

Kaiser®

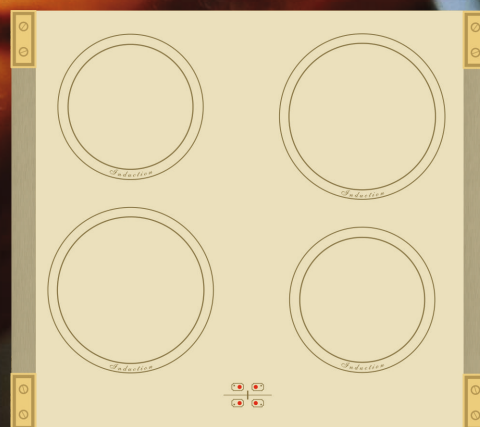
ЕНС 6776 I **

EINBAUHERD-SET

BUILT-IN OVEN SET

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRABLE

ЗАВИСИМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ



DE GEBRAUCHSANWEISUNG

EN USER MANUAL

FR MODE D'EMPLOI

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

DEAR CUSTOMERS,

we thank you for the acquisition of our technology.

We are sure that you have made the right choice. This product, which meets the highest requirements and meets international standards, will allow you to easily embody all your culinary skills, and its modern look, developed by the best European designers, will perfectly decorate your kitchen.

Please read the maintenance and operating instructions carefully before starting the device. Following the recommendations contained in it will protect you from possible troubles if the device is used incorrectly and will also allow you to reduce energy consumption. If the operation of the device complies with these instructions, our product will delight you for a long time.

Our devices fully comply with the basic requirements of safety, hygiene and environmental protection, which is confirmed by certificates of conformity.

With the thought of further improving the technical and operational characteristics of our household appliances, we reserve the right to make changes to the design and device that only positively affect the consumer qualities and properties of the product.

We wish you effective use of our company's products.

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 sicher, dass Sie die richtige Wahl getroffen haben. Dieses Produkt, das den höchsten Anforderungen und internationalen Standards entspricht, ermöglicht es Ihnen, alle Ihre kulinarischen Fähigkeiten leicht zu verkörpern, und sein modernes Aussehen, das von den besten europäischen Designern entwickelt wurde, wird Ihre Küche perfekt dekorieren.

Bitte lesen Sie die Wartungs- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Wenn Sie die darin enthaltenen Empfehlungen befolgen, schützen Sie sich vor möglichen Problemen bei falscher Verwendung des Geräts und können den Energieverbrauch senken. Wenn die Bedienung des Gerätes diesen Hinweisen entspricht, wird unser Produkt Sie lange erfreuen.

Unsere Geräte erfüllen in vollem Umfang die grundlegenden Anforderungen an Sicherheit, Hygiene und Umweltschutz, was durch Konformitätszertifikate bestätigt wird.

Mit dem Gedanken, die technischen und betrieblichen Eigenschaften unserer Haushaltsgeräte weiter zu verbessern, behalten wir uns das Recht vor, Änderungen an Design und Gerät vorzunehmen, die sich nur positiv auf die Verbraucherqualitäten und Eigenschaften des Produkts auswirken.

Wir wünschen Ihnen eine effektive Nutzung der Produkte unseres Unternehmens.

Hochachtungsvoll

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

CHERS CLIENTS,

merci d'avoir acheté notre équipement.

Nous sommes sûrs que vous avez fait le bon choix. Ce produit, qui répond aux exigences les plus élevées et répond aux normes internationales, vous permettra d'incarner facilement toutes vos compétences culinaires, et son look moderne, développé par les meilleurs designers européens, décorera parfaitement votre cuisine.

Veuillez lire attentivement les instructions d'entretien et d'utilisation avant de démarrer l'appareil. Suivre les recommandations qu'il contient vous protégera d'éventuels problèmes si l'appareil est mal utilisé, et vous permettra également de réduire la consommation d'énergie. Si le fonctionnement de l'appareil est conforme à ces instructions, notre produit vous ravira longtemps.

Nos appareils sont entièrement conformes aux exigences de base en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement, ce qui est confirmé par des certificats de conformité.

Dans le but d'améliorer encore les caractéristiques techniques et opérationnelles de nos appareils électroménagers, nous réservons le droit d'apporter des modifications à la conception et à l'appareil qui n'affectent que positivement les qualités et les propriétés du produit pour le consommateur.

Nous vous souhaitons une utilisation efficace des produits de notre entreprise.

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 устройства, а также позволит Вам уменьшить расход электроэнергии. Если эксплуатация устройства будет соответствовать настоящей инструкции, наш товар будет радовать Вас долгое время.

Наши приборы полностью соответствуют основным требованиям безопасности, гигиены и защиты окружающей среды, что подтверждается сертификатами соответствия.

Смыслом 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 продуктами 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	26
EQUIPMENT	32
USING THE OVEN	48
USING THE HOB	60
PRACTICAL ADVICE	66
CARE AND MAINTENANCE	75
RESPECT FOR THE ENVIRON- MENT	94

DE		FR		RU	
INHALTSVERZEICHNIS		TABLE DES MATIÈRES		ОГЛАВЛЕНИЕ	
SICHERHEITSHINWEISE	7	CONSIGNES DE SECURITE	7	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	7
TECHNISCHE SICHERHEIT	9	SECURITE TECHNIQUE	9	ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	9
NUTZUNGSBEDINGUNGEN	11	CONDITIONS D'UTILISATION	11	ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ	11
KINDERSICHERHEIT	13	SECURITE DES ENFANTS	13	БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ	13
FÜR DEN INSTALLATEUR	15	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	15	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	15
KURZBESCHREIBUNG	27	BREVE DESCRIPTION	27	ОПИСАНИЕ	27
AUSSTATUNG	33	ÉQUIPEMENT	33	ОБОРУДОВАНИЕ	33
BENUTZUNG DES BACK-OFENS	49	UTILISER LE FOUR	49	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	49
BENUTZUNG DES KOCHFELDES	61	UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON	61	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	61
PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN	67	RECOMMANDATIONS PRATIQUES	67	ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	67
PFLEGE UND WARTUNG	75	ENTRETIEN ET MAINTENANCE	75	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	75
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	95	RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	95	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	95

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 vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

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

Lesen Sie bitte diese Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Gerät.

Der Hersteller kann keine Verantwortung für die Schäden übernehmen, die infolge von Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme aux règles de sécurité prescrites.

Toutefois, une utilisation inappropriée peut entraîner des dommages corporels et matériels.

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Ils contiennent des informations importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien. Cela vous protégera et évitera d'endommager l'appareil.

Le fabricant ne peut accepter aucune responsabilité pour les dommages causés par le non-respect de ces instructions.

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор соответствует всем действующим нормам безопасности.

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

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой и использованием данного устройства. Она содержит важную информацию, касающуюся установки, безопасности, использования и обслуживания данной техники. Таким образом Вы защитите себя от возможных травм и сохраните своё устройство от возможных повреждений.

Производитель не может нести ответственность за повреждения, которые возникли из-за несоблюдения данной инструкции.

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.

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, angeschlossen und repariert 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.

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.

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, установка и ремонт устройства должно быть выполнено квалифицированным специалистом.

Проверьте устройство на предмет видимых повреждений. Такие повреждения могут представлять угрозу Вашей безопасности. Никогда не подключайте повреждённое устройство!

При необходимости ремонта обратитесь в нашу сервисную службу.

Убедитесь, что шнур питания не поврежден. Во избежание 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 über-schwappt.

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 Grillrost 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 Garraum-boden, 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, извлекая 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.

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.

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.

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.

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.

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.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

Данный прибор не предназначен для использования детьми или лицами чьи физические, сенсорные или ментальные способности, либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им обеспечить безопасную эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление безопасной эксплуатации с их стороны.

Дети должны находиться под наблюдением, чтобы гарантировать, что они не играют с прибором.

Данный прибор предназначен для использования детьми от 8 лет или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными способностями либо отсутствием необходимого опыта и знаний под присмотром или с указаний ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление безопасной эксплуатации с их стороны и предотвращение возможных опасностей.

Стоять, сидеть, подниматься или опираться на разные части устройства запрещается. Это может привести к повреждению устройства, а также стать причиной серьезных травм.

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 the appliance is in use.

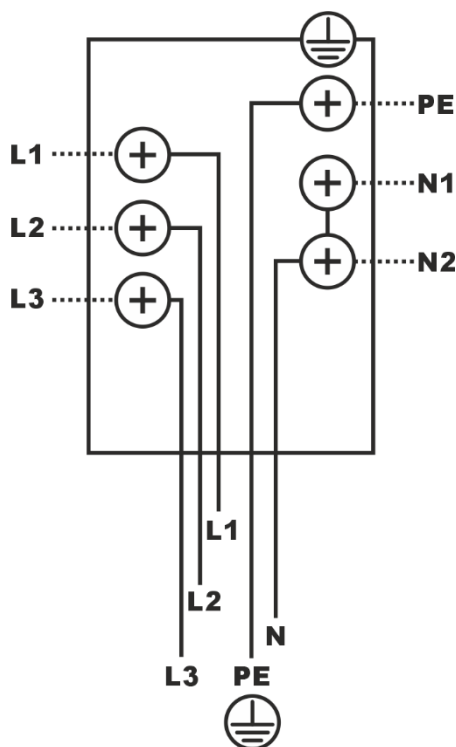
INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTION

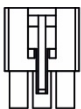
Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- 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.

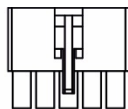
Correct grounding is a legal requirement. If the appliance is not pre-fitted with a power cable and/or plug, use only suitable cables and plugs capable of handling the power specified on the appliance's data plate and capable of resisting heat. The power cable should never reach a temperature above 50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



1



3

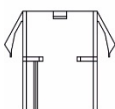


CONNECTING THE HOB TO THE OVEN

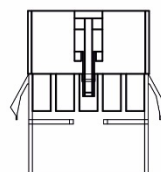
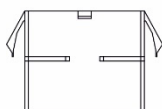
The hob and oven are connected by a power cable. To connect the hob and oven you need:

- Insert plug **1** into plug **2**
- Insert plug **3** into plug **4**

2



4



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.

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.

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 включённым 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:

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

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

- 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.

- 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.

- 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.

ANSCHLUSS DES KOCHFELDES AN DEN OFEN

RACCORDEMENT DE LA TABLE DE CUISSON AU FOUR

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ДУХОВКЕ

Kochfeld und Backofen sind durch ein Stromkabel verbunden. Um Kochfeld und Backofen zu verbinden, benötigen Sie:

La plaque de cuisson et le four sont reliés par un câble d'alimentation. Pour brancher la plaque de cuisson et le four il vous faut :

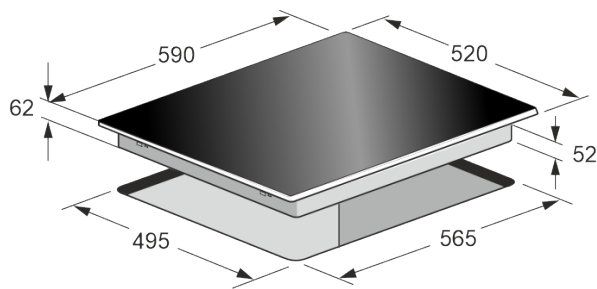
Варочная поверхность и духовка соединены силовым кабелем. Для подключения варочной поверхности и духовки необходимо:

- Stecker **1** in Stecker **2** stecken
- Stecker **3** in Stecker **4** stecken

- Insérez la fiche **1** dans la fiche **2**
- Insérez la fiche **3** dans la fiche **4**

- Вставьте штекер **1** в штекер **2**
- Вставьте штекер **3** в штекер **4**

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.



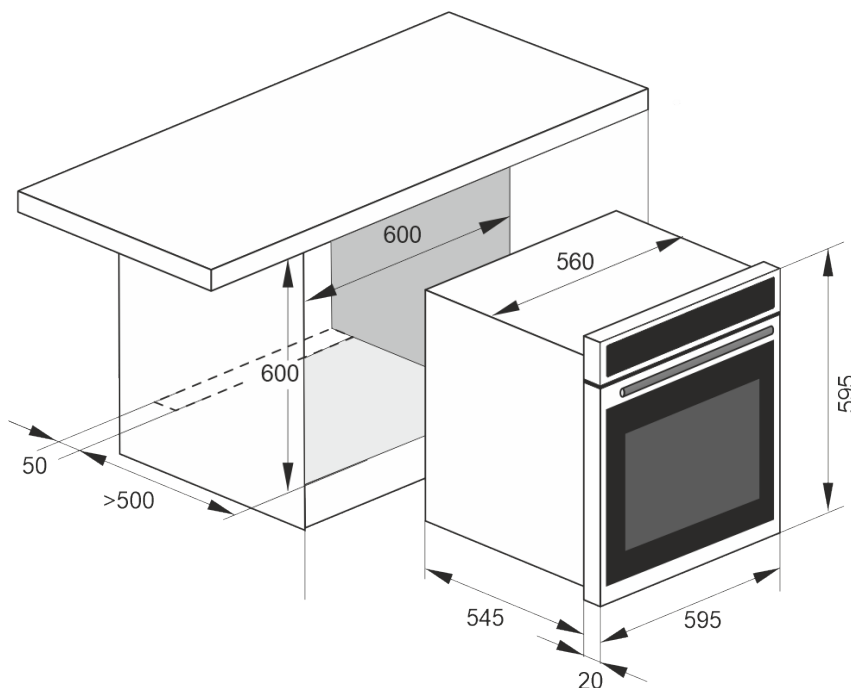
Attention! Installation and electrical connection must be executed by a qualified expert only.

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

INSTALLATION

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.

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

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.

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

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

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

Для комбинации духового шкафа с индукционной поверхностью используйте прикладываемую документацию.

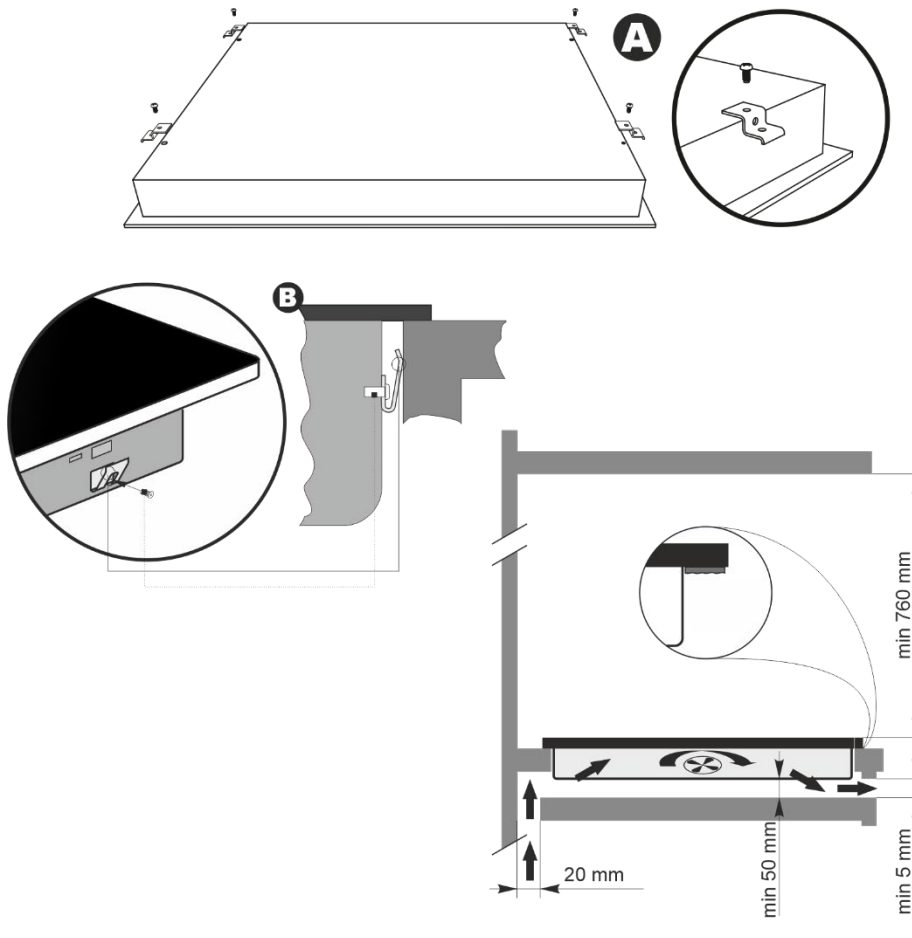
INSTALLATION OF THE COOKING HOB

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

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

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

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



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

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

EINBAU DES KOCHFELDES

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.



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



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



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



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



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



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

INSTRUCTIONS FOR THE SAFE USE OF THE COOKING SURFACE



Attention! Do not use the device if the power cord is damaged, if the heating surface is not working properly, or if it is damaged or dropped. Contact customer service.

When preparing food, keep in mind the high speed of heating of the heating field. Avoid boiling, as there is a danger of overheating the pans!

Do not place empty pots and pans on the heating zone that is turned on.

You should use steamers and other utensils based on the water bath principle with caution. Water from such dishes can boil away unnoticeably. As a result, damage may occur in the pan and on the heating surface. No responsibility is accepted for this.

Be sure to turn off the induction hob manually immediately after use using the appropriate button.

Overheated fats and oils can ignite. Do not leave dishes prepared with fats and oils unattended. Do not extinguish flammable fats and oils with water! Cover with a lid and turn off the heating field.

The ceramic surface is very durable. However, be careful not to drop hard objects onto it. Pointed impact loads can lead to cracking of the cooking surface

DIE ANWEISUNGEN ZUR SICHEREN VERWENDUNG DER KOCHFLÄCHE

LES INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SURE DE LA TABLE DE CUISSON

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

! Vorsicht! Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, die Heizfläche nicht richtig funktioniert oder das Gerät beschädigt oder heruntergefallen ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

! Attention! N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si la surface chauffante ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée ou est tombée. Contactez le service à la clientèle.

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

Achten Sie beim Kochen auf die hohe Heizleistung des Heizfeldes. Töpfe nicht überhitzen!

Lors de la préparation des aliments, tenez compte de la vitesse de chauffage élevée du champ chauffant. Évitez de faire bouillir, car il y a un risque de surchauffe des casseroles!

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

Stellen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen auf die eingeschaltete Heizzone.

Ne placez pas de casseroles et poêles vides sur la zone de chauffage allumée.

Не ставьте пустые кастрюли и сковороды на включенное нагревательное поле.

Dampfgarer und andere Wasserbad-Kochgeschirre sind mit Vorsicht zu behandeln. Das Wasser in solchen Kochgeschirren kann unbeachtet überkochen. Dies kann zu Schäden am Topf und an der Heizzone führen. Hierfür kann keine Haftung übernommen werden.

Vous devez utiliser les cuiseurs à vapeur et autres ustensiles basés sur le principe du bain-marie avec prudence. L'eau de ces plats peut bouillir inaperçue. En conséquence, des dommages pourraient survenir dans la casserole et sur la surface chauffante. Aucune responsabilité n'est acceptée à ce sujet.

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

Das Induktionskochfeld nach Gebrauch immer sofort manuell mit der entsprechenden Taste ausschalten.

Assurez-vous d'éteindre manuellement la plaque à induction immédiatement après utilisation à l'aide du bouton approprié.

Обязательно отключайте индукционную плиту вручную сразу после использования соответствующей кнопкой.

Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Mit Fetten und Ölen zubereitete Speisen nicht unbeaufsichtigt lassen. Brennbare Fette und Öle nicht mit Wasser löschen! Mit einem Deckel abdecken, Kochstelle ausschalten.

Les graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Ne laissez pas les plats préparés avec des graisses et des huiles sans surveillance. N'éteignez pas les graisses et les huiles inflammables avec de l'eau ! Couvrir avec un couvercle et éteindre le champ chauffant.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Das Induktions-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

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

Индукционную поверхность нельзя использовать как место для складирования различных предметов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Обращайте внимание на металлические предметы на теле – они могут нагреться, если оказываются в непосредственной близости с индукционной поверхностью. Это не касается немагнитных предметов (например, золотые или серебряные кольца).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

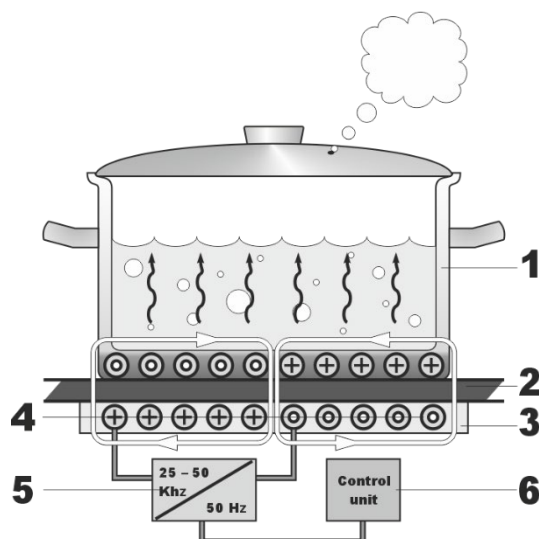
BRIEF DESCRIPTION

OPERATING PRINCIPLE OF THE COOKING SURFACE

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

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

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



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



Attention! Use only cookware suitable for induction surfaces, marked accordingly.

BESCHREIBUNG**DESCRIPTION****ОПИСАНИЕ****FUNKTIONSPRINZIP****PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT****ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Achtung! Verwenden Sie nur für Induktionsflächen geeignetes Kochgeschirr, das entsprechend gekennzeichnet ist.

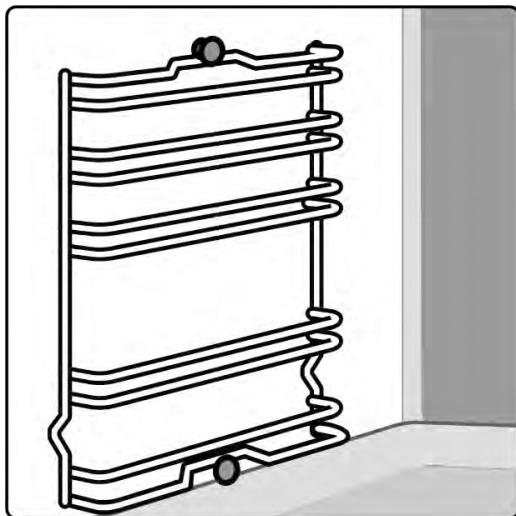
Attention! Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux surfaces à induction et marqués comme tels.

Внимание! Используйте только подходящую для индукционных поверхностей посуду, обозначенную соответствующей маркировкой.

PREPARATION

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

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



Important!!!

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



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

VORBEREITUNG

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

Wichtig!!!

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

PRÉPARATION

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 приготовлении блюд.

Важно!!!

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

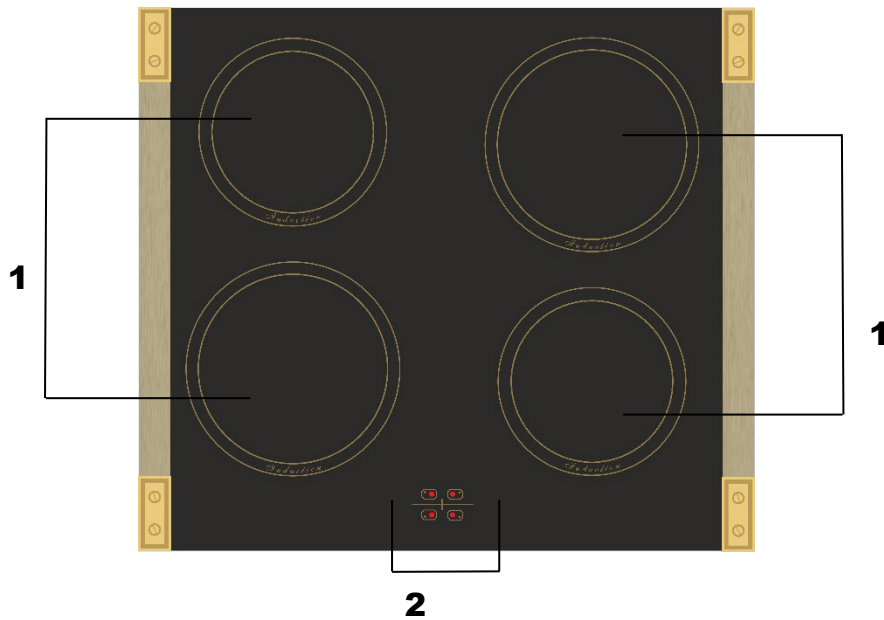
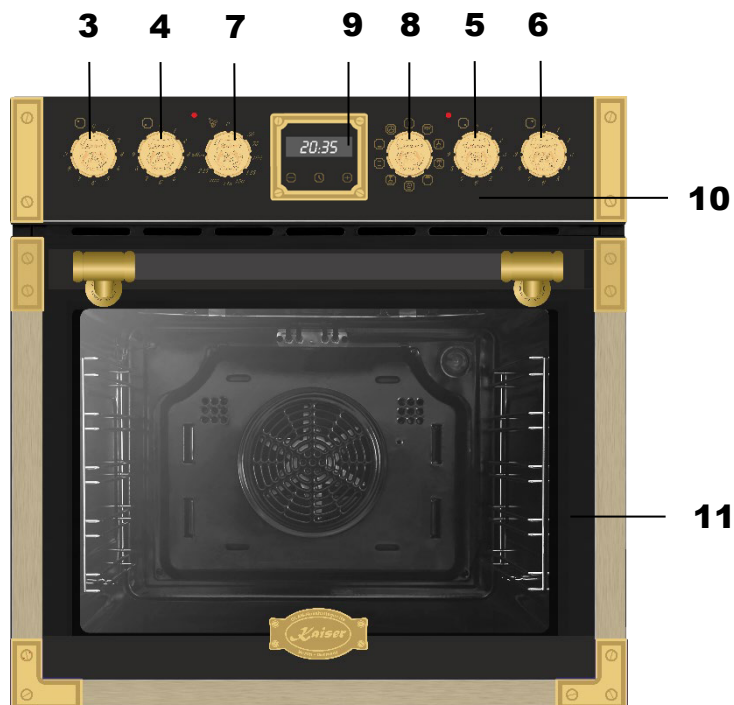
Achtung! Beim Einbau ist zu beachten: die Verwendung von Silikonfugen, anderen Dichtungsmitteln oder Klebstoffen zusätzlich zu den gelieferten Befestigungsmaterialien wird nicht empfohlen. Bei der Verwendung zusätzlicher Befestigungsmaterialien und -stoffen wird, falls die Serviceleistung notwendig ist,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

Attention! 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**APPEARANCE OF THE COOKING SURFACE**

1. Heating fields
2. Light indication

**APPEARANCE OF THE OVEN**

3. Adjustment knob for the upper left heating field
4. Adjustment knob for the left lower heating field
5. Adjustment knob for the right lower heating field
6. Adjustment knob for the upper right heating field
7. Oven thermostat knob
8. Knob for oven operating modes
9. Electronic programming device
- KAISER INTELLIGENT SYSTEM**
10. Control panel
11. Oven door

KURZBESCHREIBUNG**BRÈVE DESCRIPTION****КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ****KOCHFELD****ASPECT DE LA SURFACE DE CUISSON****ВНЕШНИЙ ВИД ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ**

1. Heizfelder
2. Kontrollleuchte

1. Champs de chauffage
2. Indication lumineuse

1. Нагревательные поля
2. Световая индикация

BACKOFEN**ASPECT DU FOUR****ВНЕШНИЙ ВИД ДУХОВОГО ШКАФА**

3. Einstellknopf für das obere linke Heizfeld
4. Einstellknopf für das untere linke Heizfeld
5. Einstellknopf für das untere rechte Heizfeld
6. Einstellknopf für das obere rechte Heizfeld
7. Thermostatkopf
8. Betriebsartschalter
9. Elektronisches Programmiergerät **KAISER INTELLIGENT SYSTEM**
10. Bedienfeld
11. Backofentür

3. Bouton de réglage du champ de chauffage supérieur gauche
4. Bouton de réglage du champ de chauffage inférieur gauche
5. Bouton de réglage du champ de chauffage inférieur droit
6. Bouton de réglage du champ chauffant supérieur droit
7. Bouton du thermostat du four
8. Bouton des modes de fonctionnement du four
9. Appareil de programmation électronique **KAISER INTELLIGENT SYSTEM**
10. Panneau de commande
11. Porte du four

3. Ручка регулировки левого верхнего нагревательного поля
4. Ручка регулировки левого нижнего нагревательного поля
5. Ручка регулировки правого нижнего нагревательного поля
6. Ручка регулировки правого верхнего нагревательного поля
7. Ручка терморегулятора духовки
8. Ручка режимов работы духовки
9. Электронное программирующее устройство **KAISER INTELLIGENT SYSTEM**
10. Панель управления
11. Дверь духового шкафа

EQUIPMENT

MULTIFUNCTION OVEN CONTROL

The oven operating mode is controlled by turning the thermostat selection knobs **5** and **6** of the oven operating mode installed on the oven control panel.

Graphic symbols installed next to the handles show the selected oven operating parameters.

To turn off the oven, set the thermostat knobs **5** and select operating mode **6** to position "0".

For greater comfort, you can also use the electronic programming device **7**, which makes it possible to control the operation of the oven in automatic, semi-automatic and manual modes.

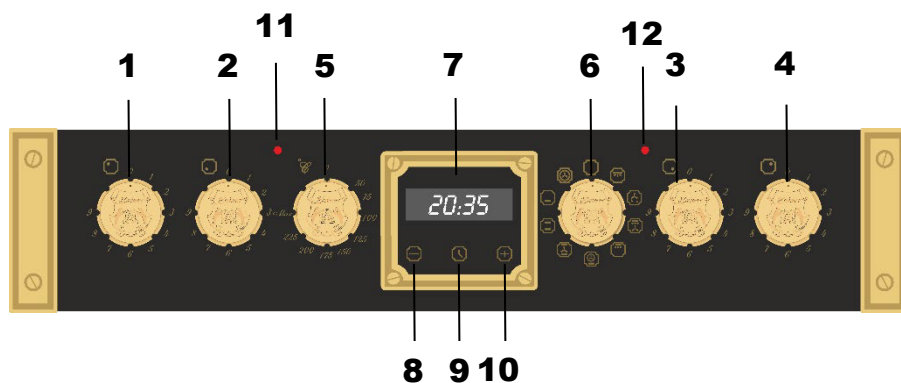
Wichtig! Das Einschalten des Ofens wird durch die rote Kontrollleuchte **11** auf dem Bedienfeld angezeigt.

Once your oven reaches the set temperature, the red indicator light will go out.

CONTROL OF THE OPERATION OF THE HEATER SURFACE

The hob fields are controlled by turning the heating level selection knobs **1–4** installed on the oven control panel.

To turn off the hob, set the heating level knobs **1–4** to position "0".



AUSSTATUNG

ÉQUIPEMENT

ОБОРУДОВАНИЕ

STEUERUNG DES MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

CONTRÔLE DU FOUR MULTIFONCTION

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Die Betriebsart des Ofens wird durch Drehen der Drehknöpfe **5** und **6** auf dem Bedienfeld des Ofens eingestellt.

Le mode de fonctionnement du four est contrôlé en tournant les boutons de sélection du thermostat **5** et **6** du mode de fonctionnement du four installés sur le panneau de commande du four.

Управление режимом работы духового шкафа осуществляется поворотом ручек выбора терморегулятора **5** и **6** режима работы духовки, установленных на панели управления духового шкафа.

Die graphischen Symbole neben den Drehknöpfen zeigen die gewählten Betriebsparameter des Ofens an.

Les symboles graphiques installés à côté des poignées indiquent les paramètres de fonctionnement du four sélectionnés.

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

Um den Ofen auszuschalten, drehen Sie den Thermostatknopf **5** und den Betriebsartschalter **6** auf "0".

Pour éteindre le four, réglez les boutons du thermostat **5** et sélectionnez le mode de fonctionnement **6** sur la position «0».

Для отключения духовки установить ручки терморегулятора **5** и выбора режима работы **6** в положении «0».

Für mehr Komfort kann auch das elektronische Programmiergerät **7** verwendet werden, mit dem der Ofen im automatischen, halbautomatischen und manuellen Modus gesteuert werden kann.

Pour plus de confort, vous pouvez également utiliser le dispositif de programmation électronique **7**, qui permet de contrôler le fonctionnement du four en modes automatique, semi-automatique et manuel.

Для большего комфорта Вы также можете использовать электронное программирующее устройство **7**, дающее возможность управлять работой духовки в автоматическом, полуавтоматическом и ручном режимах.



Wichtig! Das Einschalten des Ofens wird durch die rote Kontrollleuchte **11** auf dem Bedienfeld angezeigt.



Important! L'allumage du four est signalé par l'allumage du voyant rouge **11** sur le panneau de commande.



Важно! Включение духовки сигнализируется включением красной контрольной лампочки **11** на панели управления.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die rote Kontrollleuchte.

Une fois que votre four atteint la température réglée, le voyant rouge s'éteint.

После того, как Ваша духовка достигнет установленной температуры, красная лампочка индикации погаснет.

STEUERUNG DER KOCHFELDER

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT DE LA SURFACE CHAUFFANTE

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Die Kochfelder werden durch Drehen der Regler für die Heizstufen **1** - **4** auf dem Bedienfeld des Backofens gesteuert.

Les champs de cuisson sont contrôlés en tournant les boutons de sélection du niveau de chauffage **1 à 4** installés sur le panneau de commande du four.

Управление полями варочной поверхности осуществляется поворотом ручек выбора уровня нагрева **1-4**, установленных на панели управления духового шкафа.

Um das Kochfeld auszuschalten, drehen Sie die Heizstufenregler **1-4** auf Position "0".

Pour éteindre la table de cuisson, réglez les boutons de niveau de chauffage **1 à 4** sur la position «0».

Для отключения варочной поверхности установите ручки уровня нагрева **1-4** в положении «0».

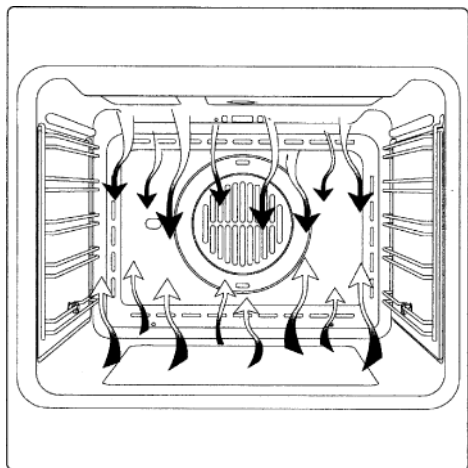
OPERATING FUNCTIONS OF THE OVEN

CONVENTIONAL COOKING



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

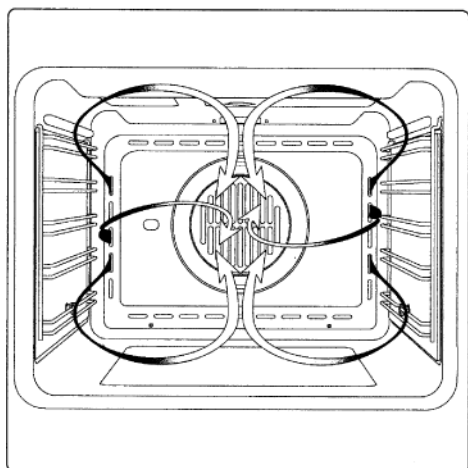
If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the according position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.



FAN COOKING



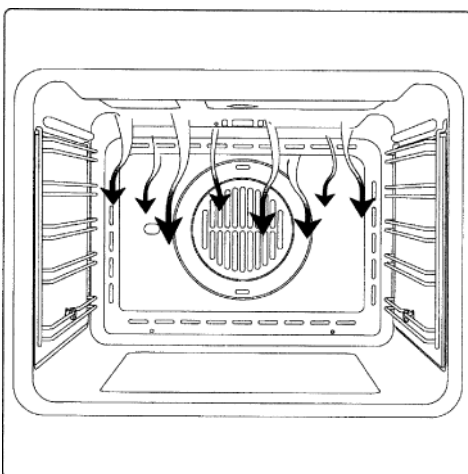
For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is faster than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish,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



DEFROSTING



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



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

BETRIEBSFUNKTIONEN DES BACKOFENS**MODES DE FONCTIONNEMENT PRINCIPAUX DU FOUR****РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА****KONVENTIONELLES BACKEN****CUISSON CLASSIQUE****ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

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

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.



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

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.



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

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

UMLUFTBACKEN**CHALEUR TOURNANTE****ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ**

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.).



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.).



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

AUFTAUEN**DÉCONGELATION****ОТТАИВАНИЕ**

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.



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.



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

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

GRILL COOKING

This function is used to grill or brown foods.

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

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

ROTISSERIE (if available)

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

ECO (if available)

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

OVEN LIGHT

The oven is equipped with an oven light. The oven light stays active during oven operations. If you want to control your food after preparing it, bring the rotary handle oven operating mode in the light position.

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.

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.

ГРИЛЬ

Этот режим используется для приготовления на гриле или поджаривания блюд.

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

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

DREHSPIEß (wenn verfügbar)

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

Der Speiß* erlaubt es, die Speisen im Backofen rotierend zu rösten. Er dient hauptsächlich zum Rösten von Schaschliks, Geflügel, Würstchen u.ä. Speisen.

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.

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.

ECO-MODUS (wenn verfügbar)

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

MODE ÉCO (si disponible)

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

ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ (если имеется)

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

INNENBELEUCHTUNG

Der Backofen ist mit der Innenbeleuchtung ausgestattet. Die Innenbeleuchtung bleibt während des Betriebes von dem Backofen aktiv. Wenn Sie nach Zubereitung Ihr Gericht kontrollieren möchten, dann stellen Sie den Drehknebel Backofenbetriebsart in die Position Licht.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

Le four est équipé d'un système d'éclairage. La lumière reste allumée tout le temps. Si vous souhaitez vérifier l'état du plat après la cuisson, placez le bouton de sélection du mode du four sur la position Light.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовой шкаф оснащен системой освещения. Свет остается включенным все время. Если вы хотите проконтролировать состояние блюда после его приготовления установите ручку выбора режимов духовки в положение Свет.

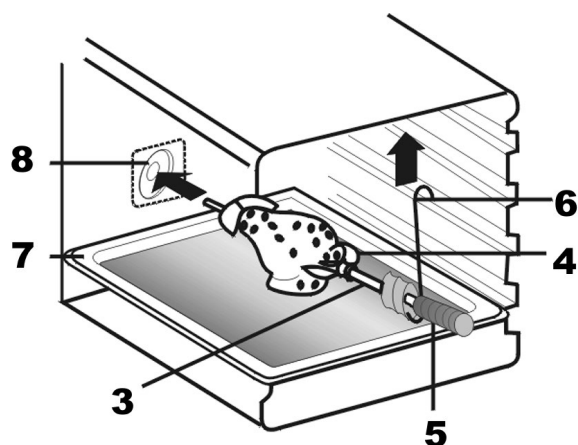
COOLING FAN

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.

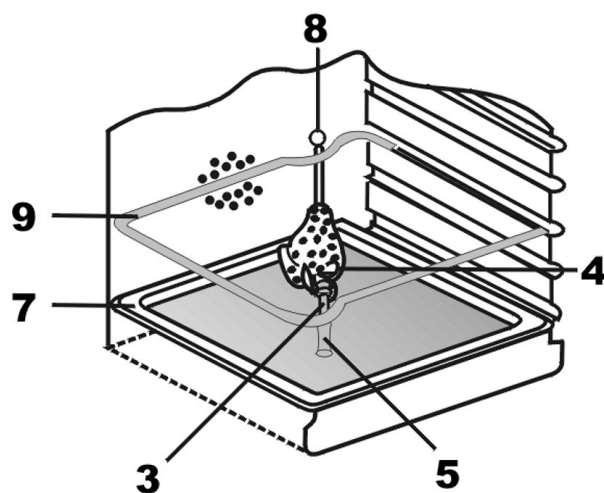
By switching off the oven with the thermostat at 200 °C the fan stops working after approx. 30 min.



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.

* – if available

KÜHLVENTILATOR

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

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

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

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

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

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

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

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Охлаждающий вентилятор* находится на верхней части духовки и служит для охлаждения как встроенной мебели, так и самой дверцы духовки. Вентилятор включается автоматически при достижении температуры внешней поверхности духовки 60 °C.

Например, при установке духовки на 200 °C вентилятор включится приблизительно через 10 мин. При понижении температуры внешней поверхности духовки ниже 60 °C вентилятор автоматически отключается.

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

GRILLEN AM DREHSPIEß*

Um dies zu tun ist wie folgt vorzugehen:

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

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

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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ*

Для этого необходимо следующее:

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

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

* – falls vorhanden

* – si disponible

* – если имеется

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

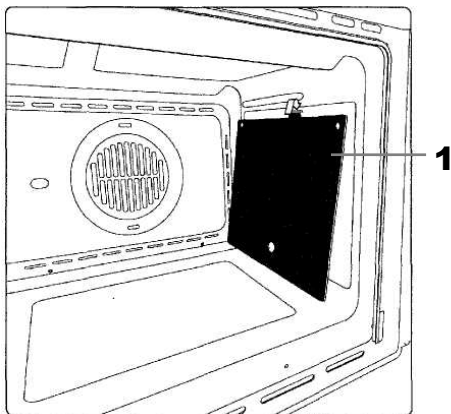
SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS*

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*

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

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



* – falls vorhanden

**AUTO-NETTOYAGE
TIQUE***

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.

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.



* – si disponible

PYROLI-**ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ
ОЧИСТКА***

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

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



* – если имеется

SELBSTREINIGENDE KATALYTISCHE PLATTEN*

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

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

* – falls vorhanden

**PLAQUES CATALYTIQUES
AUTONETTOYANTES***

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

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

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

* – si disponible

САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПЛАСТИНЫ*

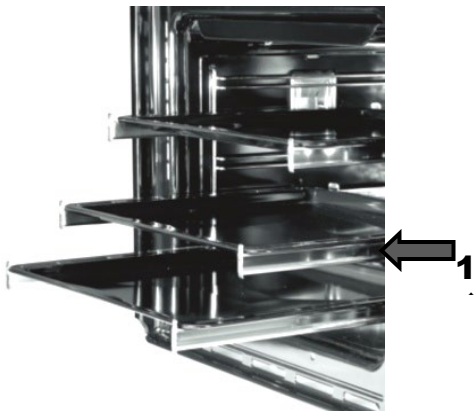
На стенках духовки установлены пластины **1** со специальной экологической микропористой самоочищающейся каталитической эмалью. Эта эмаль при температуре типовой работы духовки выше 200 °C катализирует все находящиеся на ней жирные вещества и, испаряя, устраняет их. Единственные средства, необходимые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

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

* – если имеется

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*

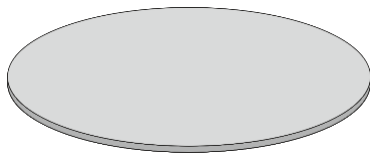
Система Телескоп 1 (один, два или три уровня в зависимости от Вашей модели), которым оснащена Ваша духовка, позволяет Вам выдвигать все противни как совместно, так и по отдельности даже во время приготовления блюд.

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



PIZZA STONE*

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

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

* – if available

PIZZASTEIN*

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

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

* – wenn verfügbar

PIERRE À PIZZA*

La pierre conserve longtemps la chaleur, la transfère uniformément à la pâte et absorbe l'humidité. Les pâtisseries cuites sur la pierre sont aérées et ont une croûte croustillante.

- Placez la pierre dans le niveau moyen ou inférieur du gril. Ne placez pas la pierre froide sur la grille chaude.
- Choisissez le programme de pizza (Chaleur voûte et sole+ Air chaud) si vous ne préférez aucun autre programme. Réglez la température maximale.
- Préchauffez le four avec la pierre. Le temps de préchauffage dépend de la température de départ de la chambre intérieure et de la température de la cuisine.
- Pour faciliter le retrait de la cuisson de la pierre et obtenir une pâte croustillante, vous pouvez verser un peu de farine (maïs, riz, blé complet ou seigle) sur la pierre.
- Placez les produits de boulangerie sur la pierre.
- Terminez la cuisson et suivez les instructions figurant sur l'emballage des aliments préparés.
- Laissez la pierre sur la grille jusqu'à ce qu'elle refroidisse complètement.
- Utilisez une spatule pour nettoyer les restes de la surface de la pierre.
- L'huile restante aide à préserver la pierre et à former un film protecteur.
- Ne pas utiliser de détergent à vaisselle. Lavez la pierre à pizza avec de l'eau, évitez tout contact prolongé avec de l'eau.
- Après le nettoyage, remettez la pierre au four et faites-la cuire avec d'autres plats. Elle apporte l'effet d'un four en pierre.

* – si disponible

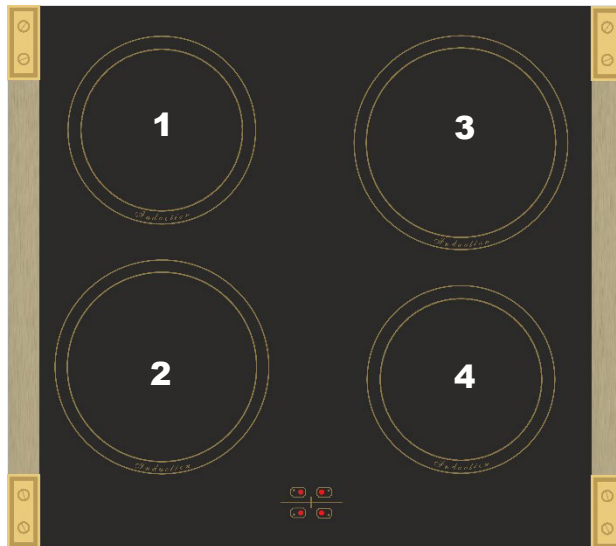
КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ*

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

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

* – если имеется

HEATING ELEMENTS



1. Ø 180 mm, 1,5 kW
2. Ø 220 mm, 2,0 kW
3. Ø 220 mm, 2,0 kW
4. Ø 180 mm, 1,5 kW

DE**FR****RU****HEIZELEMENTE****ELEMENTS DE CHAUFFAGE****НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ
МЕНТЫ****ЭЛЕ-**

1. Ø 180 mm, 1,5 kW
2. Ø 220 mm, 2,0 kW
3. Ø 220 mm, 2,0 kW
4. Ø 180 mm, 1,5 kW

1. Ø 180 mm, 1,5 kW
2. Ø 220 mm, 2,0 kW
3. Ø 220 mm, 2,0 kW
4. Ø 180 mm, 1,5 kW

1. Ø 180 mm, 1,5 kW
2. Ø 220 mm, 2,0 kW
3. Ø 220 mm, 2,0 kW
4. Ø 180 mm, 1,5 kW

USING THE OVEN

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

- Choose the wanted baking function with the rotary handle **6** oven operating mode.
- Set the wanted temperature with rotary handle **5** temperature regulator.

The activation of the oven is signalized by the flashing up of controlling light on the front panel.

Attention! To stop the oven operation turn the rotary handles **5** and **6** in the zero position.

DIGITAL CLOCK TIMER WITH SENSOR

Touch control

Symbol **1** will start flashing when the unit is switched on for the first time.

The symbols **12.00** appear on the display.

SETTING THE CLOCK

To set the current day time:

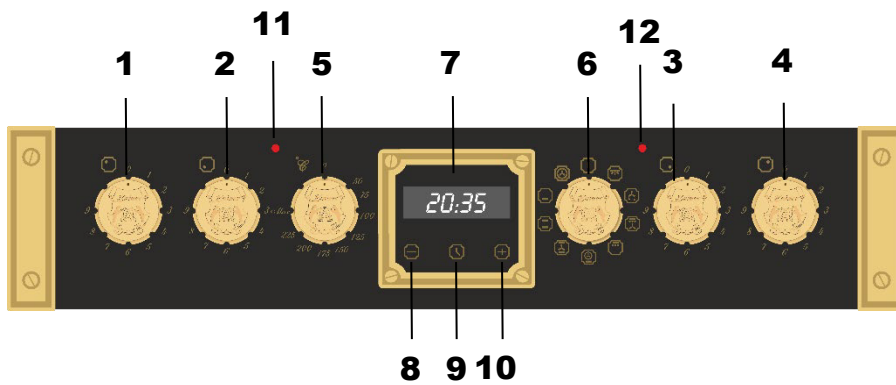
- By pressing choice keys **2** or **3** (– or +) you can set the time.

After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the symbol **1** goes out.

The set time can be also set afterwards. Therefor you must:

- Press the middle key **4** repeatedly till the symbol **1** will start flashing.
- Set the time as described.

Important! If you change the time setting, you reset the timer and cancel former set programs.



BENUTZUNG DES BACK-OFENS

Zum Backen genügen wenige einfache Handgriffe.

- Gewünschte Backfunktion mit dem Drehknebel **6** Backofenbetriebsart wählen.
- Gewünschte Temperatur mit dem Drehknebel **5** Temperaturregler wählen.

Die Einschaltung von dem Backofen wird durch das Aufleuchten von roter Kontrolllampe auf der Bedienblende signalisiert.

Achtung! Um den Backofen auszuschalten, bringen Sie die Drehknebel **5** und **6** wieder in die Null-Stellung.

UTILISER LE FOUR

Quelques étapes simples suffisent pour la cuisson.

- Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée à l'aide du bouton rotatif **6** pour le mode de fonctionnement du four.
- Sélectionnez la température souhaitée avec le bouton rotatif **5** du régulateur de température.

La mise en marche du four est signalée par l'allumage du voyant de contrôle rouge sur le panneau de commande.

Attention! Pour éteindre le four, ramenez les boutons **5** et **6** en position zéro.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Ручкой **6** режима работы духового шкафа, выберите желаемый режим приготовления.
- Ручкой **5** терморегулятора, выберите желаемую температуру приготовления.

Включение духового шкафа сигнализируется включением контрольной лампочки на панели управления.

Внимание! Чтобы выключить духовой шкаф, верните ручки **5** и **6** в нулевое положение.

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALUHR MIT SENSOR-BEDIENUNG Touch control

Wird die Uhr zum ersten Mal eingeschaltet, blinkt das Symbol **1**.

Auf dem Display erscheint **12.00**.

UHRZEITEINSTELLUNG

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Mit den Wahl-tasten **2** oder **3** (– oder +) die gewünschte Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit automatisch übernommen und das Symbol **1** erlischt.

Die eingestellte Uhrzeit kann auch anschließend verändert werden. Dafür muss man:

- Die mittlere Taste **4** mehrmals so lange drücken bis das Symbol **1** anfängt zu blinken.
- Die gewünschte Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen.

Wichtig! Bei der Änderung der eingestellten Uhrzeit werden alle vorher gewählten Programme gelöscht.

MINUTERIE ÉLECTRONIQUE AVEC COMMANDE PAR CAPTEUR Touch control

Lorsque la montre est allumée pour la première fois, le symbole **1** clignote.

L'affichage apparaîtra à **12h00**.

DEFINIR L'HEURE ACTUELLE

Pour définir l'heure actuelle:

- Utilisez les boutons de sélection **2** ou **3** (– ou +) pour régler l'heure souhaitée.

Après quelques secondes, l'indication de l'heure actuelle apparaîtra à l'écran et le symbole **1** s'éteindra.

Vous pouvez modifier l'heure définie. Pour ce faire:

- Appuyez sur le bouton central **4** jusqu'à ce que le symbole **1** clignote.
- Réglez l'heure comme décrit ci-dessus.

Important! Si vous modifiez l'heure réglée, la minuterie sera réinitialisée et tous les modes de cuisson sélectionnés seront annulés.

СЕНСОРНОЕ ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО Touch control

При первом включении часов мигает символ **1**.

На дисплее появится **12.00**.

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Чтобы установить текущее время:

- С помощью кнопок выбора **2** или **3** (– или +) установите желаемое время.

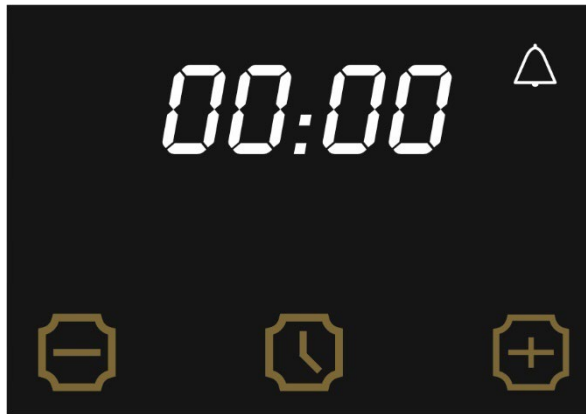
Через несколько секунд на дисплее появится индикация текущего времени и символ **1** погаснет.

Установленное время можно изменить. Для этого:

- Нажимайте на среднюю кнопку **4** пока не начнет мигать символ **1**.
- Установите время, как описано выше.

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

ELECTRONICAL COUNTDOWN TIMER



← **2**

The countdown timer works independently of all other timer functions and can be used even when the oven is switched off.

To switch on the countdown timer

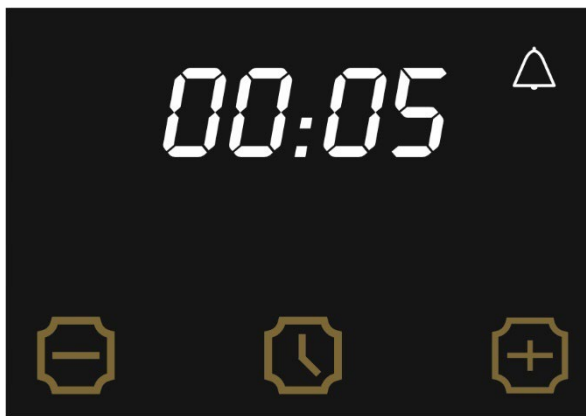
- Press the middle key **1** repeatedly till the symbol **2** will start flashing.

The symbols **0.00** appear on the display.

- Press the choice keys **3** or **4** (**-** or **+**) to set the duration and wait a few seconds.

After a few seconds the timer starts the countdown, the display shows the countdown time, the symbol countdown timer **2** appears. By pressing the button **1** you can call up the current time indication for **5** seconds.

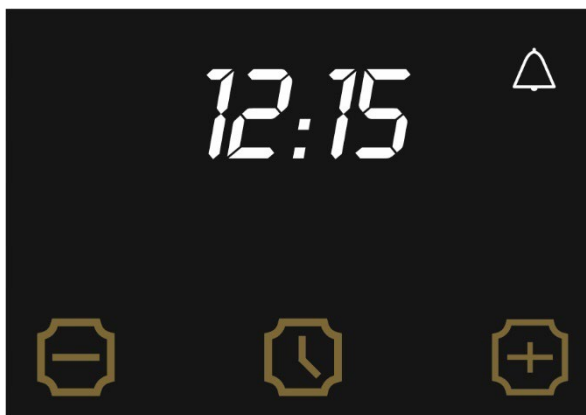
After the end of the countdown the oven emits the double sound signals with interval of **2** seconds for two minutes. The symbol countdown timer **2** will continue to flash after the end of emitting the sound signals.



↑ **3**

↑ **4**

- Press any key to turn off the sound signals and the symbol countdown timer **2**.



← **5**

The symbol countdown timer **2** goes out. The display shows the current time.



Attention! If you don't turn the rotary handles in the zero position after the switch off the timer, the oven will continue to operate.

ELEKTRONISCHER KURZZEIT-WECKER**MINUTERIE ELECTRONIQUE****ЭЛЕКТРОННЫЙ МИНУТНИК**

Der Gebrauch vom elektronischen Kurzzeitwecker ist von anderen Funktionen unabhängig und kann auch bei dem ausgeschalteten Backofen verwendet werden.

L'utilisation de la minuterie électronique est indépendante des autres fonctions et peut également être utilisée lorsque le four est éteint.

Электронный минутник работает независимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовой шкаф выключен.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

Pour activer la minuterie:

Чтобы включить минутник:

- Die mittlere Taste **1** mehrmals so lange drücken bis das Symbol **2** anfängt zu blinken.

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton central **1** jusqu'à ce que le symbole **2** se mette à clignoter.

- Нажимайте на среднюю кнопку **1** пока не начнёт мигать символ **2**.

Auf dem Display erscheint **0.00**.

0.00 apparaît sur l'affichage.

На дисплее появится **0.00**.

- Mit den Wahltasten **3** oder **4** (– oder +) die gewünschte Zeit einstellen.

- Réglez l'heure souhaitée à l'aide des touches de sélection **3** ou **4** (– ou +).

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

Nach wenigen Sekunden startet das Rückwärtszählen, was auf dem Display angezeigt wird, und erscheint das Symbol Kurzzeitwecker **2**. Durch Betätigen der Taste **1** können Sie die Anzeige der aktuellen Uhrzeit für **5** Sekunden aufrufen.

Après quelques secondes, le compte à rebours commence, qui s'affiche à l'écran, et le symbole de minuterie **2** apparaît en appuyant sur le bouton **1**, vous pouvez afficher l'heure actuelle pendant **5** secondes.

Через несколько секунд начнётся обратный счет, отображаемый на дисплее, загорается символ минутника **2**. Нажатием на кнопку **1** Вы можете вызвать показание текущего времени на **5** секунд.

Nach dem das Rückwärtszählen beendet ist, ertönen doppelte Signaltöne mit dem Intervall von **2** Sekunden zwei Minuten lang. Nachdem Aufhören des Signaltons blinkt das Symbol Kurzzeitwecker **2** weiter.

Une fois le compte à rebours terminé, un double signal sonore retentit avec un intervalle de **2** secondes pendant deux minutes. Une fois le signal sonore arrêté, le symbole de la minuterie **2** continue de clignoter.

По окончании обратного счета духовка подает двойные звуковые сигналы с интервалом в **2** секунды в течение двух минут. Символ минутника **2** продолжает мигать после прекращения подачи звуковых сигналов.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Symbol Kurzzeitwecker **2** und den Signalton auszuschalten.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver le symbole de la minuterie **2** et le signal sonore.

- Для прекращения подачи звуковых сигналов и для отключения символа минутника **2** нажмите любую кнопку.

Das Symbol Kurzzeitwecker **2** erlischt. Auf dem Display erscheint

Le symbole de minuterie **2** s'éteint. L'heure actuelle apparaît sur l'affichage.

Символ минутника **2** гаснет. На дисплее отображается текущее время.



Achtung! Wenn Sie die Drehgriffe nach dem Ausschalten des Timers nicht in die Nullposition drehen, arbeitet der Ofen weiter.



Attention! Si vous ne tournez pas les poignées rotatives en position zéro après l'arrêt de la minuterie, le four continuera à fonctionner.



Внимание! Если по отключению таймера Вы не переведете вращающиеся ручки в нулевое положение, духовой шкаф будет продолжать работать.

SETTING THE COOKING TIME

The process in the oven should switch off after a wanted duration automatically.

Before setting the duration, you have to set the **oven operating function** and the **temperature** (see chapter **USAGE**)

- Press the middle key **1** repeatedly till the symbol **2** will start flashing.

The symbols **0.00** appear on the display.

- By using the choose keys **3** or **4** (**-** or **+**) you set the wanted duration of the preparation. After a few seconds the count-down of the duration starts.

The display shows the countdown time, symbol **2** appears on the display to confirm the successful setting and the current time appears again.

After the end of the countdown the oven emits the triple sound signals with the interval of **2** seconds during two minutes to inform you that all processes in the oven are switched off. The symbol **2** will continue to flash after the end of emitting the sound signals.

- Turn the rotary handles of oven operating functions and of temperature regulator in the zero position.
- Press any key to turn off the timer and the sound signals.

The symbol **2** goes out. The display shows the current time.

Attention! If you don't turn the rotary knobs in the zero position after the switch off of the timer, the oven will continue to operate.



**EINSTELLEN DER BETRIEBS-
DAUER**

Der Vorgang im Backofen soll nach einer gewünschten Dauer automatisch abgeschaltet werden.

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

- Die mittlere Taste **1** mehrmals solange drücken bis das Symbol **2** anfängt zu blinken.

Auf dem Display erscheint **0.00**.

- Mit den Wahl Tasten **3** oder **4** (**–** oder **+**) stellen Sie die gewünschte Dauer der Gerichtszubereitung ein. Nach einigen Sekunden beginnt die Rückzählung der Zeitdauer.

Auf dem Display erscheint das Symbol **2**, was die erfolgreiche Einstellung bestätigt und die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Nachdem das Rückwärtszählen beendet ist, ertönen doppelte Signaltöne mit dem Intervall von **2** Sekunden **2** Minuten lang, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind. Nach dem Aufhören des Signaltons blinkt das Symbol **2** weiter.

- Bringen Sie die Drehknebel des Backofenfunktion und des Thermostates in die Nullstellung.
- Drücken sei eine beliebige Taste, um die Signaltöne und das blinkende Symbol **2** auszuschalten.

Das Symbol **2** erlischt. Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.

Achtung! Wenn Sie die Drehknebel nach dem Ausschalten des Timers nicht in die Nullposition drehen, arbeitet der Ofen weiter.

**REGLAGE DE LA DUREE DE
FONCTIONNEMENT**

Le processus dans le four doit être arrêté automatiquement après une durée souhaitée.

Avant de saisir la durée de la préparation du plat, vous devez régler la **fonction** du four et la **température** de la préparation (voir chapitre **UTILISATION**).

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton central **1** jusqu'à ce que le symbole **2** se mette à clignoter.

0.00 apparaît sur l'affichage.

- Utilisez les touches de sélection **3** ou **4** (**–** ou **+**) pour régler la durée souhaitée de la préparation du plat. Après quelques secondes, le compte à rebours de la durée commence.

Le symbole **2** apparaît à l'écran, ce qui confirme le réglage réussi et l'heure actuelle est à nouveau affichée.

Une fois le compte à rebours terminé, des signaux sonores doubles retentissent à intervalles de **2** secondes pendant **2** minutes pour vous informer que tous les processus dans le four ont été désactivés. Une fois le signal sonore arrêté, le symbole **2** continue de clignoter.

- Régalez les boutons rotatifs de la fonction four et le thermostat sur la position zéro.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver les signaux sonores et le symbole clignotant **2**.

Le symbole **2** s'éteint. L'heure actuelle apparaît sur l'affichage.

Achtung! Wenn Sie die Drehgriffe nach dem Ausschalten des Timers nicht in die Nullposition drehen, arbeitet der Ofen weiter.

УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Духовой шкаф должен автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим работы духового шкафа** и **температуру** приготовления. (см. раздел **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**).

- Нажимайте на среднюю кнопку **1** пока не начнёт мигать символ **2**.

На дисплее появится **0.00**.

- С помощью кнопок выбора **3** или **4** (**–** или **+**) установите желаемое время. Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления.

На дисплее отображается время обратного отсчета, появится символ **2**, подтверждающий успешное программирование, а также вернётся показание текущего времени.

По окончании обратного счета духовка подает двойные звуковые сигналы с интервалом в **2** секунды в течение двух минут, информируя, что все функции работы духовки отключены. Символ **2** продолжает мигать после прекращения подачи звуковых сигналов.

- Переведете вращающиеся ручки режима работы и терморегулятора духового шкафа в нулевое положение.
- Нажав любую кнопку, отключите звуковые сигналы и мигающий символ **2**.

Символ **2** гаснет. На дисплее отображается текущее время.

Achtung! Wenn Sie die Drehgriffe nach dem Ausschalten des Timers nicht in die Nullposition drehen, arbeitet der Ofen weiter.

SETTING COOKING DURATION AND END TIMES

You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!

Set first the duration **1** and then the end of cooking time **2**.

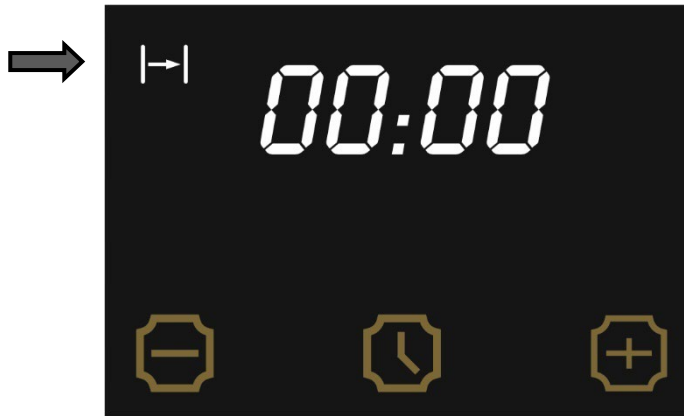
Example: You want to start cooking a dish **30** minutes before you get home so that it will be ready for you arrival at **12:55**.

Before you set the duration and the end of cooking time, you have to set the oven function and the temperature.

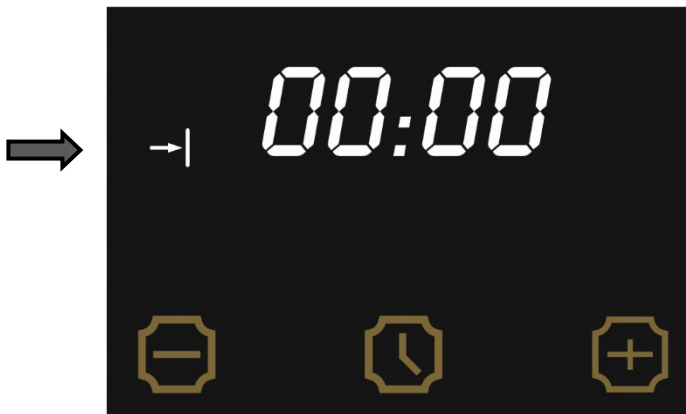
Set the cooking duration **4** (in our example – **30** minutes).

Therefore you have to program the wanted end of cooking time. (see chapter «**Setting cooking duration**»)

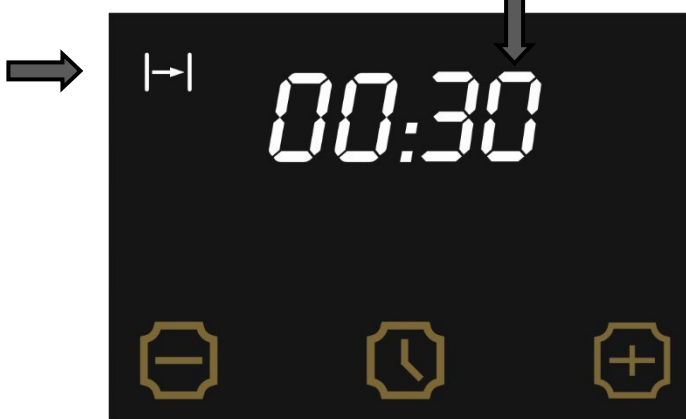
The symbol **5** appears on the display, that confirms a successful programming of the cooking duration and the current time appears again.



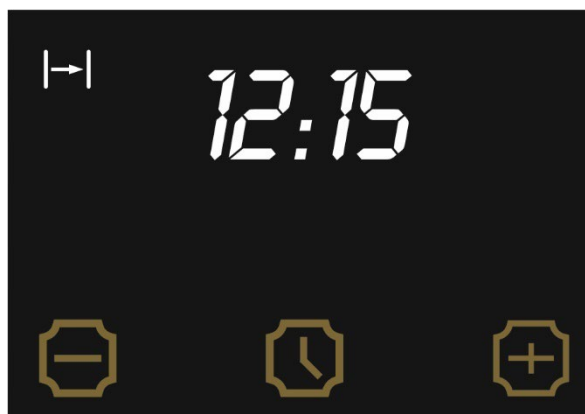
↑ **1**



↑ **2** **4**



5 →



EINSTELLEN DER BETRIEBS- DAUER UND AUSSCHALTZEIT

Sie können die beiden Funktionen "Betriebsdauer" und „Ausschaltzeit“ kombinieren, wobei Sie eine gewünschte Zeit eingeben, um den Backofen ein- und auszuschalten. So können Sie Ihren Backofen für die Zeit programmieren, wenn Sie nicht zu Hause sind oder das Auftauen von Speisen bevor Sie nach Hause kommen. Das ist eine große Hilfe in Ihrer Küche.

Zuerst gegeben Sie die Betriebsdauer **1** und danach die Ausschaltzeit **2** ein.

Beispiel: Sie möchten die Gerichtszubereitung **30** Minuten vor Ihrer Rückkehr nach Hause beginnen, um zu Ihrer Ankunft um **12:55** die Speise fertig wurde.

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung und die Ausschaltzeit eingegeben werden, müssen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur der Zubereitung einstellen.

Geben Sie die Betriebsdauer der Gerichtszubereitung **4** ein (in unserem Fall – **30** Minuten).

Dafür muss die gewünschte Betriebsdauer programmiert werden (siehe Kapitel «**Einstellen der Betriebsdauer**»)

Auf dem Display erscheint das Symbol **5**, das eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer

REGLAGE DE LA DUREE DE FONCTIONNEMENT ET DE L'HEURE D'ARRET

Vous pouvez combiner les deux fonctions « Durée de fonctionnement » et « Heure d'arrêt ». Vous pouvez ainsi saisir l'heure souhaitée pour l'allumage et l'extinction du four. Cela vous permet de programmer votre four lorsque vous n'êtes pas à la maison ou pour décongeler les aliments avant de rentrer à la maison. Ceci est d'une grande aide dans votre cuisine.

Saisissez d'abord l'heure de fonctionnement **1**, puis l'heure d'arrêt **2**.

Exemple: vous voulez commencer à préparer le plat **30** minutes avant votre retour à la maison afin que la nourriture soit prête à votre arrivée à **12h55**.

Avant de saisir la durée de préparation du plat et l'heure d'arrêt, vous devez régler la fonction du four et la température de préparation.

Entrez le temps de fonctionnement de la préparation du plat **4** (dans notre cas - **30** minutes).

Pour cela, la durée de fonctionnement souhaitée doit être programmée (voir chapitre «**Réglage de la durée de fonctionnement**»)

Le symbole **5** apparaît sur l'afficheur, indiquant que le temps de fonctionnement a été programmé avec succès

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. Неплохая помощь на кухне.

Задайте сначала время приготовления **1** и затем время окончания **2**.

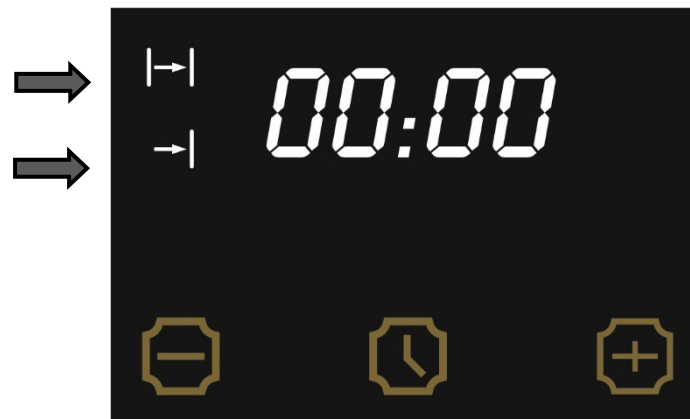
Например: Вы хотите начать готовить блюдо за **30** минут до возвращения домой, чтобы к Вашему приходу в **12:55** оно было готово.

Прежде чем задать продолжительность приготовления и время окончания работы, Вы должны установить режим работы духовки и температуру приготовления. (см. раздел.

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

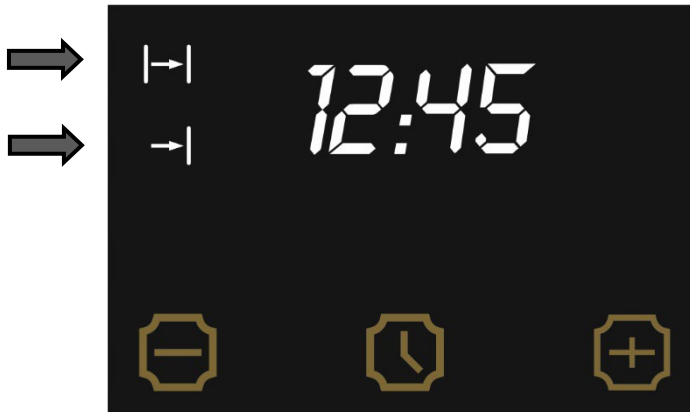
Для этого запрограммируйте желаемую продолжительность приготовления. (см. раздел «**Установка продолжительности приготовления**»).

На дисплее появится символ **5**, подтверждающий успешное программирование продолжительности приготовления, а также вернётся показание текущего времени.



Now set the wanted end time (see chapter «**SETTING THE END TIME**»).

The end time **1** appears on the display, that accords to the current day time plus duration (in our example **12:45**, that means plus **30** minutes).

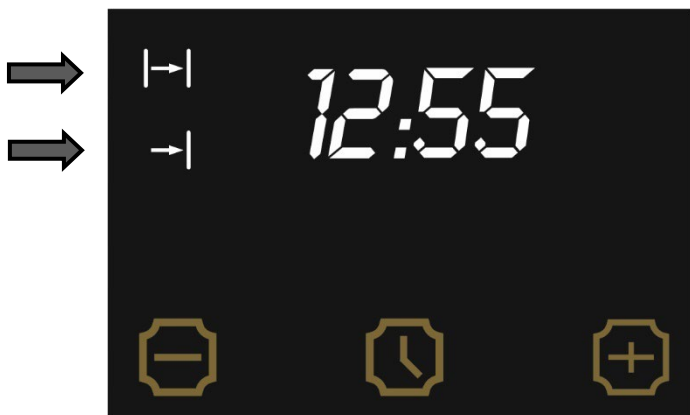


← **1**

- Set the wanted end time with the choice key **2 (+)**.

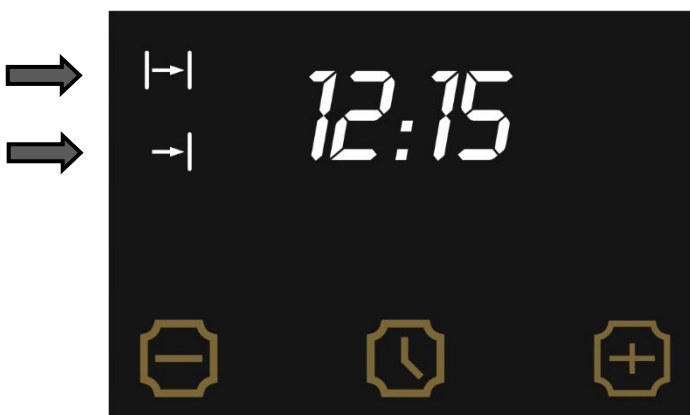
A few seconds later this time will be registered **3** (in our example – **12:55**, that means we shifted the end time **10** minutes).

The oven is in expectance state now. The current day time is displayed **4** (in our example **12:15**).



← **3**

In our example the oven should be turned on at **12:25 (5)** with the functions “Grill + Thermocirculation” and be turned off at **12:55** according to your setting.

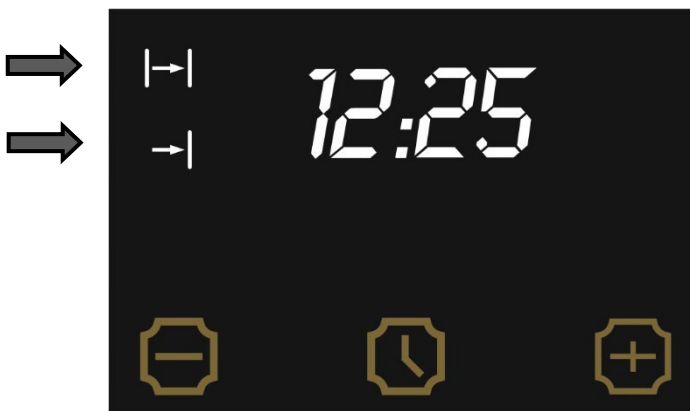


← **4**

! **Attention!** Do not forget to move the rotary knobs to the zero position

! **Attention!** If you don't turn the rotary handles in the zero position after the switch off the timer, the oven will continue to operate.

! **ATTENTION!** According to European norm EN 60335-2-6:2015 + A1:2020 + A11:2020, some functions will not be available for programming in delayed start mode. This is not an error.



← **5**

Programmieren Sie jetzt die gewünschte Ausschaltzeit (siehe Kapitel «**EINSTELLEN DER AUSSCHALTZEIT**»).

Display erscheint die Ausschaltzeit **1**, die der aktuellen Tageszeit plus Betriebsdauer entspricht (in unserem Fall **12:45**, d.h. plus **30** Minuten).

- Mit der Wahltaste **2 (+)** die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert **3** (in unserem Fall - **12:55**, d.h. wir haben die Ausschaltzeit um **10** Minuten verschoben).

Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt **4** (in unserem Fall **12:15**).

In unserem Fall soll der Backofen um **12:25 (5)** bei den Funktionen „Grill + Thermozirkulation“ eingeschaltet und um **12:55** ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.

Programmez maintenant l'heure d'arrêt souhaitée (voir chapitre «**REGLAGE DE L'HEURE D'ARRÊT**»).

L'écran affiche l'heure d'arrêt **1**, qui correspond à l'heure actuelle plus l'heure de fonctionnement (dans notre cas **12h45**, c'est-à-dire plus **30** minutes).

- Réglez l'heure d'arrêt souhaitée avec la touche de sélection **2 (+)**.

Cette heure est enregistrée après quelques secondes **3** (dans notre cas - **12:55**, c'est-à-dire que nous avons reporté l'heure d'extinction de **10** minutes).

Le four est en mode veille. L'heure actuelle est affichée **4** (dans notre cas - **12:55**).

Dans notre cas, le four doit être allumé à **12h25 (5)** avec les fonctions «Gril + circulation thermique» et éteint à **12h55**, selon

Теперь запрограммируйте желаемое время окончания процесса приготовления (см. раздел «**УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**»).

На дисплее появится время окончания приготовления **1**, равное текущему времени, плюс время продолжительности приготовления (в нашем примере **12:45**, т. е. плюс **30** мин.).

- Используя кнопку **выбора 2 (+)**, установите желаемое время окончания приготовления.

Через несколько секунд таймер регистрирует это значение **3** (в нашем примере - **12:55**, т. е. мы сдвинули время окончания приготовления на **10** мин.).

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. Высветится текущее время **4** (в нашем примере - **12:15**).

В нашем примере духовой шкаф должен включиться в **12:25 (5)** в режиме "гриль + горячий обдув" на 30 минут и выключится в **12:55**, соответственно заданной Вами программой.

Achtung! Vergessen Sie nicht, die Drehknöpfe in die Nullstellung zu bewegen

Attention! N'oubliez pas de déplacer les boutons rotatifs en position zéro

Внимание! Не забудьте перевести вращающиеся ручки в нулевое положение

Achtung! Wenn Sie die Drehgriffe nach dem Ausschalten des Timers nicht in die Nullposition drehen, arbeitet der Ofen weiter.

Attention! Si vous ne tournez pas les poignées rotatives en position zéro après l'arrêt de la minuterie, le four continuera à fonctionner.

Внимание! Если по отключению таймера Вы не переведете вращающиеся ручки в нулевое положение, духовой шкаф будет продолжать работать.

WICHTIG! Laut der EU-Norm EN 60335-2-6:2015 + A1:2020 + A11:2020 sind einige Funktionen für die Vorprogrammierung im Verzögerter Start-Modus nicht verfügbar. Dies ist kein Fehler.

ATTENTION! Selon la norme européenne EN 60335-2-6:2015 + A1:2020 + A11:2020, certaines fonctions de préprogrammation ne sont pas disponibles en mode de démarrage différé. Il ne s'agit pas d'une erreur.

ВНИМАНИЕ! Согласно европейским нормам EN 60335-2-6:2015 + A1:2020 + A11:2020, некоторые функции будут недоступны для программирования в режиме отложенного старта. Это не является ошибкой.

SETTING THE END OF COOKING TIME

The oven must switch off after the set end time. Before setting the end of cooking time you have to set the oven operating function and the temperature (see chapter «**MULTI-FUNCTION OVEN CONTROL**»).

- Press the middle key **1** repeatedly till the symbol **2** will start flashing.

The symbols **0.00** appear on the display.

- By using the choose keys **3** or **4** (**-** or **+**) you set the wanted end of the preparation. After a few seconds the program is activated.



Important! You should set a time that differs from the current day time.

The display shows the countdown time, symbol **2** appears on the display to confirm the successful setting and the current time appears again.

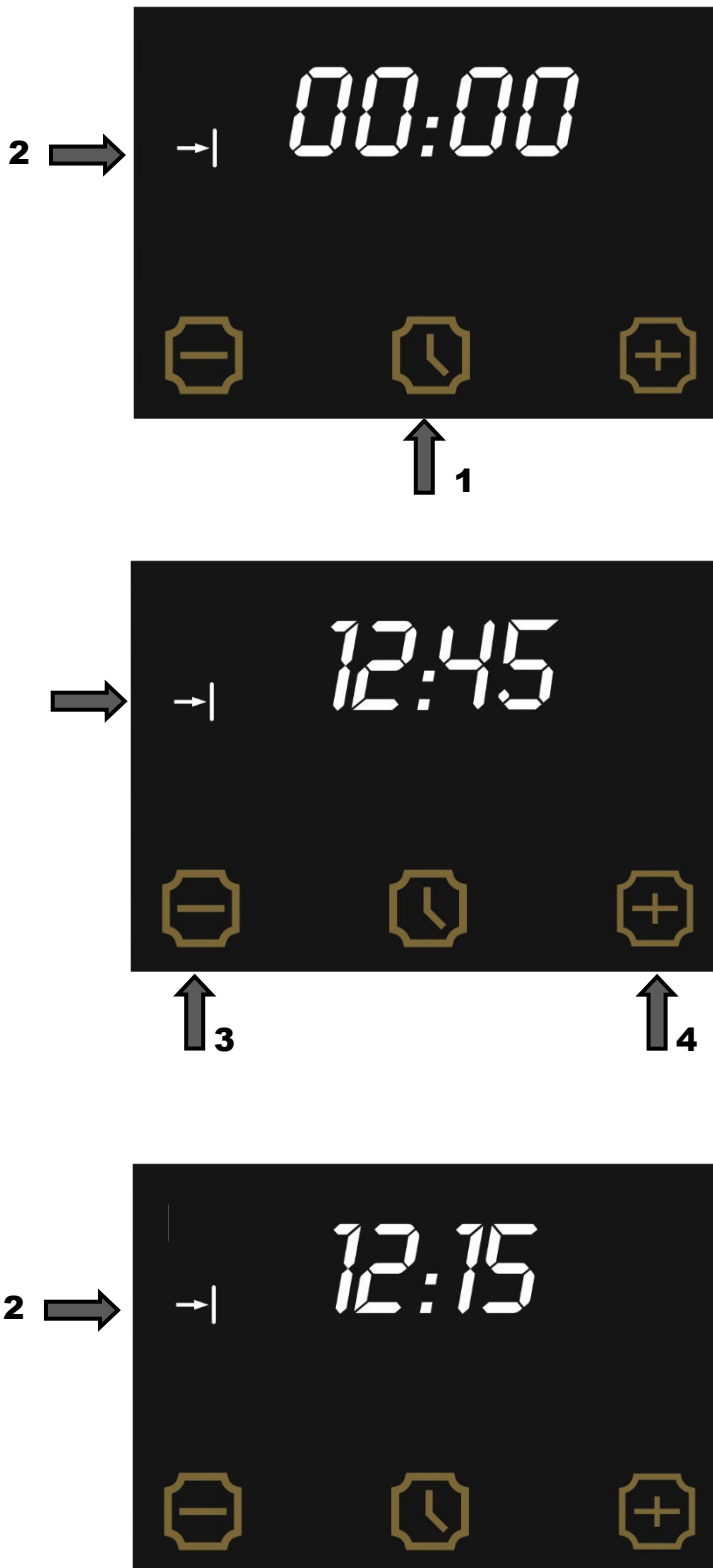
After the set end time is reached a fourfold tone with the interval of **2** seconds sounds and the symbols flash to inform you that all processes in the oven are switched off.

- Turn the rotary handles of oven operating functions and of temperature regulator in the zero position.
- Press any key to turn off the timer and the sound signals **2**.

The symbol **2** goes out. The display shows the current time.



Attention! If you don't turn the rotary handles in the zero position after the switch off of the timer, the oven will continue to operate.



EINSTELLEN DER AUSSCHALTZEIT

Der Backofen muss in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden. Bevor die Ausschaltzeit eingegeben wird, müssen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel «**STEUERUNG VON MULTIFUNKTIONSBACKOFEN**»).

- Die mittlere Taste **1** mehrmals solange drücken bis das Symbol **2** anfängt zu blinken.

Auf dem Display erscheint **0.00**.

- Mit den Wahl-tasten **3** or **4** (**– oder +**) die gewünschte Ausschaltzeit der Gerichtszubereitung einstellen. Nach wenigen Sekunden wird das Programm aktiviert.

Wichtig! Sie sollen die Zeit eingeben, die sich von der aktuellen Uhrzeit unterscheidet!

Auf dem Display erscheint das Symbol **2** als Bestätigung der erfolgreichen Programmierung und die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Wenn die programmierte Zeit erreicht ist, dann ertönt ein dreimaliger Signalton mit dem Intervall von **2** Sekunden und die Symbole fangen an zu blinken, um Sie zu informieren, dass alle Backofenbetriebsfunktionen abgeschaltet sind.

- Bringen Sie die Drehknebel der Backofenfunktion und des Thermostates in die Nullstellung.
- Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Signaltöne und das blinkende Symbol **2** auszuschalten.

Das Symbol **2** erlischt. Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.

Achtung! Wenn Sie die Drehgriffe nach dem Ausschalten des Timers nicht in die Nullposition drehen, arbeitet der Ofen weiter.

REGLAGE DE L'HEURE D'ARRET

Le four doit être éteint à l'heure de fin spécifiée. Avant de saisir l'heure d'arrêt, vous devez régler la fonction du four et la température de la préparation (voir chapitre «**COMMANDE DU FOUR MULTIFONCTION**»).

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton central **1** jusqu'à ce que le symbole **2** se mette à clignoter.

0.00 apparaît sur l'affichage.

- Utilisez les touches de sélection **3** или **4** (**– ou +**) pour régler l'heure d'arrêt souhaitée pour la préparation du plat. Le programme sera activé après quelques secondes.

Important! Vous devez définir une heure différente de l'heure actuelle.

Le symbole **2** apparaît à l'écran pour confirmer la réussite de la programmation et l'heure actuelle est à nouveau affichée.

Lorsque l'heure programmée est atteinte, un signal sonore à trois signaux retentit à un intervalle de **2** secondes et les symboles se mettent à clignoter pour vous informer que toutes les fonctions du four ont été désactivées.

- Régalez les boutons rotatifs de la fonction four et le thermostat sur la position zéro.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver les signaux sonores et le symbole clignotant **2**.

Le symbole **2** s'éteint. L'heure actuelle apparaît sur l'affichage.

Attention! Si vous ne tournez pas les poignées rotatives en position zéro après l'arrêt de la minuterie, le four continuera à fonctionner.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Духовой шкаф должен автоматически отключиться в заранее заданное время. Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить режим работы духового шкафа и температуру приготовления. (см. раздел «**УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА**»).

- Нажимайте на среднюю кнопку **1** пока не начинает мигать символ **2**.

На дисплее появится **0.00**.

- С помощью кнопок выбора **3** или **4** (**– или +**) установите желаемое время. Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления.

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

На дисплее появится символ **2**, подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

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

- Переведите вращающиеся ручки режима работы и терморегулятора духового шкафа в нулевое положение.
- Нажав любую кнопку, отключите звуковые сигналы и мигающий символ **2**.

Символ **2** гаснет. На дисплее отображается текущее время.

Внимание! Если по отключению таймера Вы не переведете вращающиеся ручки в нулевое положение, духовой шкаф будет продолжать работать.

USAGE

CONTROL OF HEATING FIELDS

On/Off

After connecting to the network, the programmer initializes for approximately 1 second before it is ready for use.

After switching on, all displays light up for approximately 1 second. After this time, all displays go out and the programmer goes into standby mode.

- Turn knobs **1, 2, 3, 4** you can activate the heating fields.

Turning on/off the heating field

Any heating field can be activated by turning the selection knobs for the corresponding field where **1** corresponds to **I**, **2** corresponds to **II**, **3** corresponds to **III**, **4** corresponds to **IV**.

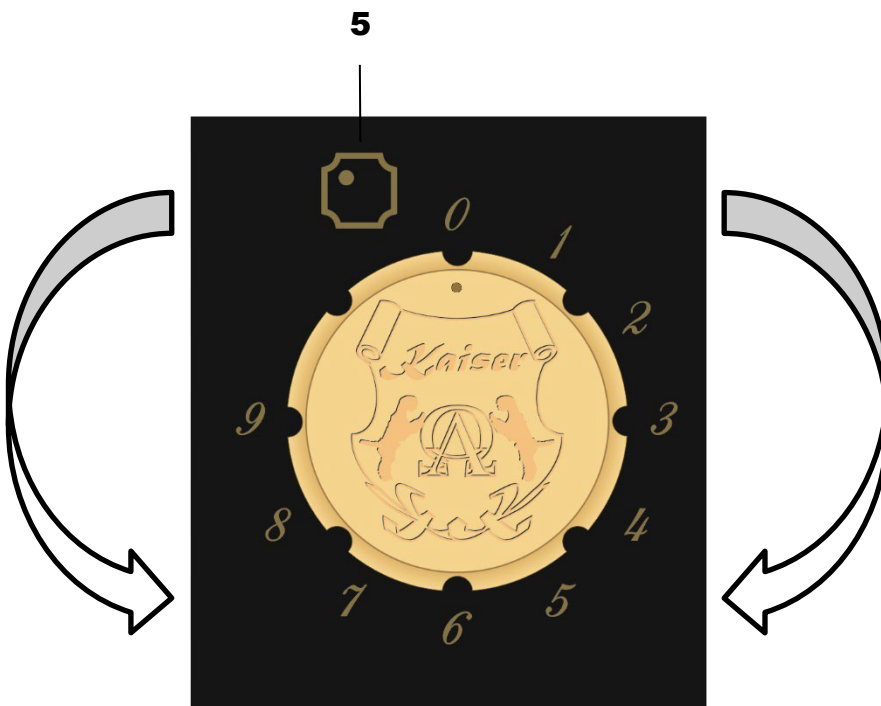
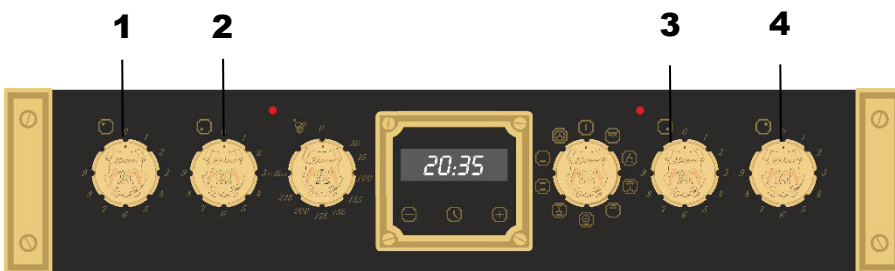
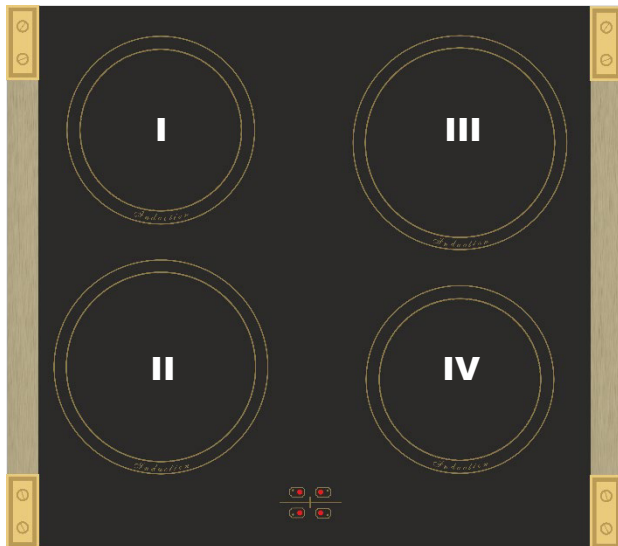
Controlling cooking zones

The burners have different power levels. They can be adjusted step by step by turning the corresponding power adjustment knob clockwise to the desired position. Icons next to the buttons indicate **5** which cooking zone is controlled by which knob.

- Turn the knob clockwise to increase the cooking power from **0** to **9**.
- Turn the knob counterclockwise to decrease it from **9** to **0**.

After finishing cooking:

- Turn the knob to position **0** to turn off the hob.



BENUTZUNG DES KOCHFELDES**UTILISATION****ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ****HEIZFELDREGELUNG****CONTRÔLE DES CHAMPS CHAUFFANTS****УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПОЛЯМИ****Einschalten/Ausschalten****Allumé éteint****Включение/ Выключение**

Nach dem Anschluss an das Stromnetz wird der Programmgeber für ca. 1 Sekunde initialisiert, bevor er betriebsbereit ist.

Après connexion au réseau, le programmeur s'initialise pendant environ 1 seconde avant d'être prêt à être utilisé.

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

Nach dem Einschalten leuchten alle Anzeigen ca. 1 Sekunde lang. Nach Ablauf dieser Zeit erlöschen alle Anzeigen und der Programmgeber geht in den Standby-Modus.

Après la mise sous tension, tous les affichages s'allument pendant environ 1 seconde. Passé ce délai, tous les affichages s'éteignent et le programmeur passe en mode veille.

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

- Durch Drehen der Knöpfe **1, 2, 3, 4** können Sie die Heizfelder aktivieren.

- En tournant les boutons **1, 2, 3, 4**, vous pouvez activer les champs chauffants.

- Поворотом ручек **1, 2, 3, 4** вы можете активировать нагревательные поля.

Ein- und Ausschalten eines Heizfeldes**Allumer/éteindre le champ de chauffage****Включение/ Выключение нагревательного поля**

Jedes Heizfeld kann durch Drehen der Knöpfe für das jeweilige Feld aktiviert werden, wobei **1** für **I**, **2** für **II**, **3** für **III** und **4** für **IV** steht.

N'importe quel champ de chauffage peut être activé en tournant les boutons de sélection du champ correspondant où **1** correspond à **I**, **2** correspond à **II**, **3** correspond à **III**, **4** correspond à **IV**.

Любое нагревательное поле может быть активировано поворотом ручек выбора соответствующего поля где **1** соответствует **I**, **2** соответствует **II**, **3** соответствует **III**, **4** соответствует **IV**.

Steuerung der Kochzonen**Contrôler les zones de cuisson****Управление зонами приготовления пищи**

Die Brenner haben unterschiedliche Leistungsstufen. Sie können schrittweise eingestellt werden, indem der entsprechende Leistungsdrehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position gedreht wird. Die Symbole **5** neben den Drehknöpfen zeigen an, welche Kochzone durch einen bestimmten Drehknopf gesteuert wird.

Les brûleurs ont différents niveaux de puissance. Ils peuvent être réglés étape par étape en tournant le bouton de réglage de la puissance correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée. Les icônes à côté des boutons indiquent **5** quelle zone de cuisson est contrôlée par quel bouton.

Конфорки имеют разные уровни мощности. Их можно настроить пошагово, повернув соответствующую ручку регулировки мощности по часовой стрелке в нужное положение. Значки рядом с кнопками указывают **5**, какая зона приготовления контролируется конкретной ручкой.

- Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Kochleistung von **0** bis **9** zu erhöhen.
- Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Leistung von **9** auf **0** zu verringern.

- Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la puissance de cuisson de **0** à **9**.
- Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le diminuer de **9** à **0**.

- Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить мощность приготовления от **0** до **9**.
- Поверните ручку против часовой стрелки, чтобы уменьшить ее от **9** до **0**.

Nach dem Kochen:

Après avoir fini la cuisson :

После окончания приготовления:

- Drehen Sie den Drehknopf auf Position **0**, um das Kochfeld auszuschalten.

- Tournez la manette en position **0** pour éteindre la table de cuisson.

- Поверните ручку в положение **0** для отключения варочной поверхности.

Heating field power levels

Level 1–2

- Gently heating small amounts of food
- Melting chocolate, butter and so on
- Food that burns quickly
- Gentle boiling
- Slow warm-up

Level 3–4

- Reheating food
- Rapid boiling
- Cooking rice

Level 5–6

- Pancakes, pancakes
- Cooking food

Level 7–8

- Roasting
- Cooking pasta

Level 9

- Asian style cooking
- Toasting
- Reaching the boiling point of soup or water

Leistungsstufen der Heizfelder**Niveaux de puissance du champ de chauffage****Уровни мощности нагревательных полей****Stufe 1-2****Niveau 1-2****Уровень 1–2**

- Feines Aufwärmen von kleinen Mengen an Lebensmitteln
- Erhitzen von Schokolade, Butter, usw.
- Lebensmittel, die schnell verbrennen
- Sanftes Aufkochen
- Langsames Aufwärmen

- Chauffer doucement de petites quantités de nourriture
- Faire fondre du chocolat, du beurre, etc.
- Aliments qui brûlent rapidement
- Bouillie douce
- Échauffement lent

- Деликатный нагрев небольшого количества пищи
- Топление шоколада, сливочного масла и так далее
- Пища, которая быстро пригорает
- Мягкое кипячение
- Медленное прогревание

Stufe 3-4**Niveau 3-4****Уровень 3–4**

- Wiederaufwärmen von Lebensmitteln
- Schnelles Aufkochen
- Reis kochen

- Réchauffer des aliments
- Ébullition rapide
- Riz de cuisson

- Разогрев пищи
- Быстрое кипячение
- Приготовление риса

Stufe 5-6**Niveau 5-6****Уровень 5–6**

- Pfannkuchen, Krapfen
- Garen

- Crêpes, crêpes
- Cuisiner

- Блины, оладьи
- Приготовление пищи

Stufe 7-8**Niveau 7-8****Уровень 7–8**

- Braten
- Nudeln kochen

- Torréfaction
- Cuisson des pâtes

- Обжаривание
- Приготовление пасты

Stufe 9**Niveau 9****Уровень 9**

- Asiatisch kochen
- Braten
- Suppe oder Wasser auf den Siedepunkt bringen

- Cuisine de style asiatique
- Grillage
- Atteindre le point d'ébullition de la soupe ou de l'eau

- Приготовление еды в азиатском стиле
- Поджаривание
- Достижение точки кипения супа или воды

Cooking functions

	Lighting
	Defrosting
	Super grill with fan
	Super grill
	Pizza
	Quick cooking
	Top + Bottom heating
	Bottom heating
	Bakery

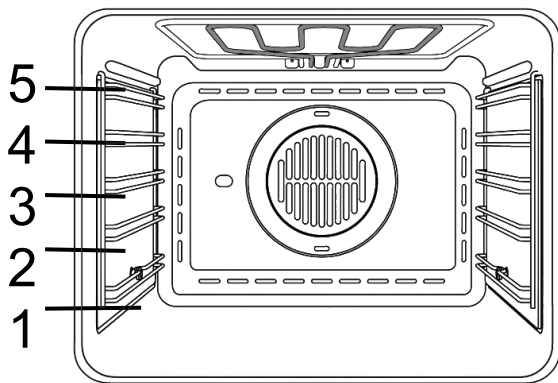
DE**FR****RU****Backofenbetriebsfunktion****Modes de fonctionnement du four****Режимы работы духового шкафа**

Beleuchtung	Éclairage	Освещение
Auftauen	Décongelation	Разморозка
Super-Grill mit Umluft	Super grill avec ventilateur	Супергриль с обдувом
Super-Grill	Super grill	Супергриль
Pizza	Pizza	Пицца
Schnelles Backen	Cuisson rapide	Быстрое приготовление
Ober- und Unterhitze	Chauffage haut + bas	Верхний + Нижний нагрев
Unterhitze	Chauffage par le bas	Нижний нагрев
Backen	Boulangerie	Выпечка

PRACTICAL ADVICE

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.

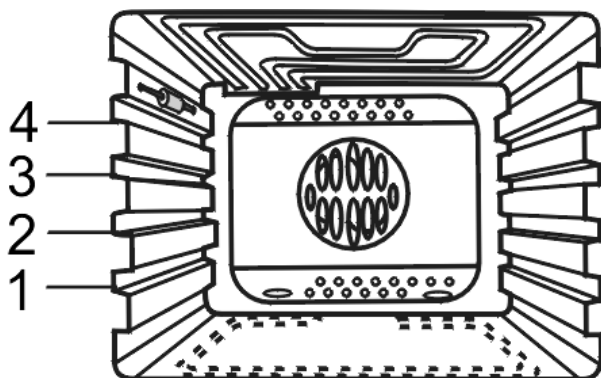
- The oven is to be pre-heated carefully, only for heavy pastry which have a large mass and rise weakly. Pastry that rises quickly can be placed into a slightly pre-heated oven.

- 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.



PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

Backen

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

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

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

RECOMMANDATIONS PRACTIQUES

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.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка кондитерских изделий

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, поставляющихся вместе с духовым шкафом. Выберите подходящий уровень для установки противня. В зависимости от модели духовки имеют 4 или 5 уровней.
- Выпечка возможна также в формах и на противнях, которые следует устанавливать на решетке. В этом случае рекомендуется использование форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют предварительно прогретой духовки.
- Предварительный нагрев духовки следует применять исключительно в случае тяжелого теста большого объема и слабо поднимающегося. 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.

EN	DE	FR	RU
Pastry parameter for conventional heating Table 1	Gebäckparameter bei Nutzung konventioneller Beheizung Tabelle 1	Paramètre de pâtisserie pour le chauffage conventionnel Tableau 1	Параметры выпечки с конвенционным нагревом 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 thermocirculation	Gebäckparameter bei Nutzung der Heißluft (Umluft)	Paramètre de pâtisserie pour le chauffage conventionnel	Параметры 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 re-fill water while preparing.
- You should use cookware with heat-resistant handles.

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

Roast parameters for usage of conventional heating
Table 3

Bratparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung
Tabelle 3

Paramètres pâtisserie par chauffage conventionnel
Tableau 3

Параметры жарения с конвенционным нагревом
Таблица 3

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

Braten und Schmoren von Fleisch**Rôtissage et ragoût de la viande****Жарение и тушение мяса**

Es wird Folgendes empfohlen:

Il est recommandé de procéder comme suit :

Рекомендуется следующее:

- 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.

- Rôtir et cuire par mijoter, 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.

- жарить и тушить в духовке мясо, массой выше 1 кг. Меньшие порции следует приготовить 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.

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

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

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

Roast parameters for usage of conventional heating
Table 3

Bratparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung
Tabelle 3

Paramètres pâtisserie par chauffage conventionnel
Tableau 3

Параметры жарения с конвенционным нагревом
Таблица 3

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

Roast parameters for usage of thermocirculation

Bratparameter bei Nutzung der Heißluft (Umluft)

Paramètres de rôtissage par Thermo Circulation

Параметры жарения с термоциркуляцией

Table 4

Tabelle 4

Tableau 4

Таблица 4

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

Grill parameters

Grillparameter

Paramètres de cuisson au Gril
Tableau 5

Параметры 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 Bifteck de veau // Жаркое из телятины	4-5	6-7	5-6
Lamb chop / Lammkotelett Côtelettes d'agneau // Котлета из баранины	4-5	8-10	6-8
Half chicken // halbes Hähnchen Demi poulet // Цыпленок – половина	3-4	25-30	25-30
Fish // Fisch // Poisson // Рыба	4-5	6-7	4-5
Filet // Filet // Филе	4-5	4-7	6
Trout // Forellen // Truite // Форель	4-5	4-7	6
Toasts // Toasts // Тосты	4-5	2-3	2-3
Sandwich // Toasts, belegte Sandwich // Тосты с начинкой	3-4	6-8	

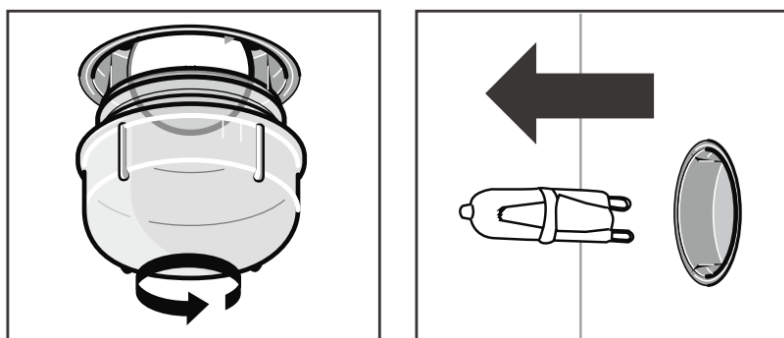
EN	DE	FR	RU
Note!	Bemerkung!	Remarque!	Примечание!
The shown parameters apply to roasting on the grid. If you use lidded cookware the temperature is to be set to 200 °C.	Die dargestellten Parameter betreffen das Braten auf dem Rost. Bei der Verwendung von geschlossenen Gefäßen ist die Temperatur auf 200 °C einzustellen.	Les paramètres indiqués s'appliquent au rôtissage sur le gril. Si vous utilisez des récipients fermés, réglez la température à 200 °C.	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 зажаривания, 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 зажаривание 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 рекомендуется 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

ДУХОВОЙ ШКАФ

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.



↑
1

Replacement the oven light

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

- a) temperature resistance up to 350 °C.
- b) power supply: see V/ Hz indicated on data plate.
- c) power 25W
- d) G9 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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ДУХОВОЙ ШКАФ

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 350 °C.
- b) Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/ Hz auf dem Typenschild.
- c) Leistung 25 W
- d) Sockel G9.

ДУХОВОЙ ШКАФ

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 350 °C.
- b) Alimentation: voir V/ Hz indiqué sur la Plaque signalétique.
- c) Puissance 25W
- d) Connexion de type G9.

ДУХОВОЙ ШКАФ

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 350 °C.
- b) Электропитание: параметры подключения В/ Гц указаны в заводской табличке
- c) Потребляемая мощность 25 Вт
- d) Цоколь G9.

Achtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

Attention! Tout d'abord, débranchez l'appareil du secteur.

Внимание! Прежде всего отключить устройство от электросети.

• 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.

• 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.

• 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.

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

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.

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 легко очищающейся 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.

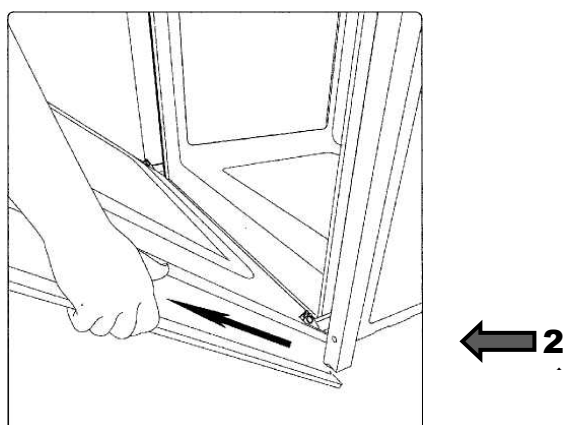
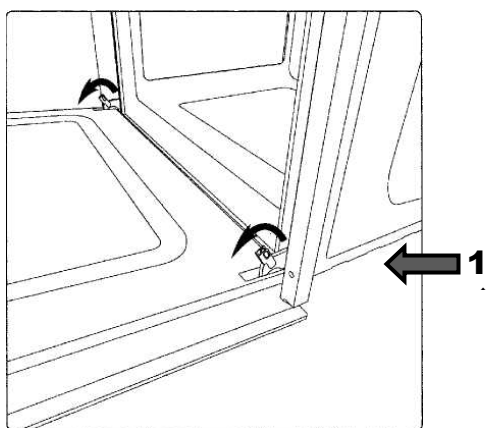
Духовой шкаф мойте, используя только теплую воду с небольшим количеством жидкости для мытья посуды. После мытья вытрите духовой шкаф насухо или оставьте дверцу открытой для просыхания камеры.

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

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, **1**, 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, **2**.

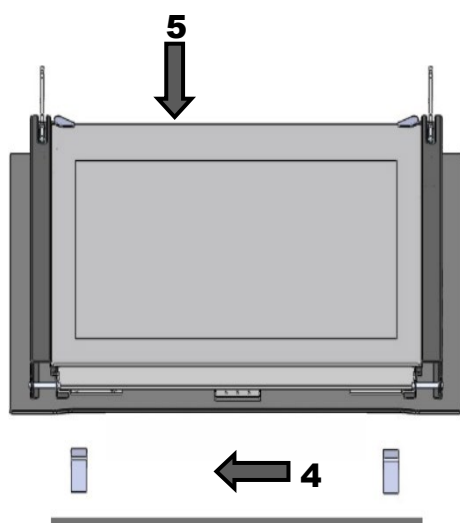
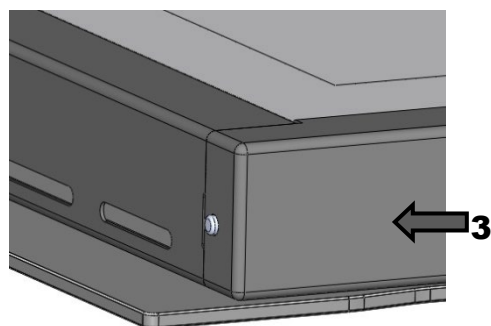
To replace the door:

- 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:

- remove the door of the oven, put it with the glass on a flat soft surface in such a way that the door is not resting on the handle of the oven,
- unscrew the side screws and remove the fixing plate **3**;
- gently lift and remove the inner glass;
- unscrew the screws and release the side clamps **4**;
- gently pull out and then remove the middle and outer glass **5**;
- clean glasses and other parts;
- reassemble the door in reverse order.



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:

- Nehmen Sie die Backofentür heraus und legen Sie sie mit dem Glas auf eine flache, weiche Unterlage, so dass die Tür nicht auf dem Griff des Backofens aufliegt,
- Schrauben Sie die seitlichen Schrauben ab und entfernen Sie die Befestigungsplatte 3;
- Heben Sie vorsichtig das innere Glas an und nehmen Sie es heraus;
- Schrauben Sie die Schrauben ab und lösen Sie die seitlichen Klammern 4;
- Entfernen Sie das mittlere und äußere Glas 5 heraus, indem Sie es vorsichtig herausziehen;
- Reinigen Sie Gläser und andere Teile;
- Bauen Sie die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Enlever la vitre de la porte

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

- Retirer la porte du four, la poser avec la vitre sur une surface plane et souple de manière à ce que la porte ne repose pas sur la poignée du four,
- Dévisser les vis latérales et retirer la plaque de fixation 3;
- Soulever et retirer délicatement la vitre intérieure;
- Dévisser les vis et libérer les pinces latérales 4;
- Tirez doucement et retirez ensuite le verre central et extérieur 5;
- Nettoyer les verres et les autres pièces;
- Remonter la porte dans l'ordre inverse.

Демонтаж стекла дверцы

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

- снять дверь духовки, положить ее стеклом на ровную мягкую поверхность, так чтобы дверь не опиралась на ручку духовки,
- выкрутить боковые шурупы и снять торцевую планку 3;
- аккуратно поднять и снять внутреннее стекло,
- выкрутить шурупы и освободить боковые фиксаторы 4;
- аккуратно выдвинуть и затем снять среднее и внешнее стекла 5;
- 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?

Any kind of 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 Nachstelltätigkeiten, 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 coût 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).

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

Error	Possible reason	Advices
Oven doesn't work	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective – replace
	Interruption of the power supply	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	Check the protection device of your home conduction. If defective – replace
	Defect of the lamp	Check if the lamp of the oven light is faultless. If not – replace
The controlling lights don't glow	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective - replace
	Defect of the lamp	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 – stabilise.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise
Der Ofen funktioniert nicht	Störung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft – ersetzen
	Unterbrechung der Stromzufuhr	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	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft – ersetzen
	Defekt der Lampe	Prüfen, ob die Lampe der Ofenbeleuchtung intakt ist. Wenn fehlerhaft – ersetzen
Die Kontrolllampchen leuchten nicht	Störung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft – ersetzen
	Defekt der Lampe	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

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

IMPORTANT!!!

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

ВАЖНО!!!

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

COOKING SURFACE

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

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

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

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

Maintenance

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



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

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

KOCHFLÄCHE**SURFACE DE CUISSON****ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En cas de légère fracture sur la surface de table de cuisson, débrancher l'alimentation électrique immédiatement et contactez le centre de service.

В случае, если Вы заметите даже незначительную трещину на стеклокерамической поверхности, тотчас отключите варочную поверхность от электросети и обратитесь в сервисный центр.

Instandhaltung**Entretien****Уход за варочной поверхностью**

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

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

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

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

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

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

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

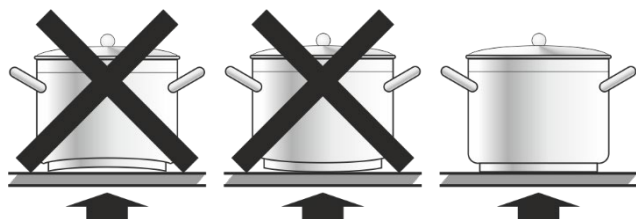
Dans tous les cas, ne pas utiliser pour le nettoyage, des débarbouillettes ou des chiffons rugueux. N'utilisez pas de produits réactifs chimiques ou de nettoyeurs acides.

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

Cyclic inspection

Besides the current maintenance, the user should ensure:

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



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

Periodische Besichtigung

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

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

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

Maintenance périodique

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

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

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

Периодический осмотр

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

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

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

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

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

Что делать, если?

В случае любой неисправности следует:

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

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

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

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

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

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

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

Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

Что делать, если?

В случае любой неисправности следует:

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

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

Что делать, если?

В случае любой неисправности следует:

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

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

Что делать, если?

В случае любой неисправности следует:

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

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

Error	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on	No power	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cook-top' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Störung	Mögliche	Störung
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden	Kein Strom	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist und diese eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Steuerelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Steuerelemente. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Verwenden des Induktionskochfelds".
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es kann ein leichter Film von Wasser über die Bedienelemente oder Sie Möglicherweise verwenden Sie die Spitze Ihres Finger beim Berühren des Steuerung.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bedienbereich trocken ist, und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wird zerkratzt.	Raukantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuer- oder Reinigungsmittel verwendet werden	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Siehe 'Pflege und Reinigung'.
Einige Pfannen machen Knister- oder Klickgeräusche	Dies kann dadurch verursacht werden, dass die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs Schichten aus verschiedenen Metallen unterschiedlich schwingt).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.

Erreur	Raison possible	Conseils
La plaque à induction ne peut pas être allumée	Pas d'alimentation	Assurez-vous que la plaque à induction est connecté à l'alimentation électrique et qu'il est allumé. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans votre région. Si Vous avez tout vérifié et le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Reportez-vous à la section « Utilisation de votre table de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser	Il peut y avoir un léger film de de l'eau sur les commandes ou vous peut-être en utilisant la pointe de votre doigt lorsque vous touchez le Contrôles.	Assurez-vous que la zone de commande tactile est sèche et utilisez la boule de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre est rayé	Batterie de cuisine aux bords rugueux. Utilisation d'une éponge ou d'un produit de nettoyage abrasif inapproprié.	Utilisez des ustensiles de cuisine à base plate et lisse. Voir « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou de cliquetis	Cela peut être dû à la construction de couches de différents métaux qui vibrent différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

Problèmes	Vозможные причины	Решения
Индукционная плита не включается	Нет питания	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключен к источнику питания, и чтобы он был включен. Проверьте, нет ли отключения электричества в вашем доме или районе. Если Вы все проверили, а проблема не устранена, вызовите квалифицированного специалиста.
Сенсорное управление не реагирует	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в разделе «Использование индукционной варочной панели».
Сенсорное управление сложно в управлении	Может быть небольшая пленка Вода над элементами управления или вы может использовать кончик вашего палец при прикосновении к рычаги управления.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и используйте подушечку пальца при прикосновении к элементам управления.
Стекло царапается	Посуда с грубыми краями. Неподходящие, абразивные мочалки или используемые чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Смотрите раздел «Выбор правильной посуды». Смотрите раздел «Уход и чистка».
Некоторые кастрюли издают потрескивающие или щелкающие звуки	Это может быть вызвано тем, что слои вашей посуды из разных металлов вибрируют по-разному.	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.

Error	Possible causes	What to do
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the Induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds, and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display)	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Störung	Mögliche	Störung
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummgeräusch, wenn es auf hoher Hitzestufe verwendet wird	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Lüfter wurde eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann weiterhin auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds	Dies ist normal und erfordert keine Handlung. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, während der Ventilator läuft.
Pfannen werden nicht heiß und erscheinen im Display	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da es nicht für Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig zentriert ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Kochen auf Induktion geeignet ist. Siehe Abschnitt "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Zentrieren Sie die Pfanne und achten Sie darauf, dass der Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich selbst ausgeschaltet Unerwartet ertönt ein Ton, und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Gar-Timers)	Technische Störung.	Bitte notieren Sie sich den Fehler Buchstaben und Zahlen, Schalter Der Strom zum Induktionskochfeld an der Wand und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

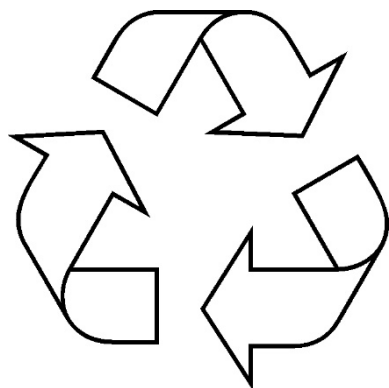
Erreur	Raison possible	Conseils
La table de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température	Cela est dû à la technologie de la cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement lorsque vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit du ventilateur provenant de la plaque à induction	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en marche pour éviter la surchauffe de l'électronique. Il se peut qu'il continue à fonctionner même après avoir éteint la table de cuisson à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. N'éteignez pas l'alimentation de la table de cuisson à induction au mur pendant que le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas et apparaissent à l'écran	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas correctement centrée sur celle-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson à induction. Voir la section « Choisir les bons ustensiles de cuisine ». Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte d'elle-même. De manière inattendue, une tonalité retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson)	Défaillance technique.	Veuillez noter l'erreur lettres et chiffres, commutateur la puissance de la plaque à induction au mur et contactez un technicien qualifié.

Problèmes	Vos possibles causes	Solutions
Индукционная варочная панель издает низкий жужжащий звук при использовании при высокой температуре	Это обусловлено технологией индукционной варки.	Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите настройку нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели	Вентилятор охлаждения, встроенный в индукционную варочную панель, предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную плиту.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной плиты у стены во время работы вентилятора.
Кастрилы не нагреваются и отображаются на дисплее	Индукционная варочная панель не может обнаружить сковороду, потому что она не подходит для индукционной варки. Индукционная варочная панель не может обнаружить сковороду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно отцентрирована на ней.	Используйте посуду, подходящую для индукционной варки. Смотрите раздел «Как правильно выбрать посуду». Отцентрируйте сковороду по центру и убедитесь, что ее дно соответствует размеру конфорки.
Индукционная плита или конфорка выключились. Неожиданно раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления)	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите ошибку буквы и цифры, переключатель Мощность индукционной варочной панели у стены и обратитесь к квалифицированному специалисту.

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.

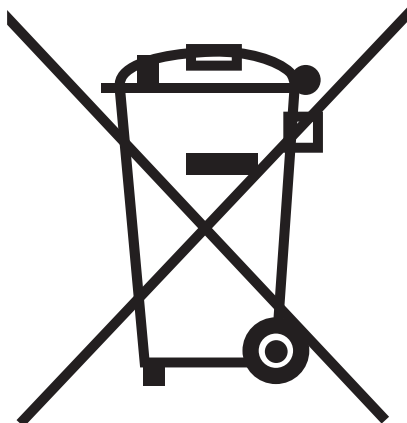


By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

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 recyclé.

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 aidez 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 dishwashers 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 Energieverbrauchskennzeichnung (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 Geschirrspüler aufgelistet. Wählen Sie das Modell aus, das Sie interessiert. Für weitere Informationen 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". Tous nos lave-vaisselle sont listés. 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 посудомоечные машины. Выберите интересующую Вас модель. Для получения более подробной информации нажмите на кнопку "Подробнее".

GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:

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

GARANTIE GILT NICHT FÜR:

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

Die ungeerdeten Geräte sind potenziell gefährlich.

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

WARRANTY TERMS FOR HOME APPLIANCES

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

WARRANTY IS VOID IF :

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE POUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

GARANTIE N'EST PAS VALIDE LORSQUE:

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

Les appareils non mis à jour sont potentiellement dangereux.

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

TÉRMINOS DE GARANTÍA PARA ELECTRODOMÉSTICOS:

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

LA GARANTÍA SE ANULA SI:

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

Los dispositivos sin conexión a tierra son potencialmente peligrosos.

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора на территории России действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма-изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия использующиеся в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантия не распространяется.
4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.
5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и при необходимости выдачи последней соответствующего заключения.
6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остаётся неисправным.
7. В случае неоправданного использования услуг сервисного обслуживания фирма имеет право требовать за предоставленные услуги возмещения расходов (транспортные расходы, затраченное на работу время). Прежде чем Вы обращаетесь в центр сервисного обслуживания мы рекомендуем Вам проверить, связан ли дефект с ошибкой в обслуживании изделия или с его функциями.
8. На гарантийное обслуживание принимается товар при наличии эксплуатационных документов, пломб производителя или исполнителя на товаре, если это предусмотрено эксплуатационным документом, отсутствия повреждений товара, которые могли вызвать неисправность, при условии соблюдения требований эксплуатационного документа о правилах хранения, ввода в эксплуатацию и использования товара по назначению. В случае выхода товара из строя по вине потребителя (невыполнение правил эксплуатации), отсутствия предусмотренных эксплуатационными документами пломб, гарантийного талона потребитель теряет право на гарантийное обслуживание.
9. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.
10. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

1. На изделия, отказы и неисправности которых вызваны транспортными повреждениями, неправильной установкой, небрежным обращением или плохим уходом, подключением к неправильному напряжению питания, использования 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 та підписом продавця).
2. Фірма-виробник забезпечує безкоштовний ремонт в разі виявлення у гарантійний період заводського дефекту (невідповідна конструкція, монтаж, дефектні матеріали та виконання).
3. Ця гарантія розповсюджується лише на вироби, що використовуються з некомерційною, особистою, сімейною та побутовою метою. У іншому випадку гарантія не розповсюджується.
4. Гарантійний ремонт виконується безкоштовно (в тому числі вартість робіт, матеріалів та, за необхідності та з урахуванням діючого законодавства, перевезення) уповноваженою сервісною компанією на дому у користувача або у майстерні, за розсудом сервісної компанії.
5. Будь-які претензії щодо якості виробу розглядаються лише після перевірки якості виробу уповноваженою сервісною компанією та за необхідності видачі останньою відповідного висновку.
6. Обмін виробу на вільний від дефектів протягом гарантійного періоду здійснюється лише у тому випадку, якщо на підставі висновку експерта неможливо здійснити ремонт або якщо після 3-х ремонтів прилад залишається несправним.
7. У разі невикористання послуг сервісного обслуговування фірма має право вимагати за надані послуги відшкодування витрат (транспортні витрати, витрачений на роботу час). Перш ніж Ви звертаєтесь в центр сервісного обслуговування ми рекомендуємо Вам перевірити, чи пов'язаний дефект з помилкою в обслуговуванні виробу або з його функціями.
8. На гарантійне обслуговування приймається товар за наявності експлуатаційних документів, пломб виробника або виконавця на товарі, якщо це передбачено експлуатаційним документом, відсутності пошкоджень товару, які могли викликати несправність, за 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 невповноваженими особами був здійснений ремонт виробу або внесені конструктивні зміни до його конструкції чи підключення невповноваженими особами, а також якщо був видалений серійний номер виробу, або серійний номер виробу не розбірливий чи змінений.
2. На вироби, що експлуатувалися з неусуненими недоліками або проходили технічне обслуговування у компаніях, що не є нашими уповноваженими сервісними компаніями.
3. На несправності, що викликані причинами, що не залежать від виробника, такі як: перепади напруги живлення, явища природи та стихійні лиха, результат діяльності домашніх або диких тварин, комах та т.п.
4. На скляні та керамічні поверхні, а також зовнішні елементи з пластмас в разі якщо дефект виник з вини користувача, після підписання ним акту прийому-здачі.
5. На подряпини, тріщини та аналогічні механічні зовнішні пошкодження, що виникли в процесі експлуатації.
6. На такі пошкодження деталей, ймовірність яких значно вища за звичайну за характером їхньої експлуатації або які виникли в результаті природного зносу (в тому числі витратні матеріали), таких як: лампи, фільтри та т.п., а також пластмасові деталі, що переміщуються вручну.
7. На такі 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.

GARANTIEKARTE

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

Wir gratulieren Ihnen zur Anschaffung der Haushaltsgeräte von ausgezeichneter Qualität!

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

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

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

WARRANTY CARD

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

Congratulations on the purchase of household appliances of excellent quality!

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

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

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

CARTE DE GARANTIE

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

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

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

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

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

TARJETA DE GARANTÍA

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

¡Felicitaciones por la compra de electrodomésticos de excelente calidad!

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

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

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

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

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

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!

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

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

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

EG-Konformitätserklärung / *EG Declaration of Conformity*

Hersteller / *Manufacturer:*

OLAN-Haushaltsgeräte e.K.

Adresse / *Address:*

**Eichborndamm 277
13437 Berlin
Germany**

Hiermit wird bestätigt, dass alle Sets mit Induktion
This is to confirm that all sets with induction

Marke / *Brand:*

Kaiser

Typ/ *Type:*

EHC 6776 I *AD

... = 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:

- RICHTLINIE **2014/35/EU** DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt

DIRECTIVE 2014/35/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the voltage limits

- RICHTLINIE **2014/30/EU** DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit

DIRECTIVE 2014/30/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility

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

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

- DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) **Nr. 66/2014** DER KOMMISSION vom 14. Januar 2014 zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung von Anforderungen an die

umweltgerechte Gestaltung von Haushaltsbacköfen, Kochmulden und Dunstabzugshauben;

COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) No 66/2014

of 14. January 2014 implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council with regard to ecodesign requirements for domestic ovens, hobs and range hoods;

- **RICHTLINIE 2011/65/EU DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES** vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

DIRECTIVE 2011/65/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 8 June 2011 on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment

wird durch die vollständige Einhaltung folgender harmonisierter Europäischen Normen nachgewiesen:

is demonstrated by full compliance with the following European standards:

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
EN 62233:2008
EN 55014-1: 2021
EN 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019 + A1:2021
EN 61000-3-3: 2013 + A1:2019 + A2:2021

Berlin, 09.12.2024

Alexander Stieben

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.

**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.

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

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

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

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

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

Verkäufer • Dealer • Marchand • Название магазина • Назва магазину

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

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

INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION :: INFORMATION ABOUT INSTALLATION

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ :: ВІДОМОСТІ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

Installiert • Installed • Installée

Установлено • Встановлено

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

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

Anschrift, Telefon • Address, phone • Adresse, téléphone

Адрес, телефон • Адреса, телефон

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

Подпись владельца • Підпис власника

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

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

Installateur • Installer • Installateur

Орг. установщик • Орг. що встановлює

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

Подпись мастера • Підпис майстра

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

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

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

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

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

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

Подпись покупателя • Підпис покупця.....

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



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

