to access the selection of the cooking functions.



The basic programs have a pre-programmed temperature and cooking time that can be modified according to your preferences.

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

After a certain time after the cooking cycle is complete, the oven goes into standby mode. The clock is displayed on the display.

AUSSTATTUNG

ÉQUIPEMENT

ОБОРУДОВАНИЕ

BEDIENUNG DES MULTIFUNKTIONSBACKOFENS

COMMANDES DU FOUR MULTIFONCTION

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Das Gerät wird durch einfaches Berühren der EIN/AUS-Touch-Taste eingeschaltet.

Le four est mis en marche par simple contact avec la touche tactile ON/OFF.

Включение устройства осуществляется посредством простого касания сенсорной кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

Der Backofen schaltet in den Standby-Modus. Auf dem Display erscheint eine Uhr, die die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Le four passe en mode veille. L'écran affiche l'horloge indiquant l'heure actuelle.

Духовка переходит в режим ожидания. На дисплее отображаются часы, показывающие текущее время.

Berühren Sie anschließend einfach das Display, um zur Auswahl der Betriebsfunktionen zu gelangen.

Il suffit d'effleurer l'écran pour accéder à la sélection des fonctions de cuisson.

В дальнейшем достаточно нажать на дисплей чтобы перейти к выбору режимов работы.

Die Grundprogramme haben vorprogrammierte Gartemperaturen und -zeiten, die Sie nach Belieben ändern können.

Les programmes de base ont une température et un temps de cuisson préprogrammés qui peuvent être modifiés selon vos préférences.

Основные программы имеют заранее запрограммированную температуру и продолжительность приготовления, которые Вы можете при необходимости изменить по своему выбору.



Wichtig: Der Betrieb des Backofens wird durch die entsprechenden Informationen auf dem Display des Bedienfelds angezeigt.



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



Важно! Работа духовки сигнализируется соответствующей информацией на дисплее панели управления.

Nach Ablauf einer bestimmten Zeit nach Beendigung des Garvorgangs schaltet der Backofen auf Standby. Die Uhr wird auf dem Display angezeigt.

Au bout d'un certain temps après la fin du cycle de cuisson, le four se met en mode veille. L'horloge s'affiche sur l'écran.

Через определённое время после завершения цикла приготовления духовка уходит в режим ожидания. На дисплее отображаются часы.

OPERATING FUNCTIONS OF THE OVEN

CONVENTIONAL COOKING



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

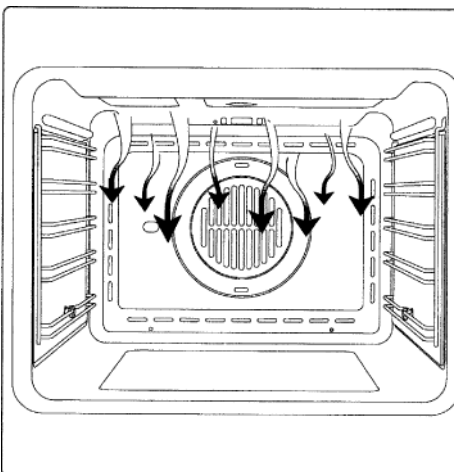
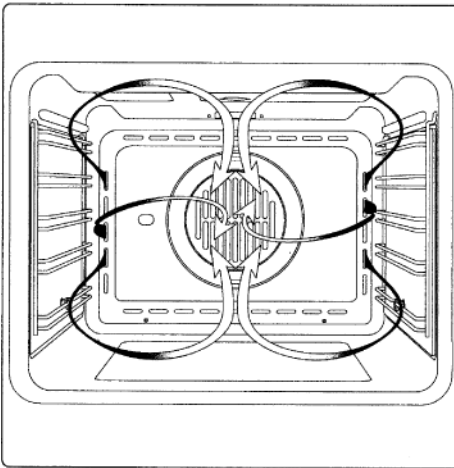
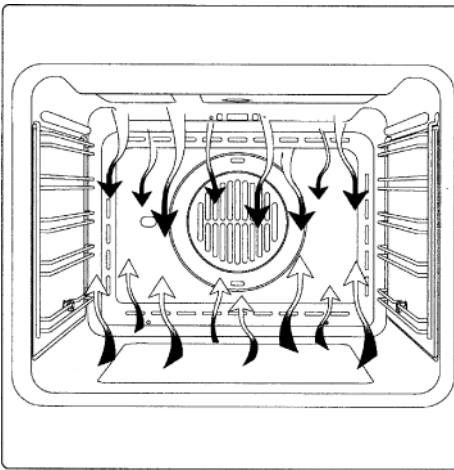
Place the food in the oven once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out.

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.)



**BETRIEBSFUNKTIONEN
DES
BACKOFENS****MODES DE FONCTIONNEMENT
PRINCIPAUX DU FOUR****РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВО-
ГО ШКАФА****OBER + UNTERHITZE**

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.

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 après l'extinction de la veilleuse.

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.

ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

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

Avec cette fonction du four, le ventilateur, situé dans la partie arrière, amène de l'air chaud circulant à l'intérieur du four et le répartit uniformément, ce qui permet de réduire le temps de préparation par rapport à la cuisson traditionnelle. 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

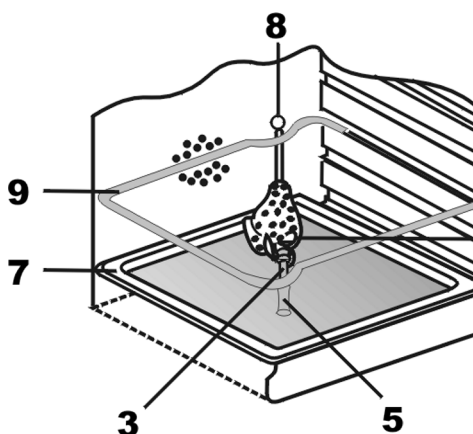
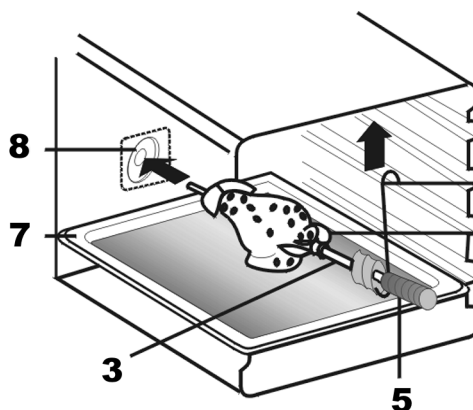
При этом режиме приготовления, находящийся в дальней части духовки вентилятор, осуществляет циркуляцию горячего воздуха, равномерно его распределяя, тем самым сокращая время приготовления по сравнению с обычным приготовлением. Этот метод подходит для одновременного приготовления разных видов блюд (рыба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

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 Drehspieß 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 zumachen.

Beim Herausnehmen des Drehspießes 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. Fixez le régulateur de température sur une température comprise entre 50 °C et 200 °C.

RÔTISSOIRE (si disponible)



Certains fours sont équipés d'une rôtissoire complète pour le rôtissage à la 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.

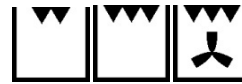
GRILLER SUR UNE RÔTISSOIRE

Pour ce faire, procédez 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 au niveau de gradin II dans le four;
- Insérer et loger le bout de la tige 3 dans le port d'accouplement moteur 8, en veillant à ce que le crochet du cadre de la broche s'engage dans la rainure de la partie métallique de la poignée de la broche ;
- Dévisser la poignée 5;
- Insérez le bac à graisse 7 dans la cavité du four à la hauteur la plus basse et fermez la porte du four.

Lorsque vous retirez les aliments du four, utilisez la poignée 5 pour éviter les brûlures.

ГРИЛЬ



Этот режим используется для приготовления на гриле или подрумянивания блюд.

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

Прогреть духовку в течение 5 минут. 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 ожёга 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.

OVEN LIGHT

The oven is equipped with a lighting system. The light stays on while the oven is in operation.

You can also adjust the light function at any time if you wish.

Slide your finger from the top to the bottom of the display to access the menu with additional functions.



Select the symbol "Light".

You can now turn the oven light on and off.

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.

INNENBELEUCHTUNG

Der Backofen ist mit einer Innenbeleuchtung ausgestattet. Das Licht leuchtet, während der Backofen in Betrieb ist.

Außerdem können Sie die Beleuchtungsfunktion jederzeit nach Belieben einstellen.

Streichen Sie mit dem Finger von oben nach unten über das Display, um auf das Bedienfeld mit zusätzlichen Funktionen zuzugreifen.



Wählen Sie das Symbol "Beleuchtung".

Sie können nun die Innenbeleuchtung ein- und ausschalten.

ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

Le four est équipé d'un éclairage intérieur. La lumière s'allume lorsque le four est en marche.

De plus, vous pouvez à tout moment régler la fonction d'éclairage à votre convenance.

Faites glisser votre doigt de haut en bas sur l'écran pour accéder au panneau de commande avec des fonctions supplémentaires.



Sélectionnez l'icône "Éclairage".

Vous pouvez maintenant allumer ou éteindre l'éclairage intérieur.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовой шкаф оснащен системой освещения. Свет остается включенным во время работы духовки.

Также Вы можете по Вашему желанию регулировать функцию освещения в любое время.

Проведите пальцем сверху вниз по дисплею для доступа к панели с дополнительными функциями.



Выберите символ „Освещение“.

Теперь Вы можете включить и выключить освещение в духовом шкафу.

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.

PLATE WARMING

A fan distributes in an optimal way towards the internal space of the oven. The thermostat allows the user to control and set the appliance at the desired temperature. The circulation of the air heats the plates in a rapid and uniform way.

DESINFECTATION MODE

The disinfection mode uses high temperature steam to disinfect tableware, cutlery, baby bottles, etc.

DRYING

The drying mode removes water from the products, which extends their shelf life. Most vitamins and minerals are preserved. Dehydration function is ideal for cooking dried fruits, mushrooms, dried meat and fish.

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.

GESCHIRRERHITZUNG

Das Gebläse verteilt die Wärme optimal an den Innenraum. Mit dem Thermostat können Sie das Gerät steuern und auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die verteilte Heißluft erwärmt das Geschirr schnell und gleichmäßig.

CHAUFFAGE DE LA VAISSELLE

Le ventilateur répartit la chaleur de manière optimale dans l'espace intérieur. Le thermostat permet de contrôler l'appareil et de le régler à la température souhaitée. L'air chaud réparti réchauffe la vaisselle rapidement et uniformément.

ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ

Вентилятор оптимально распределяет тепло по внутреннему пространству. Термостат позволяет контролировать и устанавливать прибор на нужную температуру. Распределяемый горячий воздух нагревает посуду быстро и равномерно.

DESINFEKTIONSMODUS

Der Desinfektionsmodus verwendet Hochtemperaturdampf, um Geschirr, Besteck, Babyflaschen usw. zu sterilisieren.

DESINFECTION

Le mode désinfection utilise de la vapeur à haute température pour stériliser la vaisselle, les couverts, les biberons, etc.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ

В режиме дезинфекции используется высокотемпературный пар для стерилизации столовой посуды, столовых приборов, детских бутылочек и т.д.

TROCKNUNG

Durch den Trocknungsprozess wird den Lebensmitteln Wasser entzogen und ihre Haltbarkeit verlängert. Die meisten Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Die Dehydrierung ist ideal für die Zubereitung von Trockenobst, Pilzen, Trockenfleisch und Trockenfisch.

SÉCHAGE

Le processus de séchage permet d'extraire l'eau des aliments et de prolonger leur durée de conservation. La plupart des vitamines et des minéraux sont conservés. La déshydratation est idéale pour la préparation de fruits secs, de champignons, de viande et de poisson séchés.

СУШКА

В режиме сушки из продуктов удаляется вода, что позволяет продлить срок их хранения. Большинство витаминов и минералов при этом сохраняются. Обезвоживание идеально подходит для приготовления сушеных фруктов, грибов, сушеного мяса и рыбы.

40 DEGREE MODE

The 40 degree mode can be used to cook products that require fermentation (proving dough, making kvass, yogurt and sour milk and other drinks that "ferment"). This mode can also be used for cooking for 24 hours.

KEEP WARMING

Food is kept warm at low temperatures without continuing to cook. Ideal for dishes to be served later.

AIR FRY

The principle of this mode is to heat the air streams and circulate them thanks to a fan. The speed is constantly changing - this is necessary so that overcooking does not occur. Place the dish in a special mesh basket and put in the oven. The dish will be evenly cooked on all sides without the need to add oil or fat.

ECO

By the economy mode, the blower fan works constantly, and the heating elements with pauses, but at the same time the thermostat controls the correct cooking process.

40-GRAD-MODUS

Der 40-Grad-Modus kann zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden, die eine Gärung erfordern (Teigtrieb, Herstellung von Kwas, Joghurt, Sauermilch und anderen Getränken, die "gären"). Dieser Modus kann auch zum Garen von bis zu 24 Stunden verwendet werden.

LE MODE 40 DEGRES

Le mode 40 degrés peut être utilisé pour cuire des aliments nécessitant une fermentation (levée de pâte, fabrication de kvas, yaourts, laits fermentés et autres boissons qui "fermentent"). Ce mode peut également être utilisé pour une cuisson allant jusqu'à 24 heures.

РЕЖИМ 40 ГРАДУСОВ

В режиме 40 градусов можно готовить блюда, требующие ферментации (выстаивание теста, приготовление кваса, йогуртов и простокваши и других напитков, которые „бродят“). Этот режим также можно также использовать для приготовления пищи в течении 24 часов.

WARMHALTEN

Die Speisen werden bei niedriger Temperatur warmgehalten, ohne weiter zu kochen. Ideal für Speisen, die später serviert werden sollen.

MAINTIEN AU CHAUD

Les aliments sont maintenus au chaud à basse température sans continuer à cuire. Idéal pour les aliments qui doivent être servis plus tard.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Пища сохраняется теплой при низкой температуре, не продолжая готовиться. Идеально подходит для блюд, которые будут подаваться позже.

HEIßLUFTGRILL

Das Prinzip dieser Betriebsfunktion besteht darin, die Luftströme zu erwärmen und mit Hilfe eines Ventilators umzuwälzen. Die Geschwindigkeit variiert ständig, damit es nicht zu einem Überkochen kommt. Stellen Sie die Speisen in einen speziellen Netzkorb und stellen Sie sie in den Ofen. Die Speisen werden von allen Seiten gleichmäßig gegart ohne Zugabe von Öl oder Fett.

FRITEUSE À AIR CHAUD

Le principe de ce mode est de chauffer les flux d'air et de les faire circuler grâce à un ventilateur. La vitesse varie constamment, ce qui est nécessaire pour éviter une surcuisson. Placez le plat dans un panier à mailles spécial et mettez-le au four. Le plat sera uniformément cuit de tous les côtés sans qu'il soit nécessaire d'ajouter de l'huile ou de la graisse.

АЭРОГРИЛЬ

Принцип этого режима заключается в нагревании воздушных потоков и их циркуляции благодаря вентилятору. Скорость постоянно меняется – это необходимо, чтобы не произошло пересушивания. Разместите блюдо в специальной сетчатой корзинке и поместите в духовку. Блюдо будет равномерно приготовленным со всех сторон, при этом не требуется добавление в него масла или жира

ECO-MODUS

Im Sparmodus arbeitet der Gebläseventilator ständig und die Heizelemente mit Pausen. Gleichzeitig können die mit dem Thermostat den richtigen Garvorgang steuern.

MODE ÉCO

En mode économique, le ventilateur fonctionne en permanence et les éléments chauffants avec des pauses. En même temps, ils peuvent contrôler le bon processus de cuisson grâce au thermostat.

ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ

При экономичном режиме вентилятор обдува работает постоянно, а нагревательные элементы с паузами, но при этом термостат позволяет контролировать процесс правильного приготовления.

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

Self-cleaning catalytic panels*

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

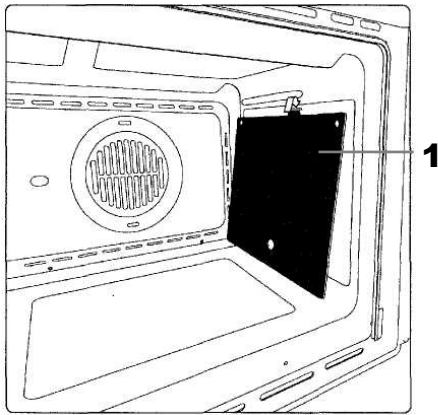
These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted.

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



PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG ***AUTO-NETTOYAGE
TIQUE*****PYROLI-****ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ
ОЧИСТКА*****САМО-**

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.

Certains appareils sont équipés d'un système d'auto-nettoyage pyrolytique. Dans les fours dotés de cette fonction, l'intérieur est chauffé à une température de 400 °C. Toutes les substances organiques se décomposent sous l'effet de la chaleur et leurs molécules se dissolvent et disparaissent.

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.

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

Pour des raisons de sécurité, une fois que le nettoyage pyrolytique a commencé, la porte du four est automatiquement verrouillée. Elle ne peut être rouverte qu'une fois le processus de nettoyage terminé.

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

**Selbstreinigende katalytische
Platten*****Plaques catalytiques autonet-
toyantes*****Самоочищающиеся катали-
тические пластины***

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten 1 zu montieren.

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.

На стенках духовки установлены пластины 1 со специальной экологической микропористой самоочищающейся каталитической эмалью.

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.

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.

Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.


















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

Самоочищающиеся каталитические пластины нельзя ни мыть, ни тем более чистить абразивными материалами и кислото- и щелочесодержащими средствами.

* – falls vorhanden

* – si disponible

* – если имеется

	Conventional • Ober + Unterhitze • Cuisson Classique • Верхний + Нижний нагрев
	Grill • Grillen • Cuisson au grill • Гриль
	Fan grill • Grill + Umluft • Grill et ventilateur • Гриль с обдувом
	Pizza • Pizza • Pizza • Пицца
	Bake • Backen • Cuire au four • Запекание
	Fast cooking • Schnelle Zubereitung • Cuisson rapide • Быстрое приготовление
	Delicate • Feines Kochen • Cuisine raffiné Деликатное приготовление
	Top heat • Oberhitze • Chaleur de voûte • Верхний нагрев
	Multi cooking • Multi-Kochen • Multi-cuisson • Мультинагрев
	AirFry • Heißluftgrill • Friteuse A Air Chaud • Аэрогриль
	ECO • Eco-Modus • Mode Eco • Экономичный режим
	Defrost • Auftauen • Decongélation • Оттаивание
	Plate Warming • Geschirrerhitzung • Chauffage de la Vaisselle • Подогрев посуды
	Desinfection • Desinfektionsmodus • Désinfection • Дезинфекция
	Drying • Trocknung • Séchage • Сушка
	40 Degree Mode • 40-Grad-Modus • Le mode 40 degrés • Режим 40 градусов
	Keep Warming • Warmhalten • Maintenir au Chaud • Поддержание температуры

USAGE

In a few easy steps you can start the cooking process.

- Turn on the oven by touching the display.
- The Home Page will appear on the display. Find the “Backing function” symbol and activate it by touching it with your fingers.
- On the display select the desired operating mode of the oven, e.g. “Conventional”.
- The display will show the pre-programmed parameters: “Temperature”, “Cooking time” and “Finish time” as well as the option to preheat the oven “Rapid Heat”.
- If necessary, you can change these parameters by touching the corresponding symbol and moving the sliding scale up and down.
- The selected parameter is automatically set when removing the fingers from the screen.
- After selecting the desired parameters, press “Start” to start the oven.

BENUTZUNG

In wenigen einfachen Schritten können Sie den Kochvorgang starten.

- Schalten Sie das Gerät durch Berühren des Displays ein.
- Auf dem Display erscheint die Startseite. Suchen Sie das Symbol "Funktion" und aktivieren Sie es, indem Sie es mit Ihren Fingern berühren.
- Wählen Sie auf dem Display die gewünschte Betriebsfunktion des Backofens, z. B. "Ober- + Unterhitze".
- Auf dem Display werden die vorgeprogrammierten Parameter angezeigt: „Temperatur“, „Betriebsdauer“ und "Endzeit" sowie die Option zum Vorheizen des Ofens "Vorheizung".
- Bei Bedarf können Sie diese Parameter ändern, indem Sie das entsprechende Symbol berühren und den Schieberegler nach oben oder unten bewegen.
- Der ausgewählte Parameter wird automatisch eingestellt, wenn Sie die Finger vom Bildschirm nehmen.
- Nachdem Sie die gewünschten Parameter ausgewählt haben, drücken Sie auf "Start", um den Backofen zu starten.

UTILISATION

Quelques étapes simples suffisent pour démarrer la cuisson.

- Allumez l'appareil en touchant l'écran.
- La page d'accueil s'affiche à l'écran. Repérez l'icône "Fonction" et activez-la en la touchant avec les doigts.
- Sélectionnez sur l'écran le mode de fonctionnement souhaité du four, par exemple "Chaleur voûte + sole".
- L'écran affiche les paramètres préprogrammés : "Température", "Durée de fonctionnement" et "Heure de fin", ainsi que l'option de préchauffage du four "Préchauffage".
- Si nécessaire, vous pouvez modifier ces paramètres en touchant l'icône correspondante et en déplaçant le curseur vers le haut ou vers le bas.
- Le paramètre sélectionné est automatiquement réglé lorsque vous retirez vos doigts de l'écran.
- Après avoir sélectionné les paramètres souhaités, appuyez sur "Démarrer" pour mettre le four en marche.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

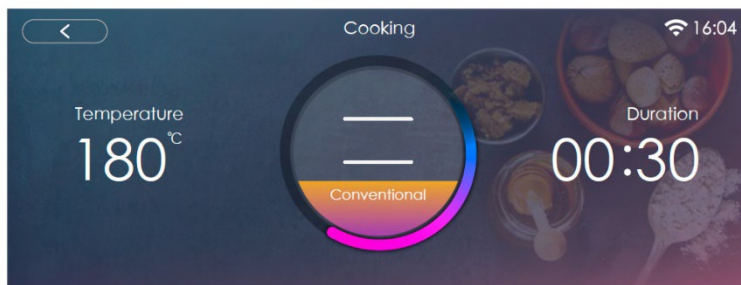
В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Включите устройство путём касания дисплея.
- На дисплее появится Домашняя страница. Найдите символ „Функция“ и активируйте его касанием пальцев.
- На дисплее выберите желаемый режим работы духового шкафа, например, „Верний + нижний нагрев“.
- На дисплее появятся запрограммированные параметры: „Температура“, „Время приготовления“, а также „Время окончания приготовления“ и опция предварительного разогрева духовки.
- При необходимости Вы можете изменить данные параметры путём касания соответствующего символа и перемещения вниз и вверх.
- Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.
- После выбора нужных параметров, нажмите „Старт“, чтобы начать работу духового шкафа.

Changing settings while the oven is operating

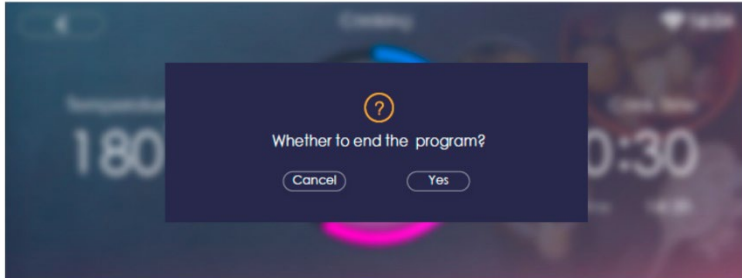


- Pause the oven in operation by touching the current cooking mode symbol in the middle of the screen.
- Then adjust the temperature and cooking time by touching the corresponding symbol on the screen and moving the sliding scale up and down.
- After adjusting the desired parameters, press "Start" to continue operating the oven.



Stopping the oven operation

- Press the arrow in the upper left corner of the display to stop a program in progress.
- A dialog box will appear on the display asking you to confirm the command to stop the operation.
- Press "Yes" to execute the command or "Cancel" to cancel.



Änderung von Einstellungen während des Backofenbetriebs

- Halten Sie den Backofen im Betrieb an, indem Sie das Symbol für die aktuelle Betriebsfunktion in der Mitte des Bildschirms berühren.
- Stellen Sie dann die Temperatur und die Dauer ein, indem Sie das entsprechende Symbol auf dem Bildschirm berühren und die Schiebeskala nach oben oder unten bewegen.
- Nachdem Sie die gewünschten Parameter eingestellt haben, drücken Sie auf "Start", um den Betrieb des Backofens fortzusetzen.

Modification des réglages pendant le fonctionnement du four

- Arrêtez le four en cours de fonctionnement en touchant l'icône du mode de fonctionnement actuel au centre de l'écran.
- Réglez ensuite la température et la durée en touchant l'icône correspondante à l'écran et en déplaçant l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas.
- Une fois que vous avez réglé les paramètres souhaités, appuyez sur "Démarrer" pour reprendre le fonctionnement du four.

Изменение параметров во время работы духовки

- Поставьте на паузу работающую духовку касанием символа текущего режима приготовления в средней части экрана.
- Затем отрегулируйте температуру и время приготовления путём касания соответствующего символа и перемещения вниз и вверх.
- После корректировки нужных параметров, нажмите „Старт“, чтобы духовой шкаф продолжил работать.

Anhalten des Backofenbetriebs

- Drücken Sie auf den Pfeil in der oberen linken Ecke des Displays, um ein laufendes Programm anzuhalten.
- Auf dem Display erscheint ein Dialogfeld, in dem Sie aufgefordert werden, den Befehl zum Anhalten des Vorgangs zu bestätigen.
- Drücken Sie „Ja“, um den Befehl auszuführen, oder „Abbrechen“, um den Vorgang abubrechen.

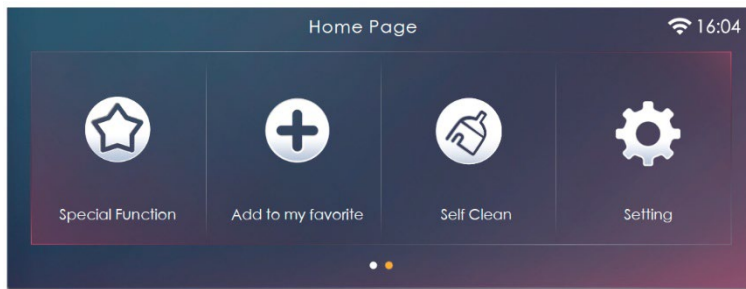
Arrêter le fonctionnement du four

- Appuyez sur la flèche située dans le coin supérieur gauche de l'écran pour arrêter un programme en cours.
- Une boîte de dialogue s'affiche à l'écran pour vous demander de confirmer la commande d'arrêt du processus.
- Appuyez sur "Oui" pour exécuter la commande ou sur "Annuler" pour annuler l'opération.

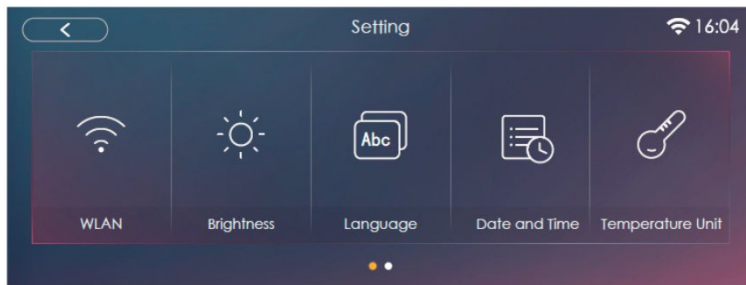
Прерывание работы духового шкафа

- Нажмите на стрелку в левом верхнем углу дисплея, чтобы остановить работающую программу.
- На дисплее появится диалоговое окно с запросом подтвердить команду выключения духового шкафа.
- Нажмите “Да” для выполнения команды или “Отмена” для отмены.

LANGUAGE SETTING

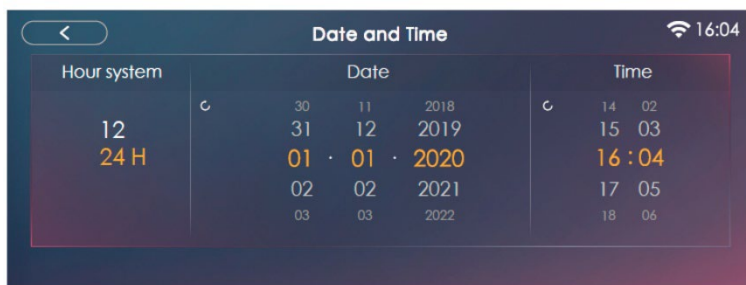


- Turn on the device by tapping on the display. The display will show the Home page.
- Find the "Settings" symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find the "Language" symbol and select it by tapping with your fingers.
- Select the desired language. The default setting is English. The selected setting is marked by a symbol ✓.
- Touch the symbol ✓ to confirm the language setting.



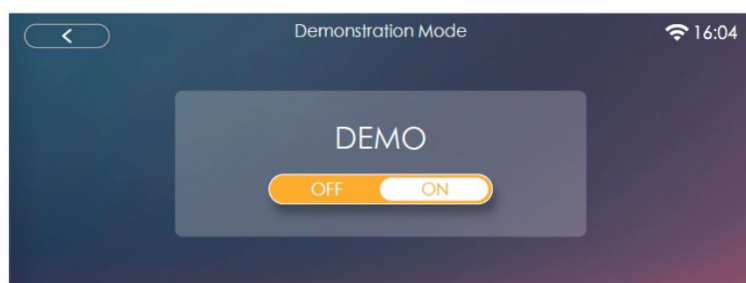
DATE AND TIME SETTING

- Turn on the device by tapping on the display. The display will show the Home page.
- Find the "Settings" symbol and select it by tapping with your fingers.



- Find the "Date and Time" symbol and select it by tapping with your fingers.
- First select the desired time system: 12 or 24 hours.
- Then select the current date, which is displayed in the format "DD.MM.YYYY".
- Then select the current time, which is displayed in the format "HH: MM".
- The selected parameter is automatically set when removing the fingers from the screen.

DEMO MODE



- Turn on the device by tapping the display. The display will show the Home page.
- Find the "Settings" symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find the "Demonstration Mode" symbol and select it by tapping with your fingers.
- The Demo Mode dialog box will appear on the screen. Activate Demo mode to view it.

SPRACHEINSTELLUNG

- Schalten sie das Gerät ein, indem sie auf das Display tippen. Auf dem Display wird die Startseite angezeigt.
- Suchen sie das Symbol "Einstellungen" und wählen sie es aus, indem sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen sie das Symbol "Sprache" und wählen sie es aus.
- Wählen sie die gewünschte Sprache aus. Die Standardeinstellung ist Englisch. Die gewählte Einstellung ist durch ein Symbol ✓ gekennzeichnet.
- Berühren sie das symbol ✓, um die Spracheinstellung zu bestätigen.

EINSTELLEN VON DATUM UND UHRZEIT

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf das Display tippen. Auf dem Display wird die Startseite angezeigt.
- Suchen Sie das Symbol "Einstellungen" und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen Sie das Symbol "Datum und Uhrzeit" und wählen Sie es aus.
- Wählen Sie zunächst das gewünschte Zeitsystem: 12 oder 24 Stunden.
- Wählen Sie dann das aktuelle Datum, das im Format "TT.MM.JJJJ" angezeigt wird.
- Wählen Sie dann die aktuelle Uhrzeit, die im Format "HH: MM" angezeigt wird.
- Der gewählte Parameter wird automatisch eingestellt, wenn Sie den Finger wieder vom Bildschirm nehmen.

DEMO-MODUS

- Schalten Sie das Gerät durch Antippen des Displays ein. Auf dem Display wird die Startseite angezeigt.
- Suchen Sie das Symbol "Einstellungen" und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen Sie das Symbol "Demo-Modus" und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Das Dialogfeld "Demo-Modus" wird auf dem Bildschirm angezeigt. Aktivieren Sie den Demo-Modus, um ihn anzuzeigen.

RÉGLAGE DE LA LANGUE

- Allumez l'appareil en appuyant sur l'écran. La page d'accueil s'affiche à l'écran.
- Cherchez l'icône "Réglages" et sélectionnez-la en appuyant dessus avec les doigts.
- Trouvez l'icône "Langue" et sélectionnez-la.
- Sélectionnez la langue souhaitée. Le réglage par défaut est en anglais. Le paramètre sélectionné est indiqué par une icône ✓.
- Appuyez sur l'icône ✓ pour confirmer le choix de la langue.

RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE

- Allumez l'appareil en appuyant sur l'écran. La page d'accueil s'affiche à l'écran.
- Cherchez l'icône "Réglages" et sélectionnez-la en tapotant dessus avec les doigts.
- Trouvez l'icône "Date et heure" et sélectionnez-la.
- Sélectionnez d'abord le système horaire souhaité : 12 ou 24 heures.
- Sélectionnez ensuite la date actuelle, qui s'affiche au format "JJ.MM.AAAA".
- Sélectionnez ensuite l'heure actuelle, qui s'affiche au format "HH : MM".
- Le paramètre sélectionné est automatiquement réglé lorsque vous retirez votre doigt de l'écran.

MODE DEMO

- Allumez l'appareil en appuyant sur l'écran. La page d'accueil s'affiche à l'écran.
- Trouvez l'icône "Paramètres" et sélectionnez-la en tapotant dessus avec les doigts.
- Trouvez l'icône "Mode démo" et sélectionnez-la en tapotant dessus avec les doigts.
- La boîte de dialogue "Mode démo" s'affiche à l'écran. Activez le mode démo pour l'afficher.

ВЫБОР ЯЗЫКА

- Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится Домашняя страница.
- Найдите символ „Настройки“ и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ „Язык“ и выберите его касанием пальцев
- Выберите желаемый язык. По умолчанию установлен английский язык. Выбранная настройка будет отмечена символом ✓
- Нажмите на символ ✓ для подтверждения выбора языка.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

- Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится Домашняя страница.
- Найдите символ „Настройки“ и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ „Дата и Время“ и выберите его касанием пальцев.
- Сначала выберите желаемую систему времени: 12 или 24 часа.
- Затем выберите текущую дату, которая отобразится в формате „ДД.ММ.ГГГГ“.
- Затем выберите текущее время, которое отобразится в формате „ЧЧ : ММ“.
- Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

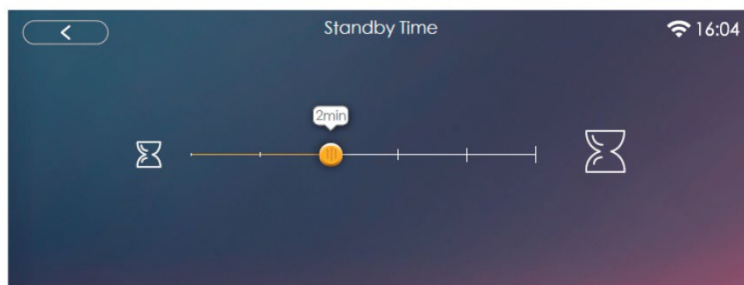
ДЕМО-РЕЖИМ

- Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится Домашняя страница.
- Найдите символ „Настройки“ и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ „Демо-режим“ и выберите его касанием пальцев.
- На экране появится диалоговое окно Демо-режима. Активируйте Демо-режим для его просмотра.



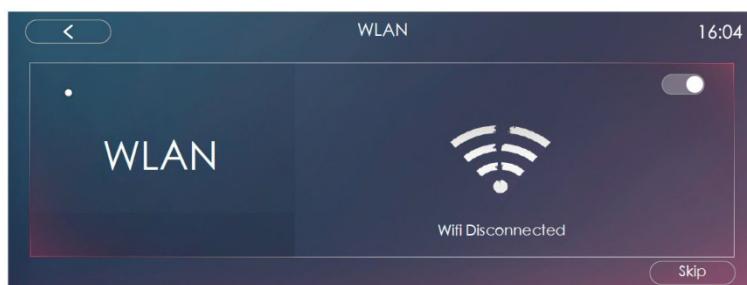
TEMPERATURE UNITS SETTING

- Turn on the device by touching the display. The display will show the Home page.
- Find the "Settings" symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find "Temperature Unit" in the Settings menu and select it by tapping with your fingers.
- Select the desired temperature unit: °C for Celsius or °F for Fahrenheit. The selected unit will be marked with ✓
- The selected parameter is automatically set when removing the fingers from the screen.



SETTING THE STANDBY MODE

- Turn on the device by touching the display. The display will show the Home page.
- Find the "Settings" symbol and select it by tapping with your finger.
- Find and touch the "Standby time" symbol.
- By moving the slider on the display, set the desired number of minutes after which the device that is not in use automatically enters standby mode.



SETTING UP WI-FI ACCESS

- Turn on the device by touching the display. The display will show the Home page.
- Find the "Settings" symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find the "Wi-Fi" symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find the switch for available networks in the upper right corner and move it to the right to activate the search.
- A list of available networks will appear on the screen.
- Select the desired network and enter your password.

**EINSTELLUNG
TEMPERATUREINHEITEN**

- Schalten Sie das Gerät durch Berühren des Displays ein. Auf dem Display wird die Startseite angezeigt.
- Suchen Sie das Symbol "Einstellungen" und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen Sie "Temperatureinheit" im Menü "Einstellungen" und wählen Sie es aus.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatureinheit: °C für Celsius oder °F für Fahrenheit. Die ausgewählte Einheit ist durch ✓ gekennzeichnet.
- Der ausgewählte Parameter wird automatisch eingestellt, wenn Sie die Finger vom Bildschirm nehmen.

DER RÉGLAGE DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

- Allumez l'appareil en touchant l'écran. La page d'accueil s'affiche à l'écran.
- Trouvez l'icône "Réglages" et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.
- Cherchez "Unité de température" dans le menu "Réglages" et sélectionnez-la.
- Sélectionnez l'unité de température souhaitée : °C pour Celsius ou °F pour Fahrenheit. L'unité sélectionnée est indiquée par ✓.
- Le paramètre sélectionné est automatiquement réglé lorsque vous retirez vos doigts de l'écran.

УСТАНОВКА ШКАЛЫ ТЕМПЕРАТУР

- Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится Домашняя страница.
- Найдите символ „Настройки“ и выберите его касанием пальцев.
- Найдите “Единицы измерения температуры” в меню Настройки и выберите его касанием пальцев.
- Выберите желаемые единицы измерения температуры: °C – по Цельсию или °F – по Фаренгейту. Выбранная настройка будет отмечена символом ✓
- Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

EINSTELLEN DES STANDBY-MODUS

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Display berühren. Auf dem Display wird die Startseite angezeigt.
- Suchen Sie das Symbol "Einstellungen" und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen und berühren Sie das Symbol "Standby-Zeit".
- Stellen Sie durch Verschieben des Schiebereglers auf dem Display die gewünschte Anzahl von Minuten ein, nach denen das Gerät, das nicht benutzt wird, automatisch in den Standby-Modus wechselt.

RÉGLER LE MODE VEILLE

- Allumez l'appareil en touchant l'écran. La page d'accueil s'affiche à l'écran.
- Trouvez l'icône "Paramètres" et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.
- Trouvez et touchez l'icône "Temps de veille".
- En déplaçant le curseur sur l'écran, réglez le nombre de minutes au bout desquelles l'appareil qui n'est pas utilisé se met automatiquement en veille.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ

- Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится Домашняя страница.
- Найдите символ “Настройки” и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ „Режим ожидания“ и выберите его.
- Передвигая слайдер на дисплее, задайте желаемое количество минут, по истечении которых неиспользуемое устройство автоматически переходит в режим ожидания.

WLAN-EINRICHTUNG

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Display berühren. Auf dem Display wird die Startseite angezeigt.
- Suchen Sie das Symbol "Einstellungen" und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen Sie das Symbol "WLAN" und wählen Sie es aus.
- Suchen Sie den Schalter für verfügbare Netzwerke in der oberen rechten Ecke und schieben Sie ihn nach rechts, um die Suche zu aktivieren.
- Eine Liste der verfügbaren Netzwerke wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Wählen Sie das gewünschte Netzwerk aus und geben Sie Ihr Passwort ein.

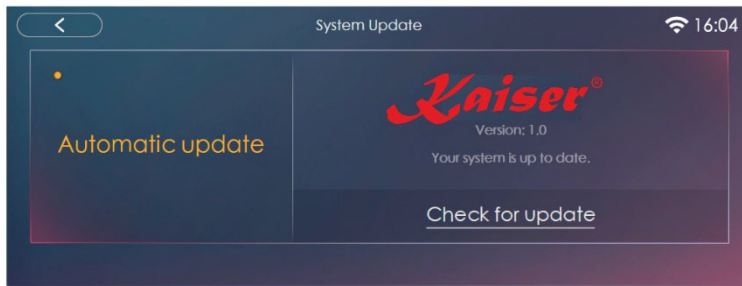
CONFIGURATION DU WIFI

- Allumez l'appareil en touchant l'écran. La page d'accueil s'affiche à l'écran.
- Trouvez l'icône "Paramètres" et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.
- Trouvez l'icône "WLAN" et sélectionnez-la.
- Repérez le bouton des réseaux disponibles dans le coin supérieur droit et faites-le glisser vers la droite pour activer la recherche.
- Une liste des réseaux disponibles s'affiche à l'écran.
- Sélectionnez le réseau souhaité et saisissez votre mot de passe.

НАСТРОЙКА ДОСТУПА К WI-FI

- Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится Домашняя страница.
- Найдите символ “Настройки” и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ „Wi-Fi“ и выберите его касанием пальцев.
- Найдите в правом верхнем углу переключатель поиска доступных сетей и переведите его в активное положение.
- На экране отобразится перечень доступных сетей.
- Выберите желаемую сеть и введите пароль.

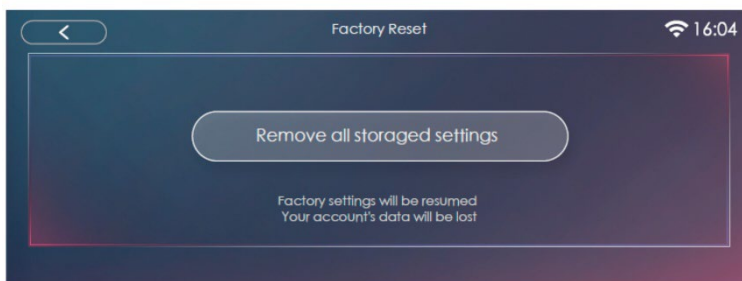
SYSTEM UPDATE



- Turn on the device by touching the display. The display will show the Home page.
- Find the "Settings" symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find the "System update" symbol and select it by tapping with your fingers.
- The Auto update search bar will appear on the screen. Touch the screen to move it to the active position to search for and download updates.
- Note: System updates can only be searched for and downloaded if you have access to Wi-Fi. (see Setting Up Wi-Fi Access).

Warning: Updating the oven system should only be performed by a qualified technician.

FACTORY DEFAULT SETTINGS



- Turn on the device by touching the display. The display will show the Home page.
- Find the "Settings" symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find "Reset" in the Settings menu and select it by tapping with your fingers.
- The command bar for deleting saved settings will appear on the screen. Activate it by tapping on the screen.
- The settings will be returned to the factory settings. All previously saved settings will be lost.

SYSTEMAKTUALISIERUNG

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Display berühren. Auf dem Display wird die Startseite angezeigt.
- Suchen Sie das Symbol "Einstellungen" und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen Sie das Symbol "Systemaktualisierung" und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen
- Die Suchleiste für die automatische Aktualisierung wird auf dem Bildschirm angezeigt. Berühren Sie den Bildschirm, um ihn in die aktive Position zu bringen, um nach Updates zu suchen und diese herunterzuladen.
- Hinweis: System-Updates können nur gesucht und heruntergeladen werden, wenn Sie Zugang zu WLAN haben. (siehe WLAN-Einrichtung).

Achtung! Die Aktualisierung des Backofensystems sollte nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

WERKSEINSTELLUNGEN

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Display berühren. Auf dem Display wird die Startseite angezeigt.
- Suchen Sie das Symbol "Einstellungen" und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen Sie "Zurücksetzen" im Menü "Einstellungen" und wählen Sie es durch Tippen mit den Fingern aus.
- Die Befehlsleiste zum Löschen der gespeicherten Einstellungen erscheint auf dem Bildschirm. Aktivieren Sie sie, indem Sie auf den Bildschirm tippen.
- Die Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. Alle zuvor gespeicherten Einstellungen gehen dabei verloren.

MISE À JOUR DU SYSTÈME

- Allumez l'appareil en touchant l'écran. La page d'accueil s'affiche à l'écran.
- Trouvez l'icône "Paramètres" et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.
- Trouvez l'icône "Mise à jour du système" et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.
- La barre de recherche de la mise à jour automatique s'affiche à l'écran. Appuyez sur l'écran pour le placer en position active afin de rechercher et de télécharger les mises à jour.
- Remarque: les mises à jour du système ne peuvent être recherchées et téléchargées que si vous avez accès au WIFI. (voir Configuration du WIFI).

Attention! La mise à jour du système de cuisson ne doit être effectuée que par un technicien qualifié.

PARAMÈTRES D'USINE

- Allumez l'appareil en touchant l'écran. La page d'accueil s'affiche à l'écran.
- Cherchez l'icône "Réglages" et sélectionnez-la en appuyant dessus avec les doigts.
- Recherchez "Réinitialiser" dans le menu "Paramètres" et sélectionnez-le en tapotant avec vos doigts.
- La barre de commande permettant de supprimer les paramètres enregistrés s'affiche à l'écran. Activez-la en tapotant sur l'écran.
- Les paramètres sont réinitialisés aux paramètres d'usine. Tous les paramètres précédemment enregistrés seront perdus.

ОБНОВЛЕНИЕ СИСТЕМЫ

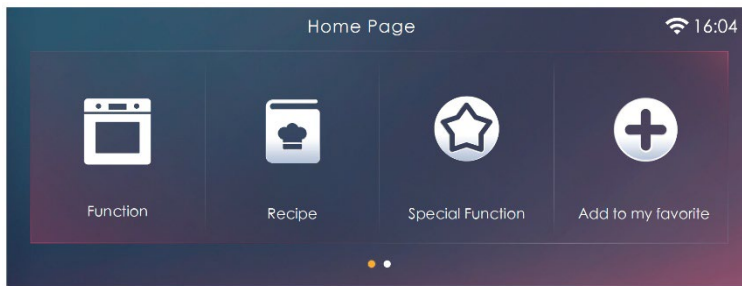
- Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится Домашняя страница.
- Найдите символ „Настройки“ и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ “Обновление системы” и выберите его касанием пальцев.
- На экране появится панель Автопоиска обновлений. Касанием экрана переведите его в активное положение для поиска и загрузки обновлений.
- Внимание: поиск и загрузка обновлений системы возможны только при наличии доступа к Wi-Fi. (см. Раздел Настройка доступа к Wi-Fi).

Внимание! Обновление системы духового шкафа должно проводиться только квалифицированным специалистом.

ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ

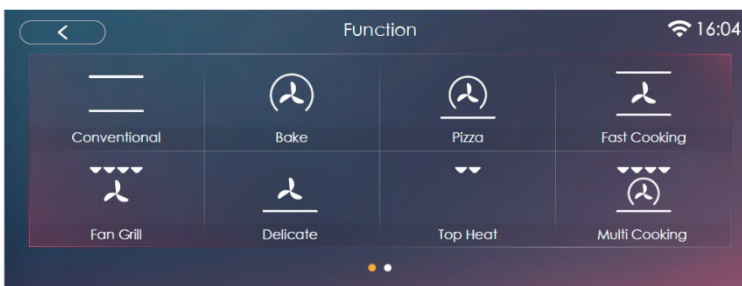
- Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится Домашняя страница.
- Найдите символ “Настройки” и выберите его касанием пальцев.
- Найдите “Вернуться к заводским настройкам” в меню Настройки и выберите его касанием пальцев.
- На экране появится панель команды удаления сохранённых настроек. Активируйте её прикосновением к экрану.
- Будет произведен возврат к заводским настройкам. Все сохранённые настройки будут потеряны.

Setting the temperature and the cooking time



The oven should switch off automatically at the end of the specified cooking time.

- Before setting the cooking time, the oven operating function must be selected. Basic default cooking parameters are set for each mode. If you wish, you can change these parameters.



- On the Home page, select the desired operating mode of the oven.

- Then set the desired temperature.

- The temperature is set by touching the corresponding symbol on the display and moving the sliding scale up and down. You can choose in a range between 30 °C and 260 °C. The temperature regulator has a professional step of 5 °C.

- The selected parameter is automatically set when removing the fingers from the screen.

- Then set the cooking time.



- The cooking time is set by touching the clock symbol on the display in HH:MM format and moving the sliding scale up and down.

- Press "Start" to start the oven.

- After the set time is over, an audible signal will sound to inform you that all the oven's functions are off.

Einstellen der Temperatur und der Betriebsdauer**Réglage de la température et de la durée de fonctionnement****Установка температуры и продолжительности приготовления**

Der Backofen sollte sich am Ende der eingestellten Betriebsdauer automatisch abschalten.

Le four doit s'éteindre automatiquement à la fin de la durée de fonctionnement programmée.

Духовой шкаф должен автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

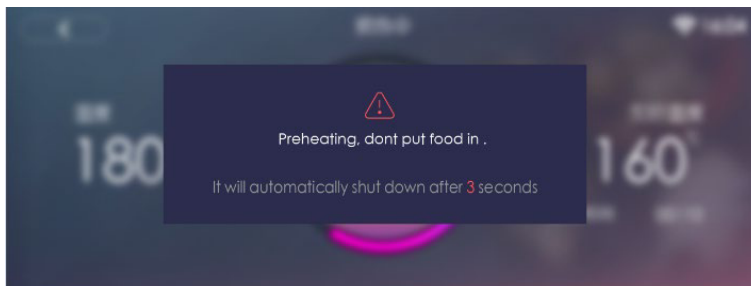
- Vor der Einstellung der Betriebsdauer muss die Betriebsfunktion des Backofens gewählt werden. Für jede Betriebsfunktion sind grundlegende Standard-Garparameter eingestellt. Wenn Sie möchten, können Sie diese Parameter ändern.
- Wählen Sie auf der Startseite die gewünschte Betriebsfunktion des Backofens.
- Stellen Sie dann die gewünschte Temperatur ein.
- Die Temperatur wird eingestellt, indem Sie das entsprechende Symbol auf dem Display berühren und die Schiebeskala nach oben oder unten bewegen. Sie können in einem Bereich zwischen 30 °C und 260 °C wählen. Der Temperaturregler hat einen professionellen Schritt von 5 °C.
- Der gewählte Parameter wird automatisch eingestellt, wenn Sie die Finger vom Bildschirm nehmen.
- Stellen Sie dann die Betriebsdauer ein.
- Die Betriebsdauer wird durch Berühren des Uhrensymbols auf dem Display im Format „ST:MIN“ und Bewegen der Schiebeskala nach oben oder unten eingestellt.
- Drücken Sie "Start", um den Backofen zu starten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, um Sie zu informieren, dass alle Funktionen des Backofens ausgeschaltet sind.

- Avant de régler la durée de fonctionnement, il faut sélectionner le mode de fonctionnement du four. Des paramètres de cuisson standard de base sont définis pour chaque fonction de fonctionnement. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier ces paramètres.
- Sur la page d'accueil, sélectionnez le mode de fonctionnement du four souhaité.
- Réglez ensuite la température souhaitée.
- Pour régler la température, touchez le symbole correspondant à l'écran et déplacez l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas. Vous pouvez choisir dans une plage comprise entre 30 °C et 260 °C. Le régulateur de température a un pas professionnel de 5 °C.
- Le paramètre sélectionné est automatiquement réglé lorsque vous retirez vos doigts de l'écran.
- Réglez ensuite la durée de fonctionnement.
- La durée de fonctionnement se règle en touchant le symbole de l'horloge sur l'écran au format "HH:MIN" et en déplaçant l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas.
- Appuyez sur "Start" pour démarrer le four.
- Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentit pour vous informer que toutes les fonctions du four sont désactivées.

- Прежде чем задать продолжительность приготовления, необходимо установить режим работы духового шкафа. Для каждого режима установлены базовые параметры приготовления. По вашему желанию Вы можете изменить эти параметры.
- На Домашней странице выберите желаемый режим работы духового шкафа.
- Затем установите желаемую температуру.
- Установка температуры производится путём касания соответствующего символа на дисплее и скольжения вниз и вверх. Вы можете выбирать между 30 °C и 260 °C. Регулятор температуры имеет профессиональный шаг 5 °C.
- Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.
- Затем установите продолжительность приготовления.
- Продолжительность приготовления устанавливается путем касания символа часов на дисплее в формате „ЧЧ:ММ“.
- Нажмите „Старт“, чтобы начать работу духового шкафа.
- По истечении заданного времени духовка подает звуковой сигнал, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Preheating

Oven preheating is the process of heating the oven space to a predetermined temperature before starting food preparation. This allows you to create optimal conditions for preparing dishes, speeding up the cooking process and ensuring uniform heating of the food.



- Select the desired oven operating mode.
- Then set the desired temperature.
- Setting the temperature is done by touching the corresponding symbol on the display and sliding down and up. You can choose between 30°C and 260°C. The temperature regulator has a professional step of 5 °C.
- The set value is automatically recorded as selected.
- Then set the cooking duration.
- The cooking duration is set by touching the clock symbol on the display in the format "HH:MM".
- Press the "Pre-heating" button
- Press "Start" to start the oven.
- Wait until the oven reaches the set temperature. The indicator will show when the preheating process is complete.
- When the oven reaches the set temperature, you can place food inside to cook.
- After the set time has elapsed, the oven beeps, informing that all oven functions are disabled.

Vorheizen

Beim Vorheizen des Ofens wird der Ofenraum auf eine vorgegebene Temperatur erhitzt, bevor mit der Zubereitung von Speisen begonnen wird. Dadurch schaffen Sie optimale Bedingungen für die Zubereitung von Gerichten, beschleunigen den Garvorgang und sorgen für eine gleichmäßige Erwärmung der Speisen.

- Wählen Sie die gewünschte Backofen-Betriebsart.
- Stellen Sie anschließend die gewünschte Temperatur ein.
- Durch Berühren des entsprechenden Symbols auf dem Display und Verschieben nach unten oder oben wird die Temperatur eingestellt. Sie können zwischen 30°C und 260°C wählen. Der Temperaturregler verfügt über eine professionelle Schrittweite von 5 °C.
- Der eingestellte Wert wird automatisch als ausgewählt aufgezeichnet.
- Stellen Sie anschließend die Gardauer ein.
- Die Gardauer wird durch Berühren des Uhrensymbols auf dem Display im Format „HH:MM“ eingestellt.
- Drücken Sie die Taste „Vorheizen“.
- Drücken Sie „Start“, um den Ofen zu starten.
- Warten Sie, bis der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Auf dem Display wird angezeigt, wann der Vorgang des Vorheizens abgeschlossen ist.
- Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, können Sie das Gargut in den Backofen schieben.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, der darauf hinweist, dass alle Ofenfunktionen deaktiviert sind.

Préchauffage

Le préchauffage du four est le processus qui consiste à chauffer l'espace du four à une température prédéterminée avant de commencer la préparation des aliments. Cela vous permet de créer des conditions optimales pour préparer les plats, accélérer le processus de cuisson et assurer un chauffage uniforme des aliments.

- Sélectionnez le mode de fonctionnement du four souhaité.
- Réglez ensuite la température souhaitée.
- Le réglage de la température se fait en touchant le symbole correspondant sur l'écran et en le faisant glisser vers le bas et vers le haut. Vous pouvez choisir entre 30°C et 260°C. Le régulateur de température a un pas professionnel de 5 °C.
- La valeur réglée est automatiquement enregistrée comme sélectionnée.
- Réglez ensuite la durée de cuisson.
- La durée de cuisson se règle en touchant le symbole de l'horloge sur l'écran au format « HH:MM ».
- Appuyez sur le bouton « Préchauffage »
- Appuyez sur « Démarrer » pour démarrer le four.
- Attendez que le four atteigne la température réglée. L'indicateur indiquera lorsque le processus de préchauffage est terminé.
- Lorsque le four atteint la température réglée, vous pouvez placer les aliments à l'intérieur pour les cuire.
- Une fois le temps réglé écoulé, le four émet un bip, informant que toutes les fonctions du four sont désactivées.

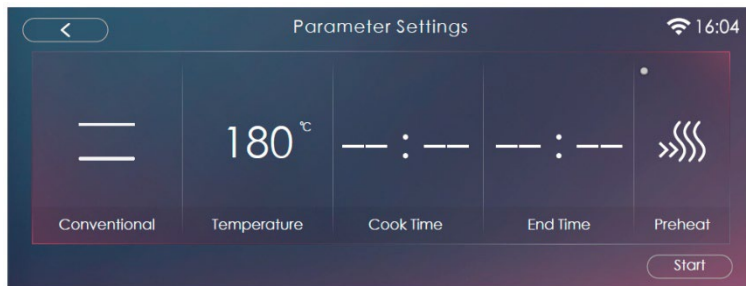
Предварительный нагрев

Предварительный нагрев духовки — это процесс разогрева духового пространства до заданной температуры перед началом приготовления пищи. Это позволяет создать оптимальные условия для приготовления блюд, ускоряя процесс приготовления и обеспечивая равномерное прогревание продуктов.

- Выберите желаемый режим работы духового шкафа.
- Затем установите желаемую температуру.
- Установка температуры производится путём касания соответствующего символа на дисплее и скольжения вниз и вверх. Вы можете выбирать между 30 °C и 260 °C. Регулятор температуры имеет профессиональный шаг 5 °C.
- Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.
- Затем установите продолжительность приготовления.
- Продолжительность приготовления устанавливается путем касания символа часов на дисплее в формате „ЧЧ:ММ“.
- Нажмите кнопку «Предварительный нагрев»
- Нажмите „Старт“, чтобы начать работу духового шкафа.
- Дождитесь, пока духовка не достигнет установленной температуры. Индикатор покажет, когда процесс предварительного нагрева завершен.
- Когда духовка достигнет заданной температуры, вы можете разместить пищу внутри для приготовления.
- По истечении заданного времени духовка подает звуковой сигнал, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Setting cooking time and finish time

You can combine the cooking time and finish time functions to specify the desired on and off time of the oven. This allows you to program the cooking function while you are away, or the defrosting function ready for you to cook when you return home.



- On the Home page, select the desired oven function, the cooking time and the temperature.

- Then set the oven finish time.

- The finish time is set by touching the clock symbol on the display in „HH:MM“ format and moving the sliding scale up and down.

- The selected parameter is automatically set when removing the fingers from the screen.

- Press "Start" to start the oven. The oven enters standby mode. The current time will be displayed.

- For example: You can program the oven to start 2 hours before you return home so that it is ready for you when you arrive at 18:40pm. According to the set program, at 16:40 p.m. the oven will turn on and start to work.

- At the end of the set cooking time (in our example at 18:40), an audible signal will sound to inform you that all the oven's functions are off.

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

Sie können die Funktionen „Betriebsdauer“ und „Endzeit“ kombinieren, um die gewünschte Ein- und Ausschaltzeit des Backofens festzulegen. Auf diese Weise können Sie die Garfunktion während Ihrer Abwesenheit oder die Auftaufunktion programmieren, damit Sie bei Ihrer Rückkehr nach Hause mit dem Garen beginnen können.

- Wählen Sie auf der Startseite die gewünschte Backofenfunktion, die Betriebsdauer und die Temperatur.
- Stellen Sie dann die Endzeit des Backofens ein.
- Die Endzeit wird durch Berühren des Uhrensymbols auf dem Display im Format „ST:MIN“ und Verschieben der Schiebescala nach oben oder unten eingestellt.
- Der ausgewählte Parameter wird automatisch eingestellt, wenn Sie die Finger vom Bildschirm nehmen.
- Drücken Sie "Start", um den Backofen zu starten. Der Backofen schaltet in den Standby-Modus. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.
- Zum Beispiel: Sie können den Backofen so programmieren, dass er 2 Stunden vor Ihrer Rückkehr nach Hause startet, so dass er für Sie bereit ist, wenn Sie um 18:40 Uhr ankommen. Gemäß dem eingestellten Programm schaltet sich der Backofen um 16:40 Uhr ein und beginnt zu arbeiten.
- Am Ende der eingestellten Garzeit (in unserem Beispiel um 18:40 Uhr) ertönt ein akustisches Signal, um Sie zu informieren, dass alle Funktionen des Backofens ausgeschaltet sind.

Réglage du temps de cuisson et de l'heure de fin

Vous pouvez combiner les fonctions "Durée de fonctionnement" et "Heure de fin" pour définir l'heure de mise en marche et d'arrêt souhaitée du four. De cette manière, vous pouvez programmer la fonction de cuisson pendant votre absence ou la fonction de décongélation afin de pouvoir commencer la cuisson dès votre retour à la maison.

- Sur la page d'accueil, sélectionnez la fonction du four souhaitée, la durée de fonctionnement et la température.
- Réglez ensuite l'heure de fin du four.
- L'heure de fin se règle en touchant le symbole de l'horloge sur l'écran au format "HH:MIN" et en déplaçant l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas.
- Le paramètre sélectionné est automatiquement réglé lorsque vous retirez vos doigts de l'écran.
- Appuyez sur "Start" pour mettre le four en marche. Le four se met en mode veille. L'heure actuelle s'affiche.
- Par exemple, vous pouvez programmer le four pour qu'il démarre 2 heures avant votre retour à la maison, de sorte qu'il soit prêt pour vous lorsque vous arrivez à 18h40. Selon le programme défini, le four se met en marche et commence à fonctionner à 16h40.
- À la fin du temps de cuisson programmé (dans notre exemple, à 18h40), un signal sonore retentit pour vous informer que toutes les fonctions du four sont désactivées.

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

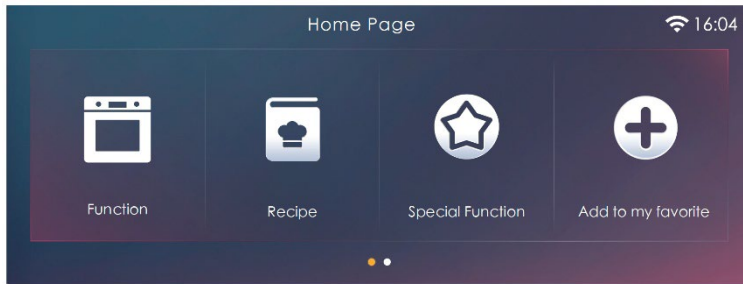
Вы можете комбинировать функции времени приготовления и времени окончания приготовления, задавая желаемое время включения и выключения духового шкафа. Таким образом, Вы можете запрограммировать процесс приготовления на то время, когда Вас нет дома, или же процесс размораживания продуктов к Вашему приходу.

- На Домашней странице выберите желаемый режим работы духового шкафа, продолжительность готовки и температуру.
- Затем установите время окончания работы.
- Время окончания работы устанавливается путем касания символа часов на дисплее в формате „ЧЧ:ММ“.
- Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.
- Нажмите „Старт“, чтобы начать работу духового шкафа. Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. Высветится текущее время.
- Например: Вы можете запрограммировать начало работы духового шкафа за 2 часа до Вашего возвращения домой, чтобы оно было готово к Вашему приходу в 18:40. В соответствии с установленной программой, в 16:40 духовой шкаф включится и начнет работать.
- По истечении заданного времени приготовления (в нашем примере – в 18:40), духовка подает звуковой сигнал, информируя, что приготовление окончено и все функции работы духовки отключены.

Pre-programmed recipes

For your comfort the oven is equipped with pre-programmed recipes for different dishes.

To select a recipe:



- Select "Recipe" on the Home page.
- Select the dish that you want to cook (for example, a pie) from the suggested recipes.



- Basic cooking parameters are pre-set for each recipe. You can change these parameters if you wish.
- Set the desired cooking temperature.
- The temperature is set by touching the corresponding symbol on the display and moving the sliding scale up and down. You can choose in a range between 30 °C and 260 °C. The temperature regulator has a step of 5 °C.

- Set the desired cooking time.



- The cooking time is set by touching the clock symbol on the display in HH:MM format and moving the sliding scale up and down.

- Set the desired finish time.

- The finish time is set by touching the clock symbol on the display in HH:MM format and moving the sliding scale up and down.

- The selected parameters are automatically set when removing the fingers from the screen.

- Press "Start" to start the oven.

- At the end of the cooking time or when the programmed finish time has been reached, an audible signal will sound to inform you that all the oven's functions are off.

Vorprogrammierte Rezepte

Zu Ihrem Komfort ist der Backofen mit vorprogrammierten Rezepten für verschiedene Gerichte ausgestattet.

Um ein Rezept auszuwählen:

- Wählen Sie "Rezept" auf der Startseite.
- Wählen Sie aus den vorgeschlagenen Rezepten das Gericht aus, das Sie zubereiten möchten (z. B. einen Kuchen).
- Für jedes Rezept sind grundlegende Garparameter voreingestellt. Sie können diese Parameter nach Belieben ändern.
- Stellen Sie die gewünschte Gar-temperatur ein.
- Die Temperatur wird eingestellt, indem Sie das entsprechende Symbol auf dem Display berühren und die Schiebescala nach oben oder unten bewegen. Sie können in einem Bereich zwischen 30 °C und 260 °C wählen. Der Temperaturregler hat einen Schritt von 5 °C.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
- Die Garzeit wird durch Berühren des Uhrensymbols auf dem Display im Format „ST:MIN“ und Bewegen der Schiebescala nach oben und unten eingestellt.
- Stellen Sie die gewünschte Endzeit ein.
- Die Endzeit wird durch Berühren des Uhrensymbols auf dem Display im Format „ST:MIN“ und Bewegen der Schiebescala nach oben oder unten eingestellt.
- Die gewählten Parameter werden automatisch eingestellt, wenn Sie die Finger wieder vom Bildschirm wegbewegen.
- Drücken Sie "Start", um den Backofen zu starten.
- Am Ende der Garzeit oder bei Erreichen der programmierten Endzeit ertönt ein akustisches Signal, um Sie zu informieren, dass alle Funktionen des Backofens ausgeschaltet sind.

Recettes préprogrammées

Pour votre confort, le four est équipé de recettes préprogrammées pour différents plats.

Pour sélectionner une recette :

- Sélectionnez "Recette" sur la page d'accueil.
- Sélectionnez le plat que vous souhaitez préparer (par exemple un gâteau) parmi les recettes proposées.
- Des paramètres de cuisson de base sont prédéfinis pour chaque recette. Vous pouvez modifier ces paramètres à votre guise.
- Réglez la température de cuisson souhaitée.
- Pour régler la température, touchez le symbole correspondant sur l'écran et déplacez l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas. Vous pouvez choisir dans une plage comprise entre 30 °C et 260 °C. Le régulateur de température a un pas de 5 °C.
- Réglez la durée de cuisson souhaitée.
- La durée de cuisson se règle en touchant le symbole de l'horloge sur l'écran au format "HH:MIN" et en déplaçant l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas.
- Réglez l'heure de fin souhaitée.
- L'heure de fin se règle en touchant le symbole de l'horloge sur l'écran au format "HH:MIN" et en déplaçant l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas.
- Les paramètres sélectionnés sont automatiquement réglés lorsque vous éloignez à nouveau vos doigts de l'écran.
- Appuyez sur "Start" pour mettre le four en marche.
- À la fin du temps de cuisson ou lorsque l'heure de fin programmée est atteinte, un signal sonore retentit pour vous informer que toutes les fonctions du four sont désactivées.

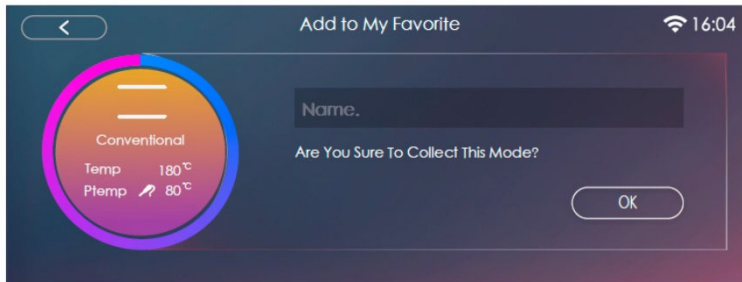
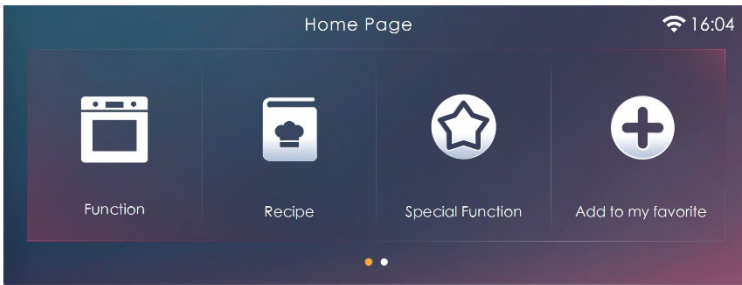
Запрограммированные рецепты

Для вашего удобства духовой шкаф имеет запрограммированные рецепты на различные блюда.

Для выбора рецепта:

- Выберите „Рецепт“ на Домашней странице.
- Выберите из предложенных блюд то, которое Вы собираетесь готовить (например, пирог).
- Для каждого рецепта установлены базовые параметры приготовления. По вашему желанию Вы можете изменить эти параметры.
- Установите желаемую температуру приготовления.
- Установка температуры производится путём касания соответствующего символа на дисплее и скольжения вниз и вверх. Вы можете выбирать между 30 °C и 260 °C. Регулятор температуры имеет профессиональный шаг 5 °C.
- Установите желаемое время продолжительности приготовления.
- Продолжительность приготовления устанавливается путем касания символа часов на дисплее в формате „ЧЧ:ММ“.
- Установите желаемое время окончания приготовления.
- Время окончания работы устанавливается путем касания символа часов на дисплее в формате „ЧЧ:ММ“.
- Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.
- Нажмите „Старт“, чтобы начать работу духового шкафа.
- По истечении заданного времени приготовления либо по достижении времени окончания приготовления, духовой шкаф прекращает работу и подает звуковые сигналы, информируя, что все функции работы отключены.

User programs

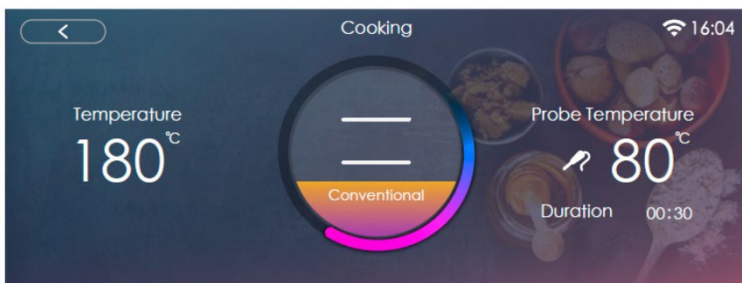
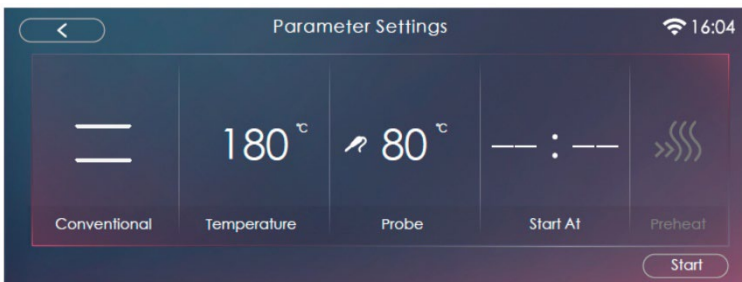


- In addition to the pre-programmed standard recipes, you can also program your own recipes and use them the next time you cook your favorite dish.

- For this purpose, the "Collect" option is always available on the display, when you have finished cooking. To collect the program you just have completed, simply confirm the command by pressing "Yes" on the screen, and give a name to this program.

- All user programs will be available on the Home page, in the menu category "Collect".

THERMOPROBE FUNCTION



- To use the "Thermoprobe" function, insert the probe into the designated slot in the oven.

- On the display, the "Cooking time" parameter will automatically change to the "Probe" parameter, showing the current temperature of the product.

- Follow the information on the display and adjust the dish temperature as required.

- When the desired temperature is reached, the oven will stop working.

- The Thermoprobe cannot be used in the Grill, Multigrill and Defrost mode.

Benutzerprogramme

- Zusätzlich zu den vorprogrammierten Rezepten können Sie auch Ihre eigenen Rezepte programmieren und beim nächsten Mal, wenn Sie Ihr Lieblingsgericht kochen, verwenden.
- Zu diesem Zweck ist die Option "Zu Favoriten hinzufügen" immer auf dem Display verfügbar, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Zum Speichern bestätigen Sie einfach den Befehl mit "Ja" auf dem Bildschirm und geben diesem Programm einen Namen.
- Alle Benutzerprogramme sind dann auf der Startseite in der Menü-kategorie "Zu Favoriten hinzufügen" verfügbar.

Programmes utilisateur

- En plus des recettes préprogrammées, vous pouvez également programmer vos propres recettes et les utiliser la prochaine fois que vous cuisinerez votre plat préféré.
- À cette fin, l'option "Ajouter aux favoris" est toujours disponible à l'écran lorsque vous avez fini de cuisiner. Pour enregistrer, il suffit de confirmer la commande en cliquant sur "Oui" à l'écran et de donner un nom à ce programme.
- Tous les programmes utilisateur sont alors disponibles sur la page d'accueil dans la catégorie de menu "Ajouter aux favoris".

Пользовательские программы

- Дополнительно к запрограммированным стандартным рецептам, Вы можете занести в память Ваши собственные программы приготовления и воспользоваться ими в следующий раз при приготовлении Вашего любимого блюда.
- Для этого по окончании приготовления блюда, на дисплее всегда будет доступна опция „Добавить в избранное“ для только что выполненной программы. Для запоминания достаточно подтвердить команду нажатием „Да“ на экране, и дать название данной программе.
- Все пользовательские программы будут доступны на Домашней странице, в категории меню „Добавить в избранное“.

TEMPERATURSONDE

- Um die Funktion "Temperatursonde" zu verwenden, führen Sie die Sonde in den dafür vorgesehenen Schlitz im Backofen ein.
- Auf dem Display wechselt der Parameter "Dauer" automatisch zum Parameter "Temperatursonde" und zeigt die aktuelle Temperatur des Produkts an.
- Befolgen Sie die Informationen auf dem Display und stellen Sie die Temperatur der Speise nach Bedarf ein.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Ofen ab.
- Die Sonde kann nicht im Grill-, Multigrill- und Auftaumodus verwendet werden.

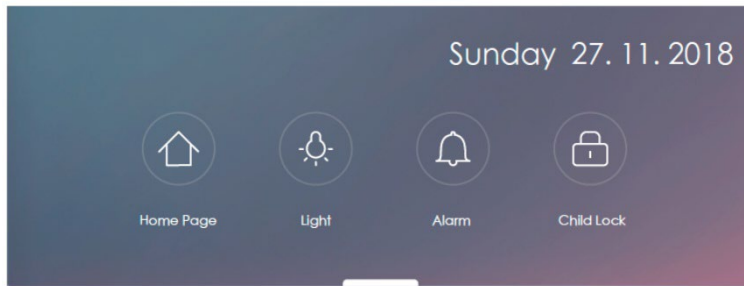
SONDE DE TEMPÉRATURE

- Pour utiliser la fonction "Sonde de température", insérez la sonde dans la fente prévue à cet effet dans le four.
- Sur l'écran, le paramètre "Durée" passe automatiquement au paramètre "Sonde de température" et indique la température actuelle du produit.
- Suivez les informations affichées à l'écran et réglez la température de l'aliment selon vos besoins.
- Lorsque la température souhaitée est atteinte, le four s'éteint.
- La sonde ne peut pas être utilisée en mode gril, multi-gril ou décongélation.

ФУНКЦИЯ «ТЕРМОЗОНД»

- Для использования функции „Термозонд“, вставьте зонд в специально предназначенное гнездо в духовой камере.
- На дисплее, параметр «Время приготовления» автоматически изменится на параметр „Температура блюда“.
- Следуйте соответствующей информации на дисплее устройства и отрегулируйте при необходимости температуру блюда.
- По достижении желаемой температуры, духовой шкаф прекратит работу.
- Термозонд невозможно использовать в функциях Гриль, Мультигриль и Размораживание.

ALARM AND TIMER FUNCTIONS



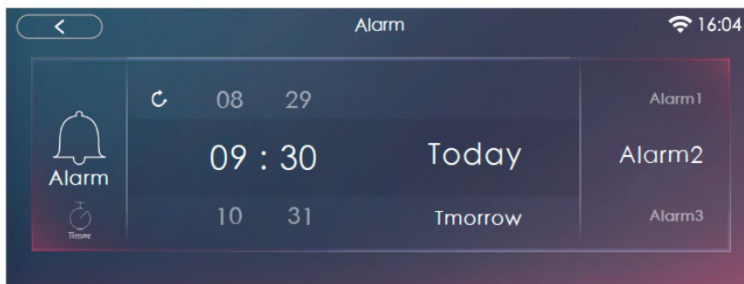
- The alarm and timer functions work independently of all other functions. They can be used even when the appliance is switched off.

- Slide your finger from the top to the bottom of the display to access the menu with additional functions.



Select the symbol "Alarm".

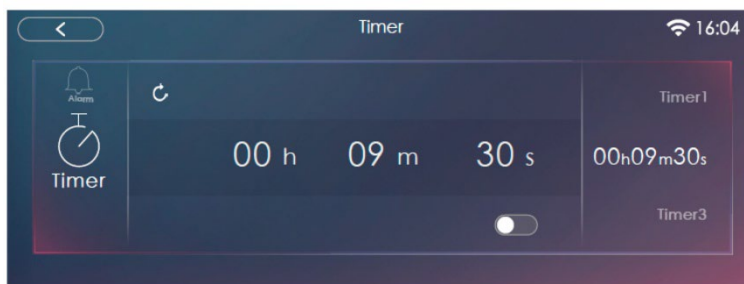
Alarm



- The "Alarm Clock" function allows you to program an alarm to sound at a certain point in time. Select on the display the desired option: today or tomorrow. Then select on the display the desired time, in „HH:MM“ format.

- When the programmed time is reached, an audible signal will sound.

To switch between the "Timer" and "Alarm" functions, press the corresponding symbol on the left side of the screen.



Timer

- The "Timer" function allows you to program an audible signal to sound at a certain time interval. Select the desired time period on the display in HH -MM -CC format.

- When the specified time interval has been reached, an audible signal will sound.

- To return to the Home page, press the arrow in the upper left corner of the screen.

It is possible to program up to six positions for Timer or Alarm.

**WECKER- UND ZEITSCHALT-
TUHRFUNKTIONEN**

- Die Wecker- und Zeitschaltuhrfunktionen arbeiten unabhängig von allen anderen Funktionen. Sie können auch dann genutzt werden, wenn die Anwendung ausgeschaltet ist.
- Streichen Sie mit dem Finger von oben nach unten über das Display, um in das Menü mit den Zusatzfunktionen zu gelangen.



Wählen Sie das Symbol "Wecker".

Wecker

- Mit der Funktion "Wecker" können Sie einen Alarm programmieren, der zu einem bestimmten Zeitpunkt ertönt. Wählen Sie auf dem Display die gewünschte Option: heute oder morgen. Wählen Sie dann auf dem Display die gewünschte Uhrzeit im Format „ST:MIN“.
- Wenn die programmierte Zeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

Um zwischen den Funktionen "Zeitschaltuhr" und "Wecker" zu wechseln, drücken Sie das entsprechende Symbol auf der linken Seite des Displays.

Zeitschaltuhr

- Mit der Funktion "Zeitschaltuhr" können Sie ein akustisches Signal programmieren, das in einem bestimmten Zeitintervall ertönt. Wählen Sie die gewünschte Zeitspanne auf dem Display im Format HH-MM-CC.
- Wenn das angegebene Zeitintervall erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.
- Um zur Startseite zurückzukehren, drücken Sie auf den Pfeil in der oberen linken Ecke des Bildschirms.

Es ist möglich, bis zu sechs Positionen für Zeitschaltuhr oder Wecker zu programmieren.

**FONCTIONS D'ALARME ET DE
MINUTERIE**

- Les fonctions d'alarme et de minuterie fonctionnent indépendamment de toutes les autres fonctions. Elles peuvent être utilisées même si l'application est éteinte.
- Faites glisser votre doigt de haut en bas sur l'écran pour accéder au menu des fonctions supplémentaires.



Sélectionnez l'icône "Alarme".

Alarme

- La fonction " Alarme " vous permet de programmer une alarme qui retentira à une heure précise. Sélectionnez à l'écran l'option souhaitée : aujourd'hui ou demain. Sélectionnez ensuite sur l'écran l'heure souhaitée au format "HH:MIN".
- Lorsque l'heure programmée est atteinte, un signal sonore retentit.

Pour passer de la fonction "Horloge" à la fonction " Alarme ", appuyez sur le symbole correspondant sur le côté gauche de l'écran.

Minuterie

- La fonction "Minuterie" vous permet de programmer un signal sonore qui retentira à un intervalle de temps prédéfini. Sélectionnez l'intervalle de temps souhaité sur l'écran au format HH-MM-CC.
- Lorsque l'intervalle de temps indiqué est atteint, un signal sonore retentit.
- Pour revenir à la page d'accueil, appuyez sur la flèche dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Il est possible de programmer jusqu'à six positions pour la minuterie ou l'alarme.

**ФУНКЦИИ БУДИЛЬНИКА И
ТАЙМЕРА**

- Функции будильника и таймера работают независимо от других функций. Ими можно пользоваться даже если духовка находится в режиме ожидания.
- Проведите пальцем сверху вниз по дисплею для доступа к панели с дополнительными функциями.



Выберите символ „Таймер“.

Будильник

- Функция „Будильник“ позволяет запрограммировать подачу звукового сигнала в определенный момент времени. Выберите на дисплее нужную опцию: сегодня или завтра. Затем выберите на дисплее нужное время, в формате „ЧЧ:ММ“.
- По достижении запрограммированного момента времени, раздастся звуковой сигнал.

Для переключения между функциями „Таймер“ и „Будильник“ нажмите на соответствующий символ в левой части экрана.

Таймер

- Функция „Таймер“ позволяет запрограммировать подачу звукового сигнала через определенный отрезок времени. Выберите на дисплее нужный отрезок времени в формате –ЧЧ –ММ –СС.
- После истечения указанного отрезка времени, раздастся звуковой сигнал.
- Для возврата на Домашнюю страницу, нажмите на стрелку в левом верхнем углу экрана.

Возможно запрограммировать до шести позиций для Таймера или Будильника.

CHILD-PROOF LOCK

This device has a lock function that prevents children from meddling and accidentally turning on the oven. You can activate this function at any time.

Activating the child-proof lock

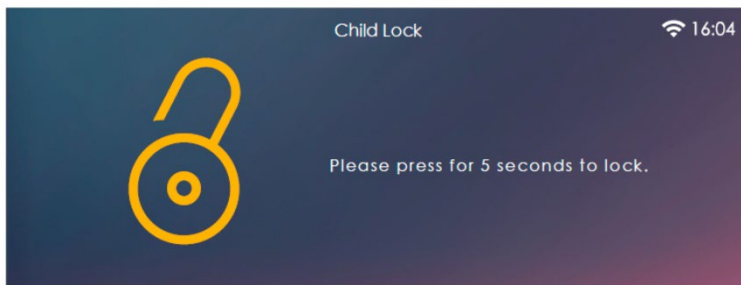
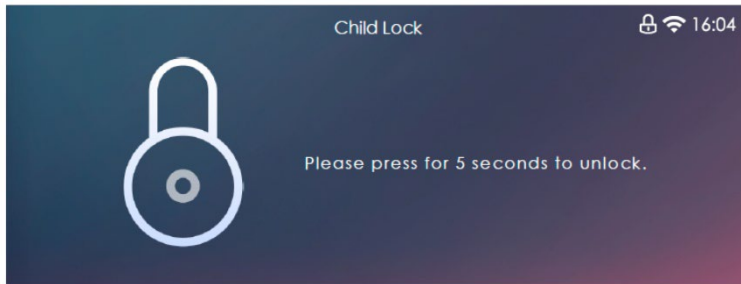
- Slide your finger from the top to the bottom of the display to access the menu with additional functions.



Select the "Lock" symbol.

- The panel with the lock symbol appears on the screen. The lock is already enabled.
- To deactivate the lock, press and hold the Lock symbol on the screen for 5 seconds.

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



KINDERSICHERUNG

Dieses Gerät verfügt über eine Sperrfunktion, die versehentliches Einschalten des Backofens durch Kinder verhindert. Sie können diese Funktion jederzeit aktivieren.

Aktivieren der Kindersicherung

- Streichen Sie mit dem Finger von oben nach unten über das Display, um das Menü mit den Zusatzfunktionen aufzurufen.



Wählen Sie das Symbol "Kindersicherung".

- Auf dem Bildschirm erscheint das Feld mit dem Sperrsymbol. Die Sperre ist bereits aktiviert.
- Um die Sperre zu deaktivieren, halten Sie das Sperrsymbol auf dem Bildschirm 5 Sekunden lang gedrückt.

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

CONTRÔLE PARENTAL

Cet appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui empêche les enfants d'allumer le four par inadvertance. Il peut être activé à tout moment.

Activation du contrôle parental

- Faites glisser votre doigt de haut en bas sur l'écran pour afficher le menu des fonctions supplémentaires.



Sélectionnez l'icône "Contrôle parental".

- Le champ avec l'icône de verrouillage apparaît à l'écran. Le verrouillage est déjà activé.
- Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur l'icône de verrouillage à l'écran et maintenez pendant 5 secondes.

Important! Avant de réutiliser le four, vous devez désactiver le contrôle parental.

ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

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

Активация функции защиты детей

- Проведите пальцем сверху вниз по дисплею для доступа к панели с дополнительными функциями.



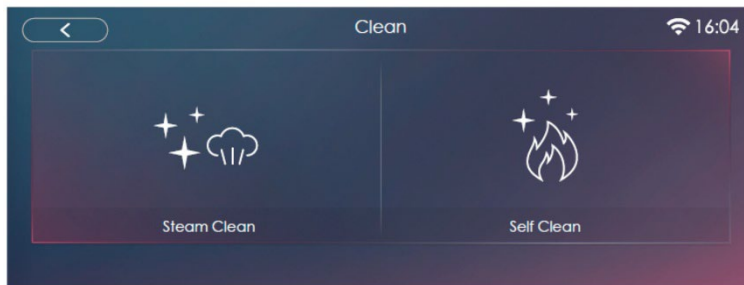
Выберите символ «Защита детей».

- На экране появится панель с символом замка. Блокировка уже включена.
- Для отключения блокировки нажмите на символ и удерживайте его в течение 5 секунд.

Важно! Прежде чем снова пользоваться духовым шкафом, Вы должны деактивировать функцию защиты детей.

STEAM CLEANING FUNCTION

The steam cleaning function assists in removing food residue and grease from the walls of the oven. This function is the best for light stains. In cases where fundamental cleaning is needed, the high temperature self-cleaning function is required.



Before starting the steam cleaning:

- Remove all trays, grids, side ladders, and dishes out of the oven.
- On the bottom in the depression pour 300-350 ml of water
- Prepare a solution out of water (85%), white vinegar (10%), dish-washing detergent (5%)
- Spray this solution on the walls of the door, sides and back of the oven.
- Close the oven door and run the steam cleaner.

How to start the steam cleaning function:

- Select "Clean" on the Home page. In the menu that appears, select the "Steam Clean" function.
- The cleaning temperature is preset to 130°C.
- Select the operating time. Recommended operating time: 20 minutes. Maximum duration: 60 minutes.
- At the end of the operation, you will hear a signal tone.
- Allow to cool to a safe level, then wipe all surfaces inside the oven with a damp cloth.

DAMPFREINIGUNGSFUNKTION**FONCTION DE NETTOYAGE À LA VAPEUR****ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ПАРОМ**

Die Dampfreinigungsfunktion hilft, Speisereste und Fett von den Wänden des Backofens zu entfernen. Diese Funktion ist am besten für leichte Verschmutzungen geeignet. In Fällen, in denen eine gründlichere Reinigung erforderlich ist, wird die "Selbstreinigungsfunktion" verwendet, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt ist.

La fonction de nettoyage à la vapeur permet d'éliminer les restes d'aliments et la graisse des parois du four. Cette fonction convient le mieux pour les salissures légères. Dans les cas où un nettoyage plus approfondi est nécessaire, la fonction "autonettoyage" est utilisée lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.

Функция очистки паром помогает в удалении остатков пищи и жира со стенок духовки. Эта функция наиболее оптимальна для легких загрязнений. В тех случаях когда требуется фундаментальная очистка, используется функция „Самоочистка“ под воздействием высоких температур.

Verfahren zur Dampfreinigung:

- Entfernen Sie alle Tablett, Roste, Seitenleitern und Schalen.
- Auf den Boden in der Vertiefung gießen Sie 300-350 ml Wasser
- Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85%), weißem Essig (10%) und Geschirrspülmittel (5%) vor.
- Sprühen Sie diese Lösung auf die Türwände sowie auf die Seiten und die Rückseite des Ofens.
- Schließen Sie die Backofentür und reinigen Sie sie mit Dampf

Procédure de nettoyage à la vapeur :

- Retirez tous les plateaux, grilles, échelles latérales et coupelles.
- Sur le fond de la dépression, versez 300-350 ml d'eau.
- Préparez une solution d'eau (85%), de vinaigre blanc (10%) et de liquide vaisselle (5%).
- Vaporisez cette solution sur les parois de la porte ainsi que sur les côtés et l'arrière du four.
- Fermez la porte du four et nettoyez-la à la vapeur.

Последовательность действий при очистке паром.

- Вытащите все поддоны, решётки, боковые лестнички, посуду.
- На дно в углубление налейте 300–350 мл воды.
- Приготовьте раствор из воды (85%), белый уксус (10%), средство для мытья посуды (5%).
- Распылите этот раствор на стенки двери, боковые и заднюю стенки духовки
- Закройте дверь духовки и запустите очистку паром.

Starten der Dampfreinigungsfunktion:

- Wählen Sie auf der Startseite die Funktion "Reinigung". Wählen Sie im sich öffnenden Menü die Funktion "Dampfreinigung".
- Die Reinigungstemperatur ist auf 130°C voreingestellt.
- Wählen Sie die Betriebszeit. Empfohlene Laufzeit: 20 Minuten. Maximale Dauer: 60 Minuten.
- Am Ende der Betriebszeit wird ein akustisches Signal abgegeben.
- Lassen Sie ihn auf ein sicheres Maß abkühlen und wischen Sie dann alle Oberflächen im Inneren des Ofens mit einem feuchten Tuch ab.

Démarrez la fonction de nettoyage à la vapeur :

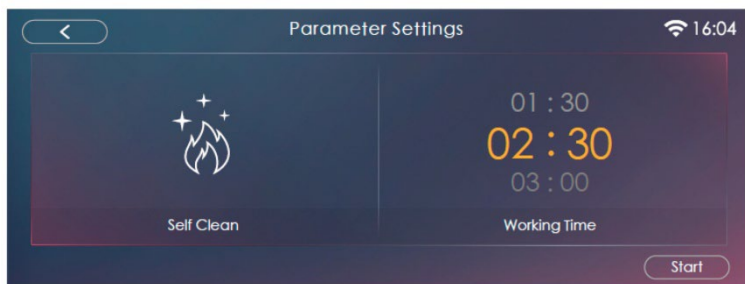
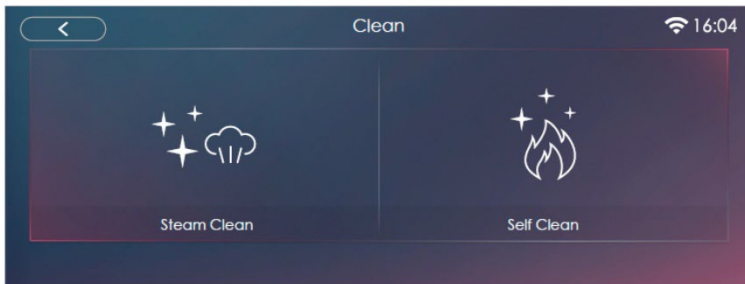
- Sur la page d'accueil, sélectionnez la fonction "Nettoyage". Dans le menu qui s'ouvre, sélectionnez la fonction "Nettoyage à la vapeur".
- La température de nettoyage est pré-réglée à 130°C.
- Sélectionnez la durée de fonctionnement. Durée recommandée : 20 minutes. Durée maximale : 60 minutes.
- Un signal sonore est émis à la fin du temps de fonctionnement.
- Laissez-le refroidir jusqu'à un niveau sûr, puis essuyez toutes les surfaces à l'intérieur du four avec un chiffon humide.

Запуск функции очистки паром:

- На Домашней странице, выберите функцию „Самоочистка“. В открывшемся меню, выберите функцию „Очистка паром“.
- Температура очистки предусмотрена на 130°C.
- Выберите время работы. Рекомендованный период работы: 20 минут. Максимальный период – 60 мин.
- После окончания работы, раздастся звуковой сигнал.
- Дайте остыть до безопасного уровня, после чего протрите все поверхности внутри духового шкафа влажной тканью.

SELF-CLEAN FUNCTION

- The self clean function of the oven consists of pyrolytic cleaning, which takes place by high temperatures.
- Select "Clean" on the Home page. In the menu that appears, select the "Self Clean" function.
- Set the desired duration of the pyrolytic cleaning.



Important: All dishes, telescopic rails and accessories must be removed before starting pyrolytic cleaning to avoid their damage due to high temperatures.

- Once pyrolytic cleaning has started, the oven is locked from operation and from opening the door. The display shows the time until the end of cleaning.
- The oven door can only be opened when the temperature has dropped to 250 °C.
- If you want to stop the cleaning process, press the arrow in the upper left corner of the screen.

SELBSTREINIGUNGSFUNKTION

FONCTION D'AUTONETTOYAGE

ФУНКЦИЯ САМООЧИСТКИ

- Die Selbstreinigungsfunktion des Backofens besteht aus einer pyrolytischen Reinigung, die durch hohe Temperaturen erfolgt.
- Wählen Sie auf der Startseite "Reinigung". Wählen Sie im daraufhin angezeigten Menü die Funktion "Selbstreinigung".
- Stellen Sie die gewünschte Dauer der pyrolytischen Reinigung ein.

- La fonction d'autonettoyage du four consiste en un nettoyage pyrolytique effectué à haute température.
- Sur la page d'accueil, sélectionnez "Nettoyage". Dans le menu qui s'affiche, sélectionnez la fonction "Autonettoyage".
- Réglez la durée souhaitée du nettoyage pyrolytique.

- Функция самоочистки духовки представляет собой пиролизическую очистку под воздействием высоких температур.
- На Домашней странице, выберите функцию «Самоочистка». В открывшемся меню, выберите функцию «Самоочистка».
- Установите желаемое время продолжительности пиролизической очистки.

Wichtig! Alle Schalen, Teleskopschienen und Zubehörteile müssen vor Beginn der pyrolytischen Reinigung entfernt werden, damit sie nicht durch die hohen Temperaturen beschädigt werden.

Important! Tous les plats, rails télescopiques et accessoires doivent être retirés avant de commencer le nettoyage pyrolytique afin d'éviter qu'ils ne soient endommagés par les très hautes températures.

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

- Sobald die pyrolytische Reinigung begonnen hat, ist der Backofen für den Betrieb und das Öffnen der Tür gesperrt. Auf dem Display wird die Zeit bis zum Ende der Reinigung angezeigt.
- Die Backofentür kann erst geöffnet werden, wenn die Temperatur auf 250 °C gesunken ist.
- Wenn Sie den Reinigungsvorgang abbrechen möchten, drücken Sie auf den Pfeil in der oberen linken Ecke des Bildschirms.

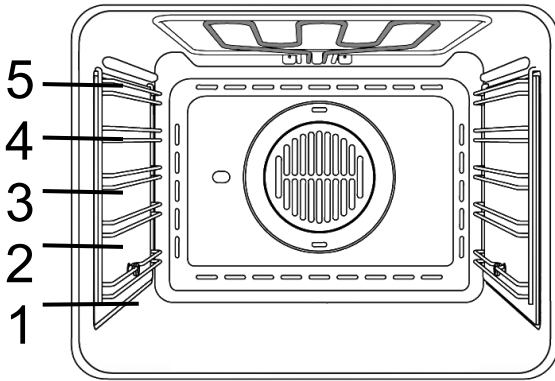
- Dès que le nettoyage pyrolytique a commencé, le fonctionnement du four est bloqué et l'ouverture de la porte est impossible. L'écran affiche le temps restant avant la fin du nettoyage.
- La porte du four ne peut être ouverte que lorsque la température est redescendue à 250 °C.
- Si vous souhaitez interrompre le processus de nettoyage, appuyez sur la flèche située dans le coin supérieur gauche de l'écran.

- После запуска пиролизической очистки духовка блокируется от управления и от открытия дверцы. На дисплее показывается время до окончания очистки.
- Дверцу духовки можно будет открыть только когда температура опустится до 250 °C.
- В случае необходимости отключения процесса очистки нажмите на стрелку в левом верхнем углу экрана.

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.

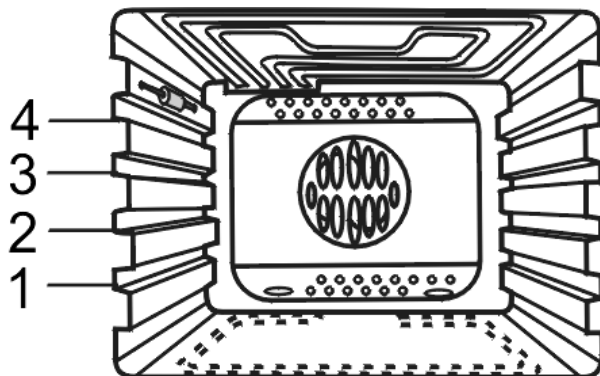
- After turning off the oven you can check the pastry quality with a wooden skewer. (If the pastry is baked well, the skewer will be dry and clean after sticking it in and pulling it out.

- 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-

RECOMMANDATIONS 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 Thermozyklulation** in **Tabelle 2**.

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

Beim Backen mit Thermozyklulation (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 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 placée sur la grille du four. Dans ce cas, utiliser de préférence des grilles noires car elles ont une meilleure conductivité thermique. Cela permet de raccourcir le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie.
- Certaines pâtisseries doivent être cuites dans un 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, laissez 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.

Lors de la cuisson par thermocirculation (convection), il est recommandé de cuire la pâte 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 употребление форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют предварительно прогретой 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
Beheizung
Tabelle 1Paramètre de pâtisserie
pour le chauffage
conventionnel
Tableau 1Параметры выпечки
с конвенционным
нагревом
Таблица 1

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 Gâteau à la crème 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 Gâteau à la levure 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 refill 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 et ragoût de la viande** **Жарение и тушение мяса**

Es wird Folgendes empfohlen:

- Braten bzw. Schmoren von Fleischstücken über 1 kg sollte im Backofen erfolgen. Kleinere Fleischstücke sind am besten auf den Kochzonen zuzubereiten,
- 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,
- zum Braten sollten Gefäße mit temperaturbeständigen Griffen benutzt werden.

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.

Il est recommandé de procéder comme suit :

- 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.
- Lorsque vous faites rôtir de la viande sur le gril, il est recommandé de placer une assiette remplie d'eau au niveau du gradin le plus bas (sous le gril avec le rôti). Pendant la préparation, l'eau est renouvelée,
- Pour le rôtissage, il convient d'utiliser des récipients munis de poignées résistant à la température.

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**.

Рекомендуется следующее:

- жарить и тушить в духовке мясо, массой выше 1 кг. Меньшие порции следует подготовить на варочной поверхности,
- 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,
- для жарки, следует применять ёмкости (кастрюли) с жаростойкими ручками,

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

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

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 Bifeck 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 Sandwitsch // 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 s'appliquent au rôtissage sur le gril. Si vous utilisez des récipients fermés, réglez la température 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 за 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 за 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, et de remplir l'eau évaporée pendant le rôtissage (ne pas arroser 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.

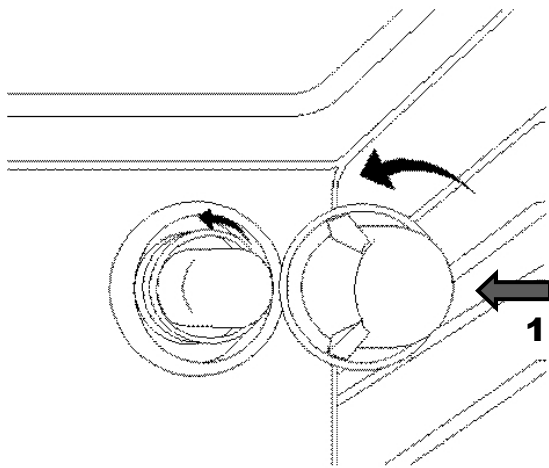
Les paramètres indiqués dans ce chapitre concernant la cuisson et le rôtissage doivent être corrigés en fonction de vos propres expériences.

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

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!!! Par mesure de sécurité, coupez toujours l'alimentation électrique avant d'effectuer tout entretien ou toute maintenance sur le 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 du secteur.

- 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
 - Rebranchez l'appareil au secteur.

Attention! N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur du nettoyeur peut pénétrer dans les pièces sous tension et provoquer 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 уберите 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 lauwarmem 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 s'oppose à l'adhérence de la saleté sur les parois du four et peut également être nettoyée facilement.

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!!! Par mesure de sécurité, débranchez toujours le four du secteur avant de le nettoyer.

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

Il ne faut en aucun cas utiliser des substances acides ou alcalines pour le nettoyage (jus de citron, vinaigre, sel, etc.). Les produits contenant du chlore (eau de javel, etc.) doivent également être évités à tout prix, notamment pour nettoyer les surfaces peintes du four.

Духовой шкаф

Внутренние стенки духового шкафа покрыты высококачественной легкоочищающейся эмалью. Очень гладкая поверхность противодействует 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 кислот- 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*

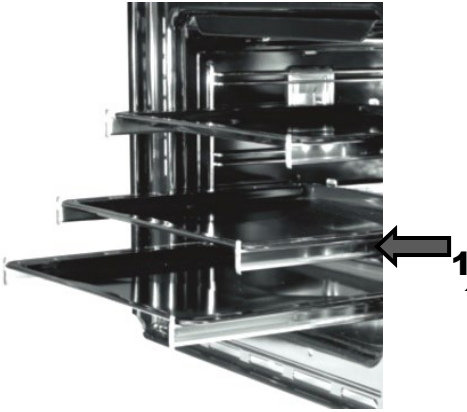
The system **Telescope, 1**, (one, two or three levels depending on your model), which your oven is equipped with, enables you to pull out all grids together or separated from each other, even while preparing a meal.

The given *Kaiser* 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** (glissière télescopique à 1, 2 ou 3 volets, 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.

Ce modèle *Kaiser* se distingue des modèles similaires d'autres constructeurs 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 chaque plateau peuvent supporter une charge allant jusqu'à 15 kg lorsqu'ils sont complètement déployés.

Les rails peuvent être facilement retirés lors du nettoyage du four. La construction est en acier inoxydable, ce qui élimine toute possibilité de corrosion.

* – 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:

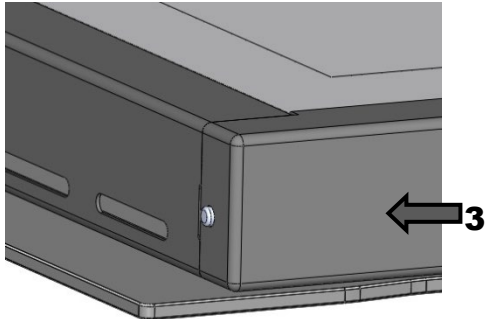
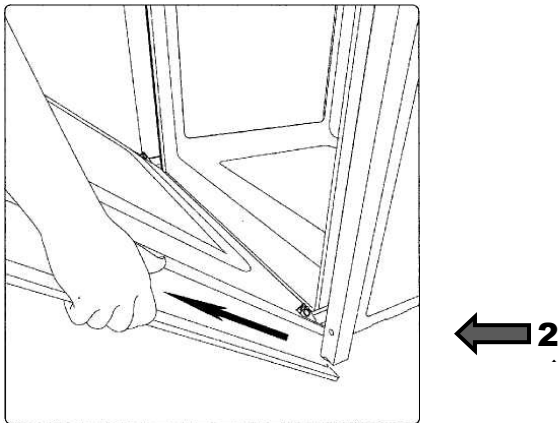
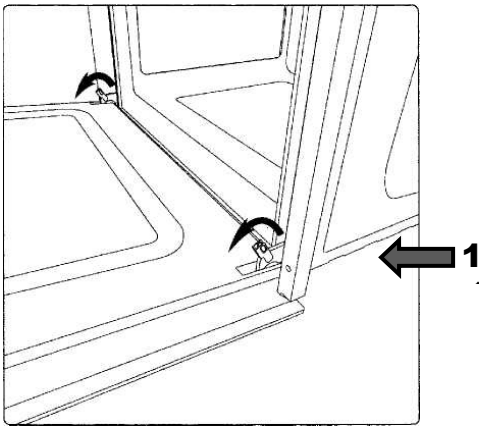
- fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

Removing the door glass

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

- unscrew the screws on both sides of the door and remove fixing plate **3**;
- 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:

- Schrauben auf beiden Seiten der Backofentür lösen und die Leiste rausnehmen **3**;
- 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:

- dévissez les vices sur les deux côtés de la porte et retirez la plaque de fixation **3**;
- 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:

- открутить шурупы на обеих сторонах дверцы духовки и снять планку **3**;
- 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 Nachstell Tätigkeiten, 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 des travaux d'entretien réguliers, l'utilisateur est tenu d'effectuer les activités suivantes :

- Inspection et entretien périodiques des éléments et des assemblages du four,
- Après l'expiration de la période de garantie, faites inspecter le four par le service après-vente tous les deux ans.
- 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 habilitée).

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).

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
Oven doesn't work	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
Zeros flash on the display	Interruption of the power supply	Set the current time on the display.
The oven light doesn't work	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
The controlling lights don't glow	Disturbance in power supply Defect of the lamp	Check the protection device of your home conduction. If defective - replace Contact the customer service
Clock runs fast or slow	Insufficient tension in the electric grid of the house	Check the tension of the conduction. If necessary – stabilize.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise
Der Ofen funktioniert nicht	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
Auf dem Display blinken Nullen	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht	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
Die Kontrolllampchen leuchten nicht	Störung der Elektroversorgung Defekt der Lampe	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft – ersetzen An den Kundendienst wenden
Die Uhr geht vor oder nach	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
Le four ne fonctionne pas	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
Des zéros clignotent sur l'écran	Interruption de l'alimentation électrique	Refaites le réglage de l'heure actuelle sur l'écran et rallumez le four
L'éclairage du four ne fonctionne pas	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
Les lumières de contrôle ne brillent pas	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
L'horloge avance vite ou prend du retard	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
Духовка не работает	Нарушение электроснабжения Перерыв в подаче тока	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные – заменить новыми Заново установить текущее время на дисплее и включить духовку
На дисплее мигают нули	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время
Не действует освещение духовки	Нарушение электроснабжения Дефект лампы	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные – заменить новыми Проверить исправность лампы освещения духовки. Неисправную заменить
Не горит дисплей	Нарушение электроснабжения Дефект дисплея	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные – заменить новыми Обратиться в Сервисную службу
Часы спешат или отстают	Низкое напряжение в домашней сети	Проверить напряжение в сети. При необходимости стабилизировать напряжение

ВАЖНО!!!

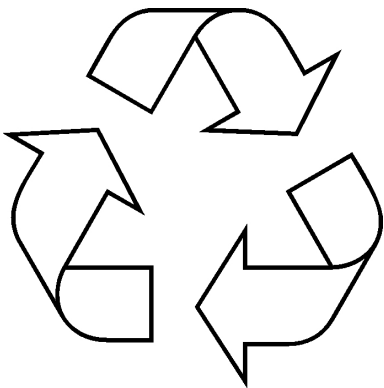
Если несмотря на рекомендации проблему не удалось устранить – обратиться в Сервисную службу.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

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

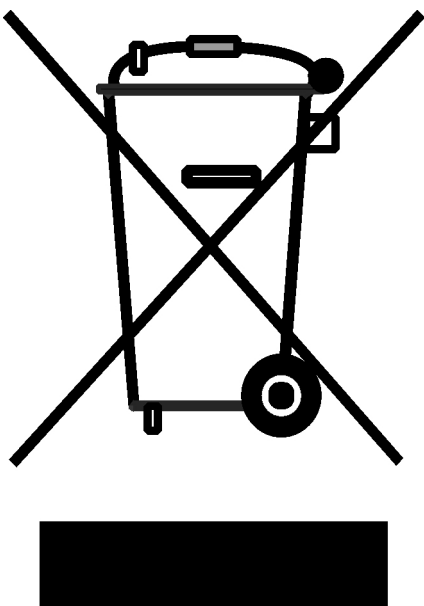
The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

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



Disposing of the packaging

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



Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation 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

Pour contribuer à la protection de l'environnement, la documentation fournie avec ce four a été imprimée sur du papier blanchi sans chlore ou du papier recycle.

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 des emballages

Éliminez les emballages de transport de la manière la plus écologique possible. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire la quantité de 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.

ANNEX

EPREL-Information in accordance with EU regulation (2019/2016)

In accordance with Regulation (EU) 2019/2016, our products are registered in the European Product Database for Energy Labelling (EPREL). The product database can be found at <https://eprel.ec.europa.eu/screen/home>.

Please select the category "Domestic ovens". Enter Kaiser in the left-hand box under "Brand or trade mark". All our ovens will now be listed. Select the model you are interested in. For more information, click on the "More details" button.

ANLAGE

EPREL- Information gemäß der Verordnung EU (2019/2016)

Gemäß der Verordnung (EU) 2019/2016 sind unsere Produkte in der Europäischen Produktdatenbank für die Energieverbrauchs-kennzeichnung (EPREL) registriert. Die Produktdatenbank finden Sie unter <https://eprel.ec.europa.eu/screen/home>.

Bitte wählen Sie die Kategorie "Haushaltsbacköfen". Geben Sie im linken Feld unter "Marke oder Warenzeichen" Kaiser ein. Nun werden alle unsere Backöfen aufgelistet. Wählen Sie das Modell aus, das Sie interessiert. Für weitere Informa-tionen klicken Sie auf "Nähere Angaben".

ANNEXE

EPREL- informations conformément au règlement de l' UE (2019/2016)

Conformément au règlement (UE) 2019/2016, nos produits sont enregistrés dans la base de données européenne des produits pour l'étiquetage énergétique (EPREL). La base de données des produits peut être consultée à l'adresse suivante : <https://eprel.ec.europa.eu/screen/home>.

Sélectionnez la catégorie "Fours domestiques". Saisissez Kaiser dans la case de gauche sous "Marque". La liste affichera désormais tous nos fours. Sélectionnez le modèle qui vous intéresse. Pour plus d'informations, cliquez sur le bouton "Plus de détails".

ПРИЛОЖЕНИЕ

EPREL-Информация в соответствии с регламентом ЕС (2019/2016)

В соответствии с Регламентом (ЕС) 2019/2016 наша продукция зарегистрирована в Европейской базе данных продуктов для энергетической маркировки (EPREL). Базу данных продуктов можно найти на сайте <https://eprel.ec.europa.eu/screen/home>.

Пожалуйста, выберите категорию "Domestic ovens". Введите Kaiser в левое поле в разделе "Бренд или торговая марка". Теперь в списке будут представлены все наши духовки. Выберите интересующую Вас модель. Для получения более подробной информации нажмите на кнопку "Подробнее".

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:

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

GARANTIE GILT NICHT FÜR:

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

Die ungeerdeten Geräte sind potenziell gefährlich.

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

WARRANTY TERMS FOR HOME APPLIANCES

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

WARRANTY IS VOID IF :

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE POUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

GARANTIE N'EST PAS VALIDE LORSQUE:

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

Les appareils non mis à jour sont potentiellement dangereux.

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

TÉRMINOS DE GARANTÍA PARA ELECTRODOMÉSTICOS:

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

LA GARANTÍA SE ANULA SI:

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

Los dispositivos sin conexión a tierra son potencialmente peligrosos.

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора на территории России действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма-изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия 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"/>	Abzugshaube • Cooker hood • Hotte Кухонный воздухоочиститель • Кухонний очищувач повітря <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"/>	Toaster • Toster • Grille-pain Тостер • Тостер <input type="checkbox"/>
Mikrowelle • Microwave • Four micro onde Микроволновая печь • Мікрохвильова піч <input type="checkbox"/>	Kaffeemaschine • Coffee machine • Machine à café Кофемашина • Кавомашина <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 mache ich mir vertraut. Ich habe keine Ansprüche hinsichtlich des allgemeinen Aussehens und der Aufstellung des Gerätes.

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

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

Изделие продано в заводской упаковке или проверено в моем присутствии, Инструкция по эксплуатации получена. С правилами эксплуатации ознакомлен. Претензий по внешнему виду и комплектности не имею. Подтверждаю, что приобрел именно то изделие, которое мне нужно и которое я имел намерение приобрести, исходя из предоставляемого продавцом ассортимента.

Виріб продано в заводській упаковці або перевірено в моїй присутності, Інструкція з експлуатації отримана. З правилами експлуатації ознайомлений. Претензій по зовнішньому вигляду і комплектності не маю. Підтверджую, що придбав саме той виріб, який мені потрібно і яке я мав намір придбати, виходячи з наданого продавцем асортименту.

Unterschrift des Käufers • Purchaser's signature • Signature de l'acheteur
Подпись покупателя • Підпис покупця.....

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

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



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



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



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



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



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



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



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



DE

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

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

EN

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

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

FR

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

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

ES

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

RU

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

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

UA

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

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

GARANTIEKARTE

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

Wir gratulieren Ihnen zur Anschaffung der Haushaltsgeräte von ausgezeichneter Qualität!

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

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

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

WARRANTY CARD

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

Congratulations on the purchase of household appliances of excellent quality!

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

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

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

CARTE DE GARANTIE

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

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

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

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

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

TARJETA DE GARANTÍA

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

¡Felicitaciones por la compra de electrodomésticos de excelente calidad!

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

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

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

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

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

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

Ці гарантійні зобов'язання не обмежують визначені законом права споживачів

Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EG-Konformitätserklärung / *EG Declaration of Conformity*

Hersteller / Manufacturer: OLAN-Haushaltsgeräte e.K.

Adresse / Address: Eichborndamm 277
13437 Berlin
Germany

Hiermit wird bestätigt, dass alle El. Backöfen
This is to confirm that all electro ovens

Marke / Brand:



Typ/ Type: EH 6344*

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

den Vorschriften der Europäischen Richtlinien entsprechen.
comply with the regulations of the European Directives.

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit:
The conformity of the designated product with:

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

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

wird durch die vollständige Einhaltung folgender harmonisierter Europäischen Normen nachgewiesen:

is demonstrated by full compliance with the following European standards:

EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1
CISPR 14-1:2016
CISPR 14-2:2015
IEC 61000-3-2:2018
IEC 61000-3-3:2013+A1
EN 60335-1:2012+A11+A13+A14+A2
EN 60335-2-6:2015
EN 62233:2008

Berlin, 13.12.2021

N. Liskovoj

Abteilungsleiter/ *Department Manager*

Verringerung der Umweltauswirkungen

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen beim Kochen sowie zur zerstörungsfreien Demontage

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

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

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

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

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

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

- Eine Demontage zu Wartungszwecken kann nur für die Backofentür durchgeführt werden (siehe Kapitel „**Ausbauen der Backofentür**“ S.71).
- Eine Demontage zu Wartungszwecken ist nicht vorgesehen.
- Für die Reparatur und den Austausch von defekten Teilen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- Akkumulatoren sind nicht enthalten.

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

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

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

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

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

Reduction of environmental impact

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

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

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

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

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

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

Information on non-destructive disassembly for maintenance purposes

- Disassembly for maintenance purposes can only be performed for the oven door (see chapter "**Disassembling the oven door**" p.71).
- Disassembly for maintenance purposes is not foreseen.
- For repair and replacement of defective parts, please contact the customer service.
- Accumulators are not included.

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

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

For recycling and resource recovery, specify the device:

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

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



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

