

Kaiser®

HC 93...

ELEKTROHERD MIT INDUKTIONSKOCHFELD

ELECTRIC OVEN WITH INDUCTION HOB

FOUR ÉLECTRIQUE AVEC PLAQUE À INDUCTION

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ



DE GEBRAUCHSANWEISUNG

EN USER MANUAL

DE MODE D'EMPLOI

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung unseres Backofens.

Hochachtungsvoll

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

DEAR CUSTOMERS,

we thank to you for the acquisition of our technology.

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

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

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

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

We wish you an effective use of our oven.

Yours faithfully

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

CHERS CLIENTS,

Merci d'avoir acheté ce produit Kaiser.

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

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

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

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

Nous vous souhaitons une bonne utilisation de nos fours électriques.

Cordialement votre

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

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

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

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

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

Желаем Вам эффективного пользования духовым шкафом нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

DE		EN	
INHALTSVERZEICHNIS		CONTENTS	
SICHERHEITSHINWEISE	6	SAFETY INSTRUCTIONS	6
TECHNISCHE SICHERHEIT	8	TECHNICAL SAFETY	8
Kindersicherheit	16	Child safety	16
Nutzungsbedingungen	18	Terms of use	18
FÜR DEN INSTALLATEUR	20	INSTALLATION INSTRUCTIONS	20
Kippschutz des Kochherdes	22	Tipping prevention	22
Stromanschluss	24	Electrical connection	24
KURZBESCHREIBUNG	26	BRIEF DESCRIPTION	26
Gesamtansicht	26	Location drawing	26
Bedienblende	28	Control panel	28
GEBRAUCH	30	USE	30
Kochfeldersteuerung	30	Cooking zones control	30
Gebrauch des Backofens	44	Use of the oven	44
PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN	64	PRACTICAL ADVICE	64
PFLEGE UND WARTUNG	76	CLEANING AND SERVICING	76
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	90	ENVIROMENTAL COMPATIBILITY	90

SOMMAIRE**ОГЛАВЛЕНИЕ**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	7
PRÉCAUTIONS TECHNIQUES	9	ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	9
La sécurité des enfants	17	Безопасность детей	17
Conditions d'utilisation	19	Правила эксплуатации	19
POUR L'INSTALLATEUR	21	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	21
Prévention du basculement	23	Защита от опрокидывания	23
Connexion électrique	25	Подключение к электросети	25
DESCRIPTION SOMMAIRE	27	КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	37
Schéma du dispositif	27	Внешний вид	37
Panneau de commande	29	Панель управления	37
UTILISATION	31	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	31
Contrôle des zones de cuisson	31	Управление поверхностью	31
Utilisation du four	45	Управление духовым шкафом	45
CONSEILS PRATIQUES	65	ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	65
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	77	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	77
RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	91	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	91

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.

Aufgrund der Tatsache, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder in der Regel einen mehrschichtigen Boden aufweist, ist es möglich, dass Geräusche im Zusammenhang mit dem Prinzip der Induktionserwärmung auftreten, nämlich:

ein Knistern, ein kleines Brummen, ein Knallen, Zischen und Summen, was darauf hindeutet, dass der Boden des Geschirrs aus mehreren Materialien besteht, es gibt elektrische Schaltungen, der Ventilator läuft entsprechend.

Das Pfeifen tritt auf, wenn die Leistung für den Heizbereich zu hoch ist und das Geschirr mit einem mehrschichtigen Boden verwendet wird.

Diese Arten von Geräuschen sind normal und bedeuten nicht, dass das Induktionskochfeld defekt ist.

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.

Due to the fact that dishes for induction hobs have, as a rule, a multilayer bottom, it is possible that noises associated with the principle of operation of induction heating may appear, namely:

crackling, slight hum, clicking, hissing and buzzing, which indicates that the bottom of the dishes is made of several materials, electrical switching occurs, the fan works accordingly.

The whistle occurs when the power level is too high for the heating zone and the use of dishes with a multilayer bottom.

These types of noises are normal and do not mean that the induction hob is faulty.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences légales de sécurité.

Une utilisation inappropriée peut cependant entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil. Ces consignes contiennent des remarques importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

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

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

Du fait que les plats pour plaques à induction ont, en règle générale, un fond multicouche, il est possible que des bruits liés au principe de fonctionnement du chauffage par induction apparaissent, à savoir :

crépitement, léger bourdonnement, claquement, sifflement et bourdonnement, ce qui indique que le fond de la vaisselle est composé de plusieurs matériaux, une commutation électrique se produit, le ventilateur fonctionne en conséquence.

Le sifflet se produit lorsque le niveau de puissance est trop élevé pour la zone de chauffe et l'utilisation de plats à fond multicouche.

Ces types de bruits sont normaux et ne signifient pas que la plaque à induction est défectueuse.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор соответствует всем действующим нормам безопасности.

Неправильное использование прибора и несоблюдение данной инструкции могут привести к ущербу как человеческому тав и к 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 предохраните 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.

В связи с тем, что посуда для индукционных поверхностей имеет, как правило, многослойное дно, возможно появления шумов, связанных с принципом работы индукционного нагрева, а именно:

потрескивание, незначительный гул, пощёлкивание, шипение и жужжание, что говорит о том, что дно посуды изготовлено из нескольких материалов, происходят электрические переключения, работает вентилятор соответственно.

Свист возникает при слишком высоком уровне мощности для нагревательной зоны и применении посуды с многослойным дном.

Эти виды шумов являются нормальным явлением и не означают, что индукционная поверхность неисправна.

TECHNISCHE SICHERHEIT

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

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

TECHNICAL SAFETY

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

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

PRÉCAUTIONS TECHNIQUES

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Подключение и установка устройства должно быть выполнено квалифицированным специалистом.
- Проверьте устройство на предмет видимых повреждений. Такие повреждения могут представлять угрозу Вашей безопасности. Никогда не подключайте повреждённое устройство!
- Ремонт устройства должен осуществляться только квалифицированным специалистом. Неквалифицированный ремонт может представлять опасность Вам и Вашему окружению. При необходимости ремонта обратитесь в нашу сервисную службу.
- Убедитесь, что шнур питания не поврежден. Во 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).

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

DE

EN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

Das Induktions-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Faites attention lorsque vous travaillez avec des pièces jointes! Le câble de raccordement ne doit pas entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.

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

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

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

Не ставьте пустые кастрюли и сковороды на включенное нагревательное поле.

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

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

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

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

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

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

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

Индукционную поверхность нельзя использовать как место для складирования различных предметов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les casseroles chaudes ne doivent entrer en contact avec les touches de commande, sinon l'appareil s'éteindra automatiquement.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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).

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).

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.

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.

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

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

Aufgrund der Tatsache, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder in der Regel einen mehrschichtigen Boden aufweist, ist es möglich, dass Geräusche im Zusammenhang mit dem Prinzip der Induktionserwärmung auftreten, nämlich:

ein Knistern, ein kleines Brummen, ein Knallen, Zischen und Summen, was darauf hindeutet, dass der Boden des Geschirrs aus mehreren Materialien besteht, es gibt elektrische Schaltungen, der Ventilator läuft entsprechend.

Due to the fact that dishes for induction hobs have, as a rule, a multilayer bottom, it is possible that noises associated with the principle of operation of induction heating may appear, namely:

crackling, slight hum, clicking, hissing and buzzing, which indicates that the bottom of the dishes is made of several materials, electrical switching occurs, the fan works accordingly.

Pfeifen tritt auf, wenn die Leistungsstufe der Heizzone zu hoch ist und das falsche Kochgeschirr verwendet wird.

Whistling occurs when the power level for the heating zone is too high and the wrong cookware is used.

Diese Arten von Geräuschen sind normal und bedeuten nicht, dass das Induktionskochfeld defekt ist.

These types of noises are normal and do not mean that the induction hob is faulty.

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.

Du fait que les ustensiles de cuisine pour surfaces à induction ont, en règle générale, un fond multicouche, des bruits liés au principe de fonctionnement du chauffage par induction peuvent se produire, à savoir:

crépitement, léger bourdonnement, claquement, sifflement et bourdonnement, ce qui indique que le fond du plat est composé de plusieurs matériaux, une commutation électrique se produit, le ventilateur fonctionne en conséquence.

Un sifflement se produit lorsque le niveau de puissance de la zone de chauffe est trop élevé et que le mauvais ustensile est utilisé.

Ces types de bruits sont normaux et ne signifient pas que la plaque à induction est défectueuse.

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.

В связи с тем, что посуда для индукционных поверхностей имеет, как правило, многослойное дно, возможно появления шумов, связанных с принципом работы индукционного нагрева, а именно:

потрескивание, незначительный гул, пощёлкивание, шипение и жужжание, что говорит о том, что дно посуды изготовлено из нескольких материалов, происходят электрические переключения, работает вентилятор соответственно.

Свист возникает при слишком высоком уровне мощности для нагревательной зоны и применении несоответствующей посуды.

Эти виды шумов являются нормальным явлением и не означают, что индукционная поверхность неисправна.

KINDERSICHERHEIT

Die 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.

Die Kinder müssen unter Aufsicht bleiben, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

Die 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.



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

Es ist untersagt, auf den verschiedenen Teilen des Geräts zu stehen, zu sitzen, auf sie zu klettern oder an sie zu lehnen. Das kann das Gerät beschädigen und möglicherweise schwere Verletzungen verursachen.

Kinder und Haustiere sollen 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.

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 slide for their safety.

Children should be supervised to ensure, that they do not play with the appliance.

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



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

It is not allowed to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of the appliance. This can damage the appliance, and the device may tip over, potentially causing severe injury.

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

LA SÉCURITÉ DES ENFANTS

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne qui glisse pour leur sécurité.

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 et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions pour utiliser l'appareil de manière sûre et comprendre les dangers impliqués.

Attention! L'intérieur de l'appareil deviendra chaud pendant son utilisation. Vos enfants doivent en être éloignés.

Il est interdit de grimper, de se tenir debout, de se pencher, de s'asseoir ou de se suspendre à toute partie de l'appareil. Cela pourrait endommager l'appareil et ce dernier pourrait basculer et causer des blessures graves.

Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne devraient jamais être autorisés à jouer à proximité, que l'appareil soit en marche ou non.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не проинструктированы относительно использования устройства людьми, скользящими в целях их безопасности.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают опасности. участвует.

Внимание! Во время использования внутренняя часть прибора нагревается. Не допускайте детей к прибору.

Запрещается взбираться, вставать, опираться, сидеть или висеть на какой-либо части прибора. Это может привести к повреждению прибора, и оно может опрокинуться, что может привести к серьезным травмам.

Не оставляйте детей и домашних животных одних или без присмотра в помещении, где используется прибор. Никогда не позволяйте им играть в непосредственной близости от него, независимо от того, используется ли прибор.

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

- Dieses 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 dem heißen Dampf verbrennen. Ziehen Sie die Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen von dem heißen Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum an.
- Stellen Sie niemals entflammbare Materialien in das Gerät.
- Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt wird.
- 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 soll auf dem Grill gegart werden. Wenn dafür das Backblech benutzt wird, dann kann es sich bei großen Temperaturunterschieden verformen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, soll die Tür geschlossen bleiben.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Garraumboden, da die Oberfläche beschädigt werden kann.
- Fruchtsäfte können die Flecken hinterlassen, die sich von der Oberfläche nicht mehr beseitigen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Gerichte zubereiten, verwenden Sie dafür die tiefen Gefäße.
- 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 das Brennen verursachen.

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 the flammable materials in the appliance.
- Take care while putting cooking containers into the appliance or removing them. Do not spill the contents.
- Take care by opening the appliance door while cooking. Hot air and steam can escape rapidly.
- Take care while cooking dishes that contain alcohol. The alcohol may evaporate due to the high temperatures and its vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the appliance.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire grill. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- The appliance door must be closed during cooking.
- Do not place an aluminium foil or any trays on the appliance bottom. The aluminium foil blocks the heat, which may cause a damage to the surfaces and cause the bad cooking results.
- Fruit juices can leave stains, which will become indelible from the surfaces of the appliance. Use the deep pan while cooking of very moist cakes.
- 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.

CONDITIONS D'UTILISATION

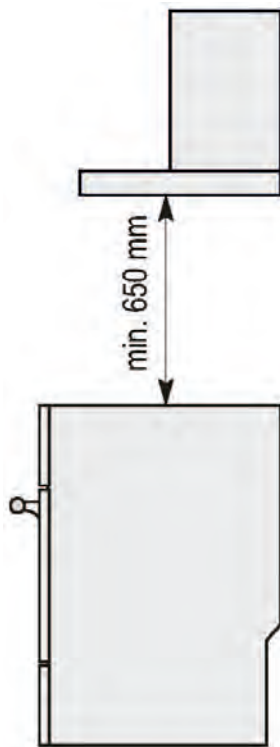
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et n'est pas conçu pour une utilisation en extérieur.
- Danger de brûlure. Pendant l'utilisation, la surface intérieure de l'appareil devient suffisamment chaude pour causer des brûlures. Vous risquez de vous brûler sur les éléments chauffants, l'intérieur de l'appareil, les aliments cuits, les accessoires de l'appareil ou la vapeur chaude. Portez des gants de cuisine lorsque vous placez ou retirez des aliments dans l'appareil, tout en ajustant les étagères, etc.
- Ne stockez jamais les matériaux inflammables dans l'appareil.
- Faites attention en mettant ou en retirant les récipients de cuisson dans l'appareil. Ne pas renverser le contenu.
- Faites attention en ouvrant la porte de l'appareil pendant la cuisson. L'air chaud et la vapeur peuvent s'échapper rapidement.
- Faites attention lorsque vous cuisinez des plats contenant de l'alcool. En raison des températures élevées, l'alcool peut s'évaporer et ses vapeurs peuvent s'enflammer s'il entre en contact avec une partie chaude de l'appareil.
- Les aliments congelés tels que les pizzas doivent être cuits sur le gril. Si vous utilisez la plaque de cuisson, elle risque de se déformer en raison de la grande variation de température.
- La porte de l'appareil doit être fermée pendant la cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium ni de plateaux sur le fond de l'appareil. La feuille d'aluminium bloque la chaleur, ce qui peut endommager les surfaces et nuire à la cuisson.
- Les jus de fruits peuvent laisser des taches qui deviendront indélébiles des surfaces de l'appareil. Utilisez la casserole profonde lors de la cuisson de gâteaux très humides.
- Ne placez pas de produits de cuisson sur la porte ouverte de l'appareil.
- Si aucun temps de cuisson n'est entré, l'appareil s'éteindra au bout d'un moment.
- Les plats en plastique qui ne résistent pas à la chaleur et à la vapeur fondent à des températures élevées et peuvent endommager l'appareil.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 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 расплескивая их на поверхность устройства.
- Помните, что открытие двери, работающего устройства, может повлечь быстрое испарение горячего воздуха и пара.
- При использовании алкоголя для приготовления Ваших блюд помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Его пары могут загореться при контакте с нагревательным элементом.
- Замороженные продукты, такие как пицца, должны готовиться на решётке. Использование противней может привести к их деформации при больших перепадах температур.
- Когда устройство находится в рабочем состоянии, дверь должна оставаться закрытой.
- Не кладите алюминиевую фольгу и не ставьте кастрюли, сковороды и т.п. непосредственно на дно устройства, так как его поверхность может быть повреждена.
- Фруктовые соки могут оставить пятна, которые не смогут быть удалены с поверхности. Если Вы готовите блюда с возможностью выкипания, используйте глубокую посуду.
- 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.

FÜR DEN INSTALLATEUR

AUFSTELLEN DES HERDES



Der Küchenraum muss eine funktionstüchtige Ventilation haben und der Herd ist so aufzustellen, dass der Benutzer einen freien Zutritt zu allen Bedienelementen hat.

Vor dem Benutzen stellen Sie den Herd richtig auf, durch Drehen von Stützfüßen erreichen Sie die horizontale Lage der Oberfläche des Herdes. Dafür nehmen Sie den unteren Kasten heraus.

Der Herd darf in die Reihe von Möbel nur bis zu der Höhe der Arbeitsoberfläche der Möbel, d.h. 850 mm vom Fußboden eingebaut werden. Einbau über diese Höhe ist unzumutbar. Die Küchenmöbel soll Verkleidung haben, die für die Temperatur 100 °C geeignet ist. Die Nichtübereinstimmung mit dieser Bedingung kann zur Deformation der Oberfläche oder Lösung der Verkleidung der Möbel bringen. Wenn Sie davon nicht überzeugt sind, über welche thermische Standhaftigkeit die Möbel verfügt, ist es notwendig, den Herd in die Möbel so einzubauen, dass der Abstand von 2 cm zwischen dem Herd und Möbel erhalten bleibt.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION

Unhampered access to all control units as well as duly ventilation of the kitchen are primary installation requirements.

Before using your new appliance, make sure to fit it properly. By fixing the adjustable feet in a proper position, you can keep the upper surface strictly horizontally and, thus, avoid backlash. For this purpose, take out the drawer at the bottom.

The cooker is intended to be build up into kitchen furniture, however, only up to the height of the working plate, i.e. fixing up higher than 850 mm from the floor level is unreasonable.

All materials used for furniture panels should be heat resistant at the temperature 100 °C minimum. Breach of this regulation can result in distortion or ungluing of panel coverings. To avoid heat distortion of the furniture panels, ensure that the space between the contact surfaces is not less than 2 cm.

POUR L'INSTALLATEUR**INSTALLATION**

La cuisine doit disposer d'une ventilation fonctionnelle et le poêle doit être configuré de sorte que l'utilisateur puisse accéder librement à toutes les commandes.

Avant de l'utiliser, installez correctement le poêle. En tournant les pieds de support, vous pouvez atteindre la position horizontale de la surface de la cuisinière. Pour cela, sortez la boîte inférieure.

La cuisinière ne peut être placée dans une rangée de meubles qu'à hauteur de la surface de travail du meuble, i. 850 mm du sol. L'installation au-dessus de cette hauteur est inappropriée. Les meubles de cuisine doivent avoir un revêtement approprié pour une température de 100 °C. Le désaccord avec cette condition peut entraîner une déformation de la surface ou une solution du panneau du meuble. Si vous n'êtes pas sûr de la résistance thermique du meuble, il est nécessaire d'installer le poêle dans le meuble de manière à maintenir une distance de 2 cm entre le poêle et le meuble.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ**УСТАНОВКА**

На кухне должна быть работающая вентиляция, плита должна быть настроена таким образом, чтобы у пользователя был свободный доступ ко всем элементам управления.

Перед использованием правильно установите плиту, повернув опорные ножки, можно достичь горизонтального положения поверхности печи. Для этого выньте нижнюю коробку.

Плиту можно устанавливать в кухонной мебели на высоте рабочей поверхности, т.е. 850 мм от пола. Установка выше этой высоты нецелесообразна. Кухонная мебель должна иметь покрытие, рассчитанное на температуру 100 °C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или расшатыванию покрытия мебели. Если вы не уверены в термостойкости мебели, необходимо встраивать печь в мебель таким образом, чтобы сохранялось расстояние 2 см между плитой и мебелью.

Der Höhenabstand zwischen den Kochzonen und der Abzugshaube soll ca. 600-700 mm betragen (siehe die Bedienungsanleitung für Ihre Abzugshaube).

Die Herdmodelle mit einer Leistung bis zu 3,5 kW sind mit einem Anschlusskabel versehen, das einen Querschnitt von 3 x 1,5 mm² und eine Länge von ca. 1,5 m, sowie einen Schutzkontaktstecker hat.

Die Netzsteckdose muss mit einem Schutzkontaktdecke versehen und darf nicht über dem Herd angeordnet sein.

Es ist erforderlich, dass die Netzsteckdose für den Benutzer nach dem Aufstellen vom Herd zugänglich ist.

Please mount the fume extractor hood at about 600-700 mm above the cooking surface (see installation instructions for your fume extractor hood).

3,5 kWt gas cookers are provided with a connecting cable (cross-section – 3 x 1,5 mm², length – approx. 1,5 m) and a plug equipped with a safety stud.

Make sure that the AC outlet is isolated and not placed above the cooker.

After the cooker has been installed, check up if the electrical outlet is easy to access.

KIPPSCHUTZ DES KOCHHERDES*

Die mitgelieferten Haken müssen in die Wand eingeschraubt und an den Ketten auf der Rückseite des Herdes befestigt werden, um ein Umkippen des Geräts zu verhindern. Die sichere Befestigung dient als Kippschutz, der Herd kippt nicht um, wenn beispielsweise ein Kind auf die Ofentür klettert.

* - falls vorhanden

TIPPING PREVENTION*

The supplied hooks must be screwed into the wall and attached to the chains on the back of the cooker to prevent the appliance from tipping over. The secure attachment serves as an anti-tip device, the stove does not tip over if, for example, a child climbs on the oven door.

* - if available

La différence de hauteur entre les brûleurs de la table de cuisson et la hotte aspirante doit être d'environ 600 à 700 mm (voir le mode d'emploi de votre hotte aspirante).

Les modèles des cuisinières d'une puissance maximale de 3,5 kW sont équipés d'un câble de raccordement d'une section de 3 x 1,5 mm² et d'une longueur d'environ 1,5 m ainsi que d'une fiche de sécurité.

La prise secteur doit être munie d'un couvercle de protection et ne doit pas être placée au-dessus du poêle.

Il est nécessaire que la prise de courant soit accessible à l'utilisateur après l'installation du cuisinière.

PRÉVENTION DE BASCULEMENT*

Les crochets fournis doivent être vissés dans le mur et fixés aux chaînes à l'arrière de la cuisinière pour empêcher l'appareil de basculer. La fixation sécurisée sert de dispositif anti-bascule, le poêle ne bascule pas si, par exemple, un enfant grimpe sur la porte du four.

* - si disponible

Расстояние между решетками горелок плиты и вытяжным устройством должно быть ориентировочно 600-700 мм (смотрите инструкцию к Вашему вытяжному устройству).

Модели плит мощностью в 3,5 кВт снабжены подсоединительным проводом с сечением 3 x 1,5 мм², длиной прбл. 1,5 м и вилкой с защитным контактом.

Штепсельное гнездо электропроводки должно быть закрытым и не должно находиться над плитой.

После установки плиты следует обеспечить потребителю доступ к штепсельному гнезду электропроводки.

ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ*

Поставляемые в комплекте крюки должны быть ввёрнуты в стену и закрепиться к цепям на задней стенке плиты для предотвращения опрокидывания устройства. Надёжное закрепление действует как защита от опрокидывания, плита не опрокинется, если, например, ребенок заберется на дверцу духовки.

* - если имеется

STROMANSCHLUSS

ELECTRICAL CONNECTION

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

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

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

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

Wenn in Ihrem Haus die elektrische Verkabelung zum Anschließen des Herdes mit 32-A-Sicherungen ausgestattet ist, wird der Herd durch Anschließen des Stromkabels an eine Anschlussdose mit 3 Phasen angeschlossen.

Wenn Ihr elektrisches System nur 16-A-Sicherungen enthält, muss diese separat an eine 3-Phasen-Anschlussdose und an eine zusätzliche 1-Phasen-Steckdose angeschlossen werden.

Siehe Anschlussplan auf Seite 92.

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

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

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

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

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

If your home has 32 amp fuses in the electrical wiring for connecting the cooker, plugging the power cord into a 3-phase junction box will connect the cooker.

If your electrical system only contains 16 A fuses, these must be connected separately to a 3-phase junction box and to an additional 1-phase socket.

See connection diagram on page 92.

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

CONNEXION ELECTRIQUE

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

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

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

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

Si votre maison a des fusibles de 32 A dans le câblage électrique pour connecter la cuisinière, brancher le cordon d'alimentation dans une boîte de jonction triphasée connectera la cuisinière.

Si votre système électrique ne contient que des fusibles de 16 A, ceux-ci doivent être connectés séparément à une boîte de jonction triphasée et à une prise monophasée supplémentaire.

Voir le schéma de connexion à la page 92.

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением к сети необходимо убедиться, что:

- характеристики источника питания соответствуют значениям на паспортной табличке, прикрепленной под варочной панелью,
- источник питания заземлен в соответствии с применимыми нормативными актами и положениями законодательства.

Заземление — необходимое условие для использования устройства. Если варочная панель не оборудована кабелем и / или сетевой вилкой, необходимо использовать подходящий материал, который соответствует потребляемой мощности и рабочей температуре, указанным на паспортной табличке внизу устройства. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться до температуры выше 50 ° C.

Если требуется прямое подключение к сети, необходимо предусмотреть многополюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм, который позволяет отключать устройство от сети, что должно соответствовать техническим характеристикам действующих нормативов (желто-зеленый кабель заземления не должен выходить из упомянутого переключателя, чтобы он не прерывался). Вилка или многополюсный выключатель должны быть легко доступны при установке устройства.

Если в Вашем доме эл. проводка для подключения плиты снабжена предохранителями 32 А, подключение плиты производится подключением кабеля питания к одной распределительной коробке с 3-мя фазами.

При наличии только 16 А предохранителей в Вашей эл.системе необходимо подключать отдельно к распределительной коробке с 3-мя фазами и к дополнительной 1-ой фазной розетке.

См. схему подключения на странице 92.

Внимание! Производитель не несёт ответственности за несоблюдение всех вышеперечисленных инструкций при установке устройства.

DE



EN



KURZBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Kochfelder
2. Bedienblende
3. Drehregler für Kochsten
4. Backofen-Temperaturwähler
5. Drehregler des Backofenbetriebsfunktionen
6. Elektronische Zeitschaltuhr mit sensor Bedienung
7. Mechanische Zeitschaltuhr von Backöfen **Empire**
8. Backofentür
9. Schublade

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

BRIEF DESCRIPTION

LOCATION DRAWING

Arrangement of functional assemblies

1. Cooking zones
2. Control panel
3. Knobs of the cooking zones control
4. Knob of the oven temperature control
5. Knob of the oven operating functions
6. Digital clock timer with touch control
7. Mechanical clock timer of the ovens **Empire**
8. Oven door
9. Drawer

Depending on the technical equipment, different models are provided with different control panels and relevantly arranged operating elements.

DESCRIPTION SOMMAIRE

SCHÉMA DES DISPOSITIFS

Disposition fonctionnelle d'ensemble

1. Zones de cuisson
2. Panneau de contrôle
3. Poignées rotative contrôle des zones de cuisson
4. Poignée rotative de contrôle de la température
5. Poignée de fonctionnement du four
6. Minuterie d'horloge numérique tactile
7. Horloge mécanique minuterie des fours **Empire**
8. Porte du four
9. Tiroir

Selon l'équipement technique, différents modèles sont fournis avec différents tableaux de commande et éléments de commande disposés de manière appropriée.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

ОБЩИЙ ВИД

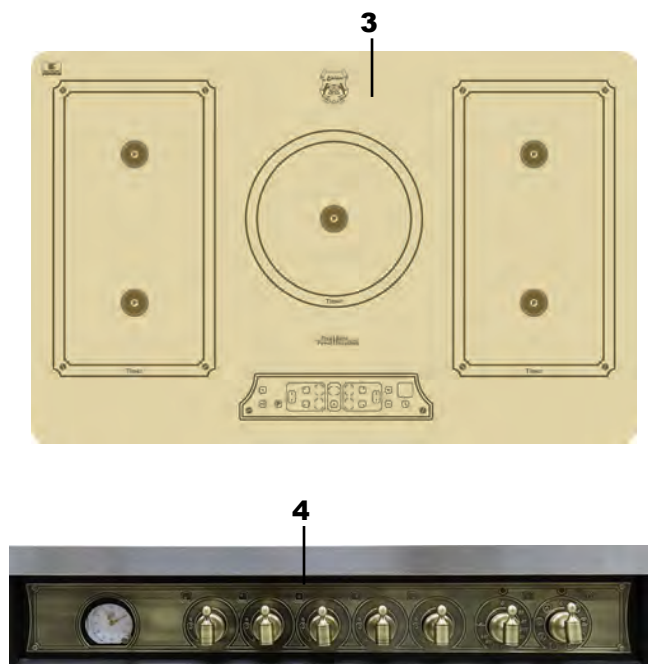
Расположение функциональных узлов

1. Варочные поверхности
2. Панель управления
3. Поворотный регулятор для поваров.
4. Регулятор температуры духовки.
5. Поворотное управление рабочими функциями духовки.
6. Электронный таймер с сенсорным управлением.
7. Механический таймер для духовок **Empire**.
8. Дверца духовки.
9. Ящик для посуды

Разные модели, в зависимости от их технического оснащения, снабжены разными панелями управления, на которых разумно расположены элементы управления.

DE

EN



BEDIENBLENDE

CONTROL PANEL

Bedienblende von **Free Zone** Modellen mit Drehreglern und Sensorbedienung

Control Panel of **Free Zone** models with rotating knobs and touch control

1. Induktionskochfeld **Free Zone**
2. Bedienblende des Herdes

1. Induction hob **Free Zone**
2. Control panel of the cooker

Bedienblende von **Free Zone** Modellen **Empire**

Control Panel of **Free Zone** models **Empire**

3. Kochfeld
4. Bedienblende

3. Induction hob **Free Zone**
4. Control panel of the cooker

PANNEAU DE COMMANDE

Panneaux de contrôle des Free Zone modèles avec boutons rotatifs et fonctionnement des capteurs

1. Table de cuisson Induction **Free Zone**
2. Panneau de contrôle de la cuisinière

Panneaux de contrôle des Free Zone modèles Empire

3. Table de cuisson Induction **Free Zone**
4. Panneau de contrôle de la cuisinière

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

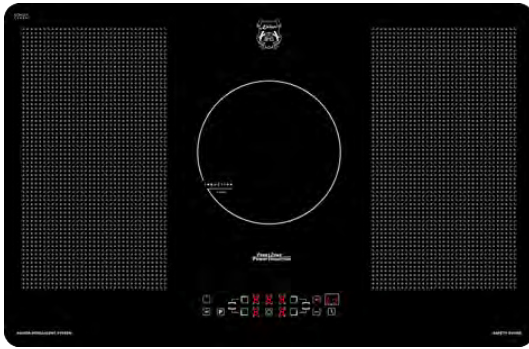
Панель управления моделями Free Zone с поворотными регуляторами и сенсорным управлением

1. Индукционная поверхность **Free Zone**
2. Панель управления поверхностью

Панель управления Free Zone моделей Empire

3. Варочная поверхность **Free Zone**
4. Панель управления

DE



GEBRAUCH

GEBRAUCH DER HERDE MIT **FREE ZONE** KOCHFELDERN UND DREHKNEBEL-BEDIENUNG

KOCHFELDERSTEUERUNG

EIN/ AUS-Schalten der **Touch Control**

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

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

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

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

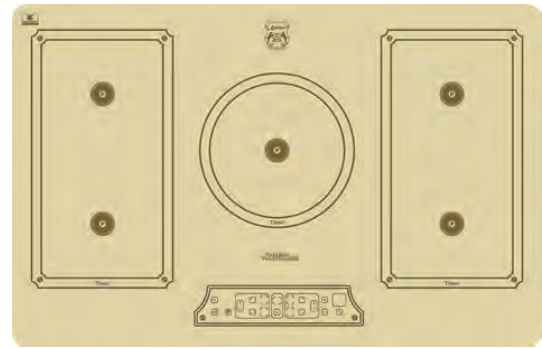
Die Elektronik bleibt nach dem Ein-schalten für 1 Minute aktiviert. Findet innerhalb dieser Zeit keine Timer- oder Kochzonenwahl statt, schaltet die Elektronik selbständig wieder aus.

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

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

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

EN



USE

USING THE COOKERS WITH **FREE ZONE** HOBS AND ROTATING KNOBS CONTROL

COOKING ZONES CONTROL

Switching the **Touch Control** ON/ OFF

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

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

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

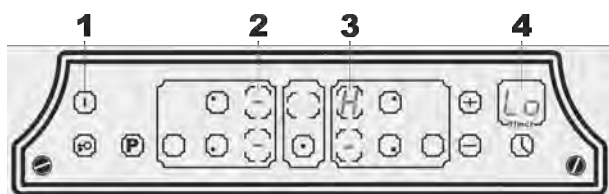
It comes a sound signal. The displays of the heating fields and of the timer show the symbols **2** (–).

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

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

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

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



UTILISATION

UTILISATION DES CUISINIÈRES AVEC LES PLAQUES DE CUISSON **FREE ZONE** ET CONTRÔLE DES BOUTONS ROTATIFS

CONTRÔLE DES ZONES DE CUISSON

Activation/désactivation du panneau de commande **Touch Control**

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

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

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

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

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

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

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ С ПОВЕРХНОСТЬЮ **FREE ZONE** И УПРАВЛЕНИЕ ПОВОРОТНЫМИ РУЧКАМИ

УПРАВЛЕНИЕ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПОЛЯМИ

Включение и выключение сенсорного управления **Touch Control**

После подачи сетевого напряжения система управления инициализируется примерно на 1 секунду, прежде чем она будет готова к работе.

После сброса все индикаторы загораются на 1 секунду. По истечении этого времени все дисплеи снова отключаются, и система управления переходит в спящий режим.

- Коснитесь кнопки **ВКЛ/ ВЫКЛ**, **1**, чтобы включить управление варочной панелью.

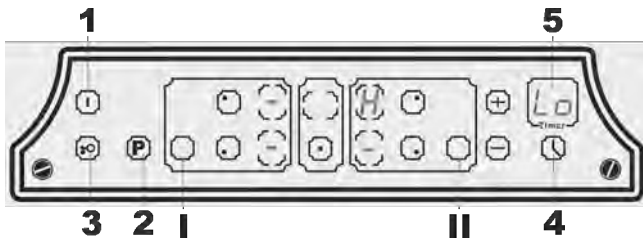
Раздается звуковой сигнал. На всех дисплеях конфорок и таймера отображаются символы **2** (–).

Электроника остается включенной в течение 1 минуты после включения. Если в течение этого времени не будет выбран таймер или зона нагрева, электроника снова автоматически отключается.

Если конфорка имеет статус «Горячая», отображается статический символ **H**, **3**.

Если при включении устройства защита от детей все еще активна, на дисплее отображается символ **Lo**, **4** (например, заблокирован) (см. Также блокировку клавиатуры).

Сенсорное управление можно снова выключить в любое время, нажав кнопки **ВКЛ/ ВЫКЛ**, **1** состояние элемента управления включено. Это также применимо, если была активирована блокировка от детей.



Das Kochfeld wird durch Berühren der Touch-Taste **1** eingeschaltet.

The hob is switched on by touching touch button **1**.

Die Heizzonen werden sowohl über Tasten an der Bedienblende des Kochfeldes als auch durch Drehknöpfe am Bedienblende des Herdes gesteuert.

The heating zones are controlled both by buttons on the control panel of the hob and by rotary knobs on the control panel of the cooker.

Achtung! Zusätzliche Funktionen wie Booster **2**, Kindersicherung **3**, Doppelfelder **I** und **II**, Timer **4** können nur mit den entsprechenden Touch-Tasten auf dem Bedienblende des Kochfeldes gesteuert werden.

Attention! Additional functions as booster **2**, child safety device **3**, double fields **I** und **II**, Timer **4** can only be controlled with the corresponding touch buttons on the control panel of the hob.

Kindersicherheitsfunktion

Key lock (child safety feature)

Um die unerwünschte Verwendung zu vermeiden, kann die Steuerung des Kochfelds blockiert werden.

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

Um dies zu tun:

To do this:

- Berühren und halten Sie die Taste **3** ca. 5 Sekunden lang.

- Touch and hold the key **3** about 5 seconds.

Das Gerät gibt einen Piepton aus. Die Timer-Anzeige zeigt die Symbole **5**, **Lo**.

The device emits a beep. The timer display shows the symbols **5**, **Lo**.

Während die Verriegelung aktiviert ist, ist die gesamte Bedienung der Tasten mit Ausnahme der AUS-Taste, **1** deaktiviert.

While the lock is engaged, all operation of the keys is disabled, with the exception of the OFF key **1**.

Wenn die Kindersicherung vor dem Ausschalten des Kochfelds aktiviert wurde, wird beim nächsten Einschalten des Kochfelds die Kindersicherung aktiviert.

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

Aufheben der Kindersicherung

Cancelling the child lock

Um dies zu tun:

To do this:

- Berühren und halten Sie die Taste **3** ca. 5 Sekunden lang.

- Touch and hold the key **3** about 5 seconds.

Das Gerät gibt einen Piepton aus. Alle Schlüssel sind entsperrt. Die Steuerelemente wechseln in den Standby-Modus. Die Timer-Anzeige ist ausgeschaltet.

The device emits a beep. All keys are unblocked. The controls go to the stand-by mode. The timer display is off.

La table de cuisson est allumée en appuyant sur la touche tactile **1**.

Les zones de chauffage sont contrôlées à la fois par des boutons sur le panneau de commande de la table de cuisson et par des boutons rotatifs sur le panneau de commande de la cuisinière.

Attention! Les fonctions supplémentaires telles que le booster **2**, la sécurité enfant **3**, les zones doubles **I** et **II**, la minuterie **4** ne peuvent être commandées qu'avec les touches tactiles correspondantes sur le panneau de commande de la table de cuisson.

Варочная панель включается касанием сенсорной кнопки **1**.

Зоны нагрева регулируются как кнопками на панели управления варочной панели, так и поворотными ручками на панели управления плиты.

Внимание! Дополнительными функциями, такими как усилитель **2**, блокировка от детей **3**, двойное поле **I** и **II**, таймер **4**, можно управлять только с помощью соответствующих сенсорных кнопок на панели управления варочной панели.

Verrouillage des touches (fonction de sécurité pour enfants)

Pour éviter une utilisation indésirable, la commande de la table de cuisson peut être bloquée.

Pour faire ça:

- Appuyez sur la touche **3** et maintenez-la enfoncée pendant environ 5 secondes.

L'appareil émet un bip. L'affichage de la minuterie montre les symboles **5, Lo**.

Lorsque le verrou est engagé, toutes les opérations des touches sont désactivées, à l'exception de la touche OFF **1**.

Si la fonction de sécurité enfants a été activée avant d'éteindre la table de cuisson, puis à la prochaine mise en marche de la table de cuisson, la sécurité enfants sera activée.

Annulation de la sécurité enfants

Pour faire ça:

- Appuyez sur la touche **3** et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes environ.

L'appareil émet un bip. Toutes les clés sont débloquées. Les commandes passent en mode veille. L'affichage de la minuterie est désactivé.

Блокировка кнопок (защита детей)

Во избежание нежелательного использования можно заблокировать управление варочной панелью.

Для этого:

- Нажмите и удерживайте кнопку **3** примерно 5 секунд.

Устройство издает звуковой сигнал. На дисплее таймера отображаются символы **5, Lo**.

Когда блокировка активирована, все операции с кнопками, за исключением кнопки ВЫКЛ, **1**, отключены.

Если блокировка для безопасности детей была активирована до выключения варочной панели, блокировка для безопасности детей будет активирована при следующем включении плиты.

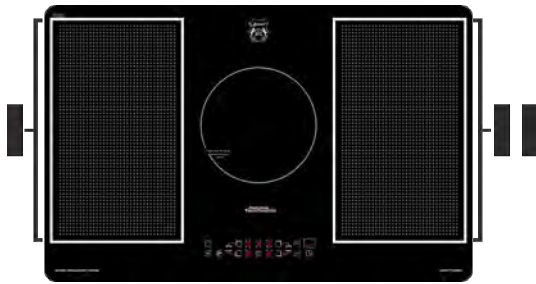
Снятие блокировки

Для этого:

- Нажмите и удерживайте кнопку **3** примерно 5 секунд.

Устройство издает звуковой сигнал. Все ключи разблокированы. Органы управления переходят в режим ожидания. Индикация таймера выключена.

DE



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

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

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

Wenn der Durchmesser des Geschirrbodens weniger als 12 cm beträgt oder das Geschirr über die ferromagnetische Eigenschaften nicht verfügt bzw. auf dem Induktionskochfeld nicht erwärmt werden kann, wird auf dem Display der entsprechenden Kochzone das Symbol **2** blinken.

Einschalten/ Ausschalten einer Kochzone

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

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

Die Leistungsregelung der **einzelnen Heizzonen** ist auch durch Drehen der Drehknöpfe **3, 4, 5, 6** oder **7** am vorderen Bedienfeld des Herdes möglich.

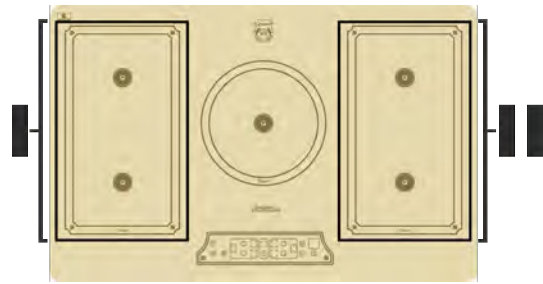
System Comfort

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

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

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

EN



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

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

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

If the diameter of the utensil's bottom is less than 12 cm, or it does not have ferromagnetic properties, i. e. can not be heated on induction hob, on the display of the corresponding heating field will blink symbol **2**.

Switching a cooking zone ON and OFF

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

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

The power control of the **single heating zones** is also possible by turning the rotary knobs **3, 4, 5, 6** or **7** on the front control panel of the cooker.

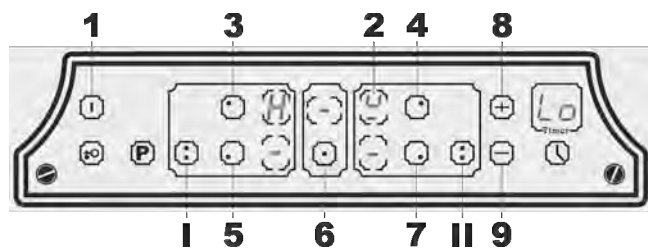
System Comfort

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

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

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

FR



La touche **ON/ OFF**, **1** a toujours la priorité dans l'arrêt d'une fonction.

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

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

Si le diamètre du fond de l'ustensile est inférieur à 12 cm, ou s'il ne possède pas de propriétés ferromagnétiques, cet ustensile ne pourra pas être chauffé sur la table de cuisson induction, et sur l'affichage de la zone de chauffage correspondante, clignotera le symbole **2**.

Activation et désactivation d'une zone de cuisson

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

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

La commande de puissance des **zones de chauffage individuelles** est également possible en tournant les boutons rotatifs **3, 4, 5, 6** ou **7** sur le panneau de commande avant de la cuisinière.

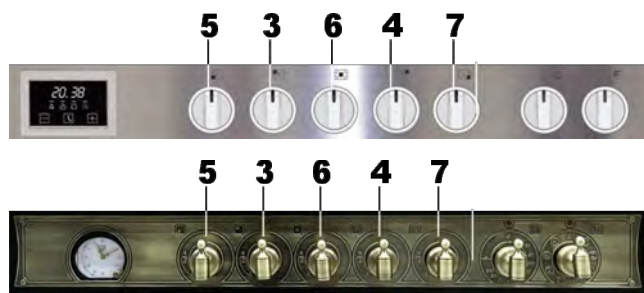
Système Confort

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

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

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

RU



Кнопка **ВКЛ/ ВЫКЛ**, **1** всегда имеет приоритет в функции отключения.

Через 1 минуту система управления автоматически отключается, если в это время не активирована ни одно нагревательное поле или не нажата кнопка выбора.

Если было выбрано поле с уровнем нагрева 0, оно выключится через 10 секунд.

Если дно посуды меньше 12 см в диаметре, или если посуда не имеет ферромагнитных свойств или не может быть нагрета на индукционной плите, на дисплее для соответствующей конфорки будет мигать символ **2**.

Включение/ выключение нагревательного поля

Если управление поверхности включено, любую нагревательное поле можно включить, коснувшись к соответствующей кнопке выбора **3, 4, 5, 6** или **7**.

Нажимая кнопку двойной зоны, **I / II**, вы включаете / выключаете **двойную зону нагрева**.

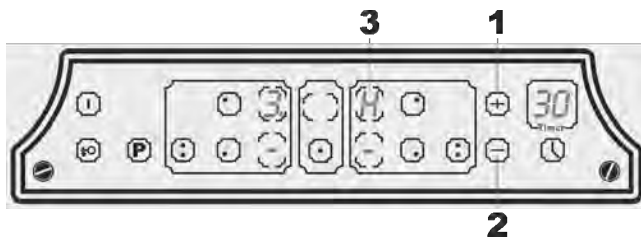
Регулировка мощности отдельных зон нагрева также возможна с помощью поворотных регуляторов **3, 4, 5, 6** или **7** на передней панели управления плиты.

Система Комфорт

Для еще более удобной работы при включенной конфорке установлен уровень мощности **5**.

Используя кнопки **8** и **9** (+ и -), вы можете уменьшить или увеличить мощность с уровня **5**. Если вы нажмете и удержите кнопку **8** (+), степень нагрева изменится от **5** до **9**. Если вы нажмете и удерживаете кнопку **9** (-), то степень нагрева меняется от **5** до **0**.

При изменении мощности конфорки на дисплее мигает соответствующая цифра.



Sofortiges Ausschalten der Kochzone

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

- Zum Ausschalten drücken Sie gleichzeitig die Tasten **1** und **2** (+ und –).

Die Kochzone schaltet sofort aus.

Rapid turning off a cooking zone

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

- Touch the keys **1** and **2** (+ and –) at the same time.

The cooking zone turns off immediately.

Restwärmeanzeige

Ist die abgeschaltete Kochzone noch so heiß, dass man sich daran verbrennen könnte, wird auf dem Display dieser Kochzone das Restwärme-Symbol **H**, **3** angezeigt.

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

Residual heat indicator

If the temperature of the cooking zone is still high (and a burn risk still present) after it has been switched off, the correspondent display for the zone will indicate the symbol **H**, **3** (residual heat).

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

Arrêt rapide d'une zone de cuisson

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

- Touchez les touches **1** et **2** (+ und –) simultanément.

La zone de cuisson s'éteindra immédiatement.

Немедленное выключение зоны нагрева

Зона нагрева должна быть включена, и должен светиться индикатор соответствующего уровня мощности.

- Для выключения одновременно нажмите кнопки **1** и **2** (+ и –).

Зона нагрева сразу отключается.

Indication de chaleur résiduelle

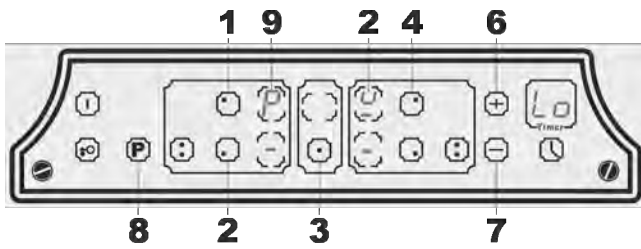
Si la température de la zone de cuisson est encore élevée (le risque de brûlure est encore présent) après avoir été éteinte, l'affichage correspondant de la zone indiquera le symbole **H, 3** (chaleur résiduelle).

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

Индикатор остаточного тепла

Если выключенная зона нагрева все еще настолько горячая, что вы можете обжечься, на дисплее этой конфорки отображается символ остаточного тепла **H, 3**.

Этот дисплей гаснет только при падении температуры ниже 60 ° C.



Funktion **Power** – Leistungserhöhung

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

- Wählen Sie durch Berühren der Wahlkosten **1 – 5** die gewünschte Kochzone.

Die Leistungsstufeindikation der entsprechenden Kochzone blinkt.

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

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

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

- Um die Funktion **Power** früh zu deaktivieren, berühren Sie eine Wahlkosten der entsprechenden Kochzone und anschließend die Taste **8**.

Die Funktion **Power** ist ausgeschaltet.

Function **Power**

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

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

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

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

The display of the corresponding cooking zone shows a symbol **9, P**. The function **Power** is activated.

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

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

The function **Power** is off.

Fonction **Power** (Fonction Puissance)

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

- Choisissez en appuyant sur les touches **1** – **5** la zone de cuisson dont vous avez besoin.

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

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

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

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

- Pour désactiver la fonction **Power** avant le temps imparti, touchez la touche de la zone de cuisson correspondante, puis la touche **8**.

La fonction **Power** est ainsi désactivée.

Функция **Power** (повышение мощности)

Эта функция используется для ускорения нагрева. Функция **Power** позволяет увеличить мощность конфорки более чем на максимальный уровень **9**.

- Выберите желаемую конфорку, нажимая кнопки выбора **1** – **5**.

Индикатор уровня мощности соответствующей варочной зоны мигает.

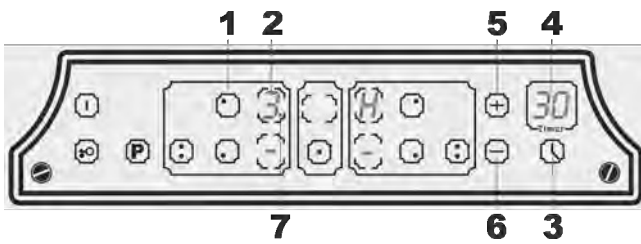
- Выберите с помощью кнопок выбора **6** и **7** (+ и –).
- Коснитесь кнопки выбора **8**, **Power**.

На дисплее соответствующей варочной зоны появляется символ **9**, **P**. Включена функция **Power**.

Функция **Power** автоматически отключается примерно через 5 минут после активации. Уровни мощности конфорок возвращаются к исходным настройкам.

- Чтобы отключить функцию раннего включения, нажмите кнопку выбора соответствующей конфорки, а затем кнопку **8**.

Функция **Power** отключена.



TIMER-FUNKTION

Verwenden der Timer-Funktion

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, z. B. **1**, indem Sie die entsprechende Taste berühren.
- Stellen Sie eine Heizstufe ein, die Sie benötigen.

Das Display **2** zeigt die blinkende Anzeige des Heizpegels.

- Schalten Sie den Timer für die aktivierte Kochzone ein, indem Sie die Taste **3** berühren.

Auf der Timer-Anzeige **4** blinkt Anweisung 30.

- Wählen Sie die Garzeit zwischen 0 und 99 Minuten, indem Sie die Timer-Tasten **5** oder **6** (+ oder -) berühren. Berühren und halten Sie die Tasten **5** oder **6** (+ oder -) gedrückt, um durch die Zeiteinstellung zu blättern.

Der Dezimalpunkt **7** der relativen Kochzone blinkt. Es informiert, dass der Timer aktiviert wurde.

Beachten Sie, dass die Timer-Funktion nur für die ausgewählte Kochzone gilt.

Nach Beendigung der Timer-Dauer wird die Garzone automatisch ausgeschaltet.

Der Timer kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig eingestellt werden. Dabei wird in der Anzeige die kürzere von den eingestellten Zeiten angezeigt. Der Signalpunkt **7** der betroffenen Kochzone blinkt. Bei den anderen Kochzonen, bei denen der Timer auch aktiviert ist, leuchten die Punkte ohne zu blinken.

Funktion Timer als Küchenuhr

Wenn diese Funktion für keine Kochzone gewählt ist, kann sie als gewöhnliche Küchenuhr verwendet werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton, das durch Berührung einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet die Kochzone nicht ab.

TIMER FUNCTION

Using the timer function

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

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

- Turn on the timer for the activated cooking zone by touching the key **3**.

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

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

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

Note that the timer function applies to the selected cooking zone only.

After timer duration finished cooking zone will off automatically.

The timer can be set for multiple fields simultaneously. At the same time, the display will show the smallest of the set times. Decimal point **7** of this field is flashing. In other fields that have activated timer function, signal points are lit and not blinking.

Using the timer as a minute counter

When the timer function is not programmed, the timer display can be used simply to minute counter.

After elapsing time it emits a sound signal, which can be turned off by touching any key.

When the displayed time elapses, the cooking zone will be not turned off.

FONCTION MINUTERIE

Utilisation de la fonction de minuterie

- Choisissez la zone de cuisson dont vous avez besoin, par exemple **1** en appuyant sur la touche correspondante.
- Réglez le niveau de chauffage dont vous avez besoin.

L'affichage **2** montre l'indication clignotante du niveau de chauffage.

- Activez la minuterie de la zone de cuisson activée en appuyant sur la touche **3**.

Sur l'affichage de la minuterie, **4** clignotements indiquent 30.

- Sélectionnez le temps de cuisson entre 0 et 99 minutes en appuyant sur les touches de minuterie **5** ou **6** (+ ou –). Appuyez sur les touches **5** ou **6** (+ ou –) et maintenez-les enfoncées pour faire défiler le réglage de l'heure.

Le point décimal **7** de la zone de cuisson relative clignote. Il informe que la minuterie a été activée.

Notez que la fonction de minuterie s'applique uniquement à la zone de cuisson sélectionnée.

Une fois la durée de la minuterie terminée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

La minuterie peut être réglée pour plusieurs champs simultanément. En même temps, l'écran affichera la plus petite des heures réglées. Le point décimal **7** de ce champ clignote. Dans les autres champs qui ont activé la fonction de minuterie, les points de signal sont allumés et ne clignotent pas.

Utilisation de la minuterie en tant que compteur de minute

Lorsque la fonction de minuterie n'est pas programmée, la minuterie l'affichage peut être utilisée simplement comme compteur de minute. Après que le temps se soit écoulé, l'appareil émet un signal sonore, qui peut être désactivé en touchant n'importe quelle touche. Lorsque le temps affiché s'écoule, la zone de cuisson ne s'éteindra pas.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР

Включение функции таймер

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

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

- Включите таймер активированной зоны нагрева с мигающей индикацией касанием до кнопки **3**.

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

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

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

Обратите внимание, что функция таймера применяется только к выбранной зоне нагрева.

По окончании таймера зона нагрева автоматически выключится.

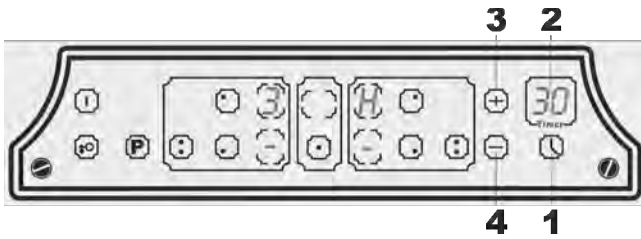
Таймер можно установить для нескольких зон нагрева одновременно. На дисплее отображается меньшее из установленных значений времени. Мигает сигнальная точка **7** соответствующей зоны нагрева. Для других зон, для которых также активирован таймер, точки горят, не мигая.

Функция таймера в качестве кухонных часов

Если эта функция не выбрана ни для одной конфорки, ее можно использовать как обычные кухонные часы.

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку.

По истечении установленного времени зона нагрева не выключается.



Einstellen der Kurzzeitwecker

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:

- Schalten Sie den Kurzzeitwecker ein durch Berühren die Taste **1**.

Auf dem Kurzzeitwecker-Display **2** blinkt die Anzeige **30** (Minuten).

- Mit Hilfe der Kurzzeitwecker-Tasten **3** (+) und **4** (–) stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Die Minutenanzeige **2** blinkt fünfmal und zeigt damit an, dass die Uhrzeit eingestellt wurde.

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

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

Abschalten der Kurzzeitwecker-Funktion

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

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

Zum vorzeitigen Abbrechen der Kurzzeitwecker-Funktion:

- Berühren Sie die Kurzzeitwecker-Taste **1**.
- Setzen Sie die Zeit durch Gedrückthalten der Taste **4** (–) auf Null zurück.

Sofortiges Ausschalten der Kurzzeitwecker

- Berühren Sie die Kurzzeitwecker-Taste **1**.
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **4** (–) und **3** (+).

Alle anderen Funktionen bleiben wie oben beschrieben unverändert.

Setting the minute counter

When the unit is off:

- Turn on the minute counter by touching the key **1**.

On the minute counter display **2** blinks statement 30 (minutes).

- Use the **3** (+) and **4** (–) keys to set the required time to be counted back.

The minute display **2** flashes 5 times, indicating that the time has been set.

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

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

Deactivating the minute counter function

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

- To stop the sound signal touch any key.

To interrupt the minute counter, proceed as follows:

- Touch the minute counter key **1**.
- Press the **4** (–) key to reset the time.

Rapid deactivation of the minute counter

- Touch the minute counter key **1**.
- Touch the **4** (–) and **3** (+) keys at the same time.

The status of all functions remains as described above.

Réglage du compteur de minute

Lorsque une zone de cuisson est éteint.

- Allumez le compteur de minute en appuyant sur la touche **1**.

Sur l'affichage du compteur de minute **2** clignote l'instruction 30 (minutes).

- Utilisez les touches **3** (+) et **4** (–) pour définir la durée que vous souhaitez compter.

L'affichage des minutes **2** clignote 5 fois, indiquant que l'heure a été réglée.

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

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

Désactivation de la fonction compteur de minute

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

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

Pour interrompre le compteur de minute, procédez comme suit:

- Touchez la touche compteur de minute **1**.
- Appuyez sur la touche **4** (–) pour réinitialiser le temps.

Désactivation rapide du compteur de minute

- Touchez la touche compteur de minute **1**.
- Touchez simultanément les touches **4** (–) **3** (+).

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

Установка минутика

Когда устройство выключено:

- Включите минутный счетчик, нажав кнопку **1**.

На индикаторе минут **2** мигает 30 (минут).

- Используйте кнопки счетчика минут **3** (+) и **4** (–), чтобы установить необходимое время.

Индикация минут 2 мигнет пять раз, показывая, что время установлено.

По истечении установленного времени примерно 30 секунд раздается звуковой сигнал.

- Чтобы преждевременно выключить сигнал, просто коснитесь любой кнопки.

Отключение функции минутного таймера

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал примерно на 2 минуты.

- Чтобы преждевременно выключить сигнал, просто коснитесь любой кнопки.

Чтобы преждевременно отменить функцию минутного напоминания:

- Нажмите кнопку счетчика минут 1.
- Сбросьте время на ноль, удерживая нажатой кнопку **4** (–).

Немедленное отключение таймера

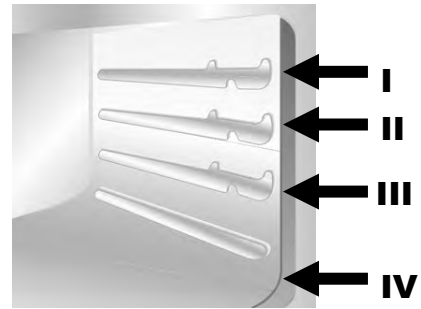
- Нажмите кнопку счетчика минут **1**.
- Одновременно нажмите кнопки **4** (–) **3** (+).

Все остальные функции остаются неизменными, как описано выше.

DE



EN



GEBRAUCH DES BACKOFENS

Zum Backen genügen wenige einfache Handgriffe.

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

Die Einschaltung vom Backofen wird durch Aufleuchten von gelben und roten Kontrolllampen auf der Bedienblende signalisiert.

Wenn die rote Kontrollleuchte erlischt, signalisiert es, dass die voreingestellte Backofentemperatur erreicht worden ist, jetzt können Sie Ihre Speise einschieben.

Je nach Funktion, können verschiedene Ausrüstungsteile des Backofens genutzt werden, wie z.B. Rost und Backblech, die in richtige Höhe von **I** bis **IV** im Backofenraum anzubringen sind.

GRILLEN AM DREHESPIESS *

Um dies zu tun, ist wie folgt vorzugehen:

- die Speise 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** an der Höhe **III** im Backofen einordnen,
- 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,
- das Blechtablett **7** in den Backofenraum in niedrigste Höhe hineinschieben und die Backofentür anlehnen.

USE OF THE OVEN

To switch on the oven you only need to:

- Select the required function with the knob **1 oven operating mode**.
- Set the required temperature with knob **2 temperature regulator**.

The activation of the oven is signalled by yellow and red control lights.

If the red control light goes out, it means that the selected oven temperature has been reached. Now you can put in the food.

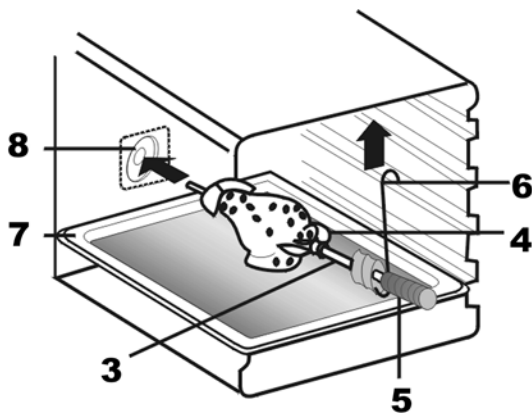
The choice of the suitable oven equipment varies depending on the selected operating function. Thus, you can use a wire shelf or backing tray and place them at the optimal operating level **I** to **IV** within the oven.

PREPARING THE FOOD TO BE COOKED IN THE SPIT *

Keep to the following procedure:

- Spear the food on the handle of the spit **3** and fix it by means of forks **4**,
- Screw on handle **5**, if required,
- Arrange the spit frame **9** at level **III** in the oven,
- Shift the end of the spit **3** into the drive coupling **8**; the spit frame hook should be fixed in the groove of the spit clutch metal part,
- Screw out the handle **5**,
- Put in the metal tray **7** at the lowest level of the oven and close the oven door.

FR



UTILISATION DU FOUR

Quelques étapes simples sont nécessaires pour la cuisson.

- Sélectionnez la fonction de cuisson désirée avec le mode de **commande du four** à commande rotative **1**.
- Sélectionnez la température souhaitée avec le sélecteur de commande **2 régulateur de température**.

La mise en marche du four est signalée par l'allumage des voyants jaune et rouge du panneau de commande.

Lorsque le voyant rouge s'éteint, cela indique que la température du four pré-réglée a été atteinte. Vous pouvez maintenant insérer vos aliments.

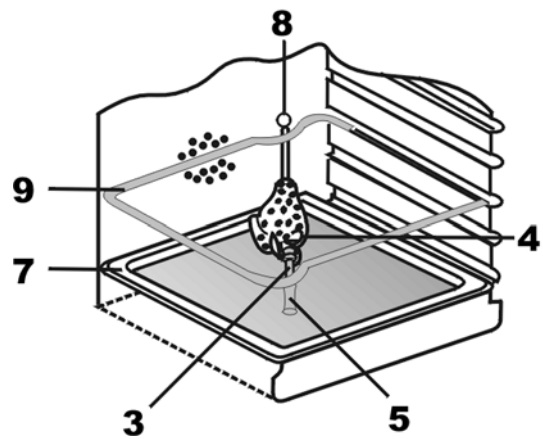
En fonction de la fonction, différents équipements du four peuvent être utilisés, tels que La grille et la plaque à pâtisserie doivent être installées à la bonne hauteur de **I** à **IV** dans la chambre du four.

PRÉPARATION DE LA NOURRITURE À CUIRE DANS LA RÔTISSOIRE *

Pour ce faire, procédez comme suit:

- répartissez la nourriture sur la tige de la broche **3** et fixez-la à l'aide des fourches **4**,
- dévisser la poignée **5** si nécessaire,
- disposer le cadre de broche **9** à la hauteur **III** dans le four,
- pousser l'embout de la broche 3 dans l'accouplement 8; il convient de noter 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**,
- Poussez le plateau en tôle **7** dans la cavité du four à la hauteur la plus basse et appuyez-vous contre la porte du four.

RU



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Для приготовления пищи достаточно нескольких простых шагов.

- Выберите желаемую функцию с помощью **регулятора режима работы 1**.
- Выберите желаемую температуру с помощью **поворотного регулятора температуры 2**.

Включение духового шкафа сигнализируется включением желтой и красной контрольных ламп на панели управления.

Когда красный индикатор гаснет, это означает, что заданная температура духового шкафа была достигнута, и теперь вы можете помещать в нее продукты.

В зависимости от функции могут использоваться различные части оборудования духовки, например, решетка и противень, которые должны быть установлены на правильном уровне от **I** до **IV** внутри духовки.

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 поставить в духовку на уровень **III**,
- 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 прикройте дверцу.

BETRIEBSFUNKTIONEN DES BACKOFENS

OPERATION FUNCTIONS OF THE OVEN

KONVENTIONELLES BACKEN



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

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

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

CONVENTIONAL COOKING



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

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

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

UMLUFTBACKEN



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

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 more rapid 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.).

AUFTAUEN



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

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

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 are advised to do so when cooking pastries.

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 200 °C einstellen.

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 200 °C.

MODES DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

CUISSON CLASSIQUE



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

Placez les aliments dans le four seulement une fois la température de cuisson est atteinte, c'est-à-dire lorsque l'indicateur de chauffage s'éteint. Si vous souhaitez augmenter la température du haut ou du bas vers la fin du cycle de cuisson, réglez la température à la bonne position. Il est conseillé d'ouvrir la porte du four le moins longtemps possible lors d'une cuisson.

CHALEUR TOURNANTE



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

DÉCONGELATION



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

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

CUISSON AU GRIL



Cette fonction est utilisée pour griller ou brunir les aliments.

Placez l'étagère avec les aliments à cuire en 1ère ou 2ème position à partir du haut.

Préchauffez le four pendant 5 minutes. Réglez le régulateur de température sur un **régulateur de température** entre 50 °C et 200 °C.

РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Классическая система, при которой применяется верхний или нижний нагрев, пригодна для приготовления только одного блюда. Блюда должны помещаться в духовку, по возможности, лишь после достижения заданной температуры, т.е. когда погаснет контрольная лампочка.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ



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

ОТТАИВАНИЕ



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

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

ГРИЛЬ

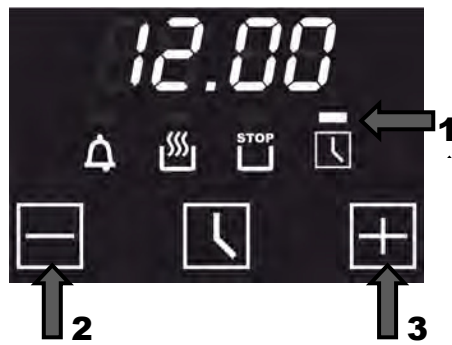


Этот режим используется для приготовления на гриле или подрумянивания блюд.

Решетка с приготавливаемым блюдом устанавливается на 1-й или 2-й уровень сверху. Прогреть духовку в течение 5 минут.

Терморегулятор установить на температуру от 50 °C до 200 °C.

DE



ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR MIT SENSOR-BEDIENUNG* **Intelligent System VON BACKÖFEN Avantgarde^{PRO}**

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 Wahlkosten **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 solange 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.

* - falls vorhanden

EN



DIGITAL CLOCK TIMER WITH SENSOR CONTROL* **Intelligent System OF THE OVENS Avantgarde^{PRO}**

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. Therefore you have to:

- 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.

* - if available

MINUTERIE D'HORLOGE NUMÉRIQUE AVEC COMMANDE DE CAPTEUR* **Intelligent System DES FOURS** **Avantgarde^{PRO}**

Le symbole **1** commence à clignoter lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois.

Les symboles **12.00** apparaissent alors à l'écran.

Réglage de l'horloge

Pour régler l'heure actuelle du jour:

- En appuyant sur les touches de sélection **2** ou **3** (– ou +), vous pouvez régler l'heure.

Après quelques secondes, le régulateur règle et affiche l'heure actuelle du jour et le symbole **1** disparaît.

Après ce premier réglage, pour régler l'heure par la suite. Vous devez désormais:

- Appuyez plusieurs fois sur la touche du milieu **4** jusqu'à ce que le symbole **1** commence à clignoter.
- Réglez l'heure comme décrit précédemment.



Important! Si vous modifiez le réglage de l'heure, vous réinitialisez la minuterie et annulez les anciens programmes réglés.

* - si disponible

ЭЛЕКТРОННОЕ СЕНСОРНОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО* **Touch control ДУХОВЫХ ШКАФОВ** **Avantgarde^{PRO}**

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 автоматически будет установлено текущее время, и символ **1** исчезнет.

Установленное время также можно изменить позже. Для этого вам необходимо:

- Несколько раз нажмите среднюю кнопку **4**, пока символ **1** не начнет мигать.
- Установите желаемое время, как описано выше.



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

* - если имеется

DE



Elektronischer Kurzzeitwecker

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

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

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

Auf dem Display erscheint **0.00**.

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

Nach wenigen Sekunden startet das Rückwertszählen, 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.

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

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

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

EN



Electronical countdown timer

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 during two minutes. The symbol **countdown timer 2** will continue to flash after the end of emitting the sound signals.

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

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



Compte à rebours électronique

Le compte à rebours électronique fonctionne indépendamment de toutes les autres fonctions de l'horloge et peut être utilisé même lorsque le four est éteint.

Pour activer le compte à rebours

- Appuyez plusieurs fois sur la touche centrale **1** jusqu'à ce que le symbole **2** commence à clignoter.

Les symboles **0.00** s'affichent à l'écran.

Appuyer sur les touches de sélection **3** ou **4** (– ou +) pour régler la durée et attendre quelques secondes.

Après quelques secondes, la minuterie démarre le compte à rebours, l'écran affiche le temps de compte à rebours, et le symbole du **compte à rebours 2** apparaît. En appuyant sur la touche **1** vous pouvez afficher l'heure actuelle du jour pendant 5 secondes.

Après la fin du compte à rebours, le four émet des signaux sonores à deux bips à un intervalle régulier de 2 secondes pendant deux minutes. Le curseur du **compte à rebours** symbole **2** continuera à clignoter après l'arrêt des signaux sonores.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver les signaux sonores et le curseur du **compte à rebours** de minuterie **2**.

Le curseur du **compte à rebours 2** s'éteint. L'écran affiche l'heure actuelle du jour.

Электронный минутник

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

Чтобы включить минутник:

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

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

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

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

DE



Einstellen der Betriebsdauer

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

Bevor die Dauer der Gerichtzubereitung 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 Gerichtzubereitung 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 Rückwertszählen beendet ist, ertönen doppelte Signaltöne mit dem Interval von 2 Sekunden 2 Minuten lang, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind. Nach dem Aufhören des Signaltöns blinkt das Symbol **2** weiter.

- 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 aktuell Uhrzeit.

Achtung! Wenn Sie nach dem Ausschalten des Kurzzeitweckers die Drehknebel nicht in die Nullstellung bringen, dann setzt der Backofen seinen Betrieb fort.

EN



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 countdown 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 handles in the zero position after the switch off of the timer, the oven will continue to operate.



Réglage du temps de cuisson

Le fonctionnement du four doit s'arrêter automatiquement une fois la durée de cuisson programmée est atteinte (seulement pour la fonction gril électrique).

Avant de régler la durée, vous devez régler le **mode de fonctionnement du four** et la **température** de cuisson (voir dans le chapitre **Utilisation**).

- Appuyez plusieurs fois sur la touche centrale **1** jusqu'à ce que le symbole **2** commence à clignoter.

Les symboles **0.00** apparaissent à l'écran.

- En utilisant les touches de sélection **3** ou **4** (– ou +), vous définissez la durée souhaitée de la préparation. Après quelques secondes, le compte à rebours de la durée commence.

L'écran affiche le temps de compte à rebours, le symbole **2** apparaît à l'écran pour confirmer le réglage réussi et l'heure actuelle s'affiche de nouveau.

À la fin du compte à rebours, le four émet des signaux sonores à trois bips à intervalle régulier de 2 secondes pendant deux minutes pour vous signaler que tous les processus du four sont terminés. Le symbole **2** continue de clignoter après l'arrêt des signaux sonores.

- Tournez les boutons rotatifs des modes de fonctionnement du four et du régulateur de température en position zéro.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie et les signaux sonores.

Le symbole **2** s'éteint. L'écran affiche l'heure actuelle.

Attention! Si vous ne tournez pas les boutons rotatifs dans la position zéro après le démarrage de la minuterie, le four continuera à fonctionner.

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**. (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 вернется показание текущего времени.

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

- 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.



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** oder **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 Signaltone 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 nach dem Ausschalten des Kurzzeitweckers die Drehknebel nicht in die Nullstellung bringen, dann setzt der Backofen seinen Betrieb fort.



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 **Multifunction 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.

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.



Réglage de l'heure de fin de cuisson

Le four doit s'éteindre après l'heure de fin définie (seulement pour la fonction gril électrique).

Avant de régler l'heure de fin de cuisson, vous devez régler le **mode de fonctionnement du four** et la température (voir chapitre **Commande de four multifonction**).

- Appuyez plusieurs fois sur la touche centrale **1** jusqu'à ce que le symbole **2** commence à clignoter.

Les symboles **0.00** apparaissent à l'écran.

- En utilisant les touches de sélection **3** ou **4** (- ou +), vous définissez l'heure de fin de cuisson souhaitée. Après quelques secondes, le programme s'active.

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

L'écran affiche le temps de compte à rebours, le symbole **2** apparaît à l'écran pour confirmer le réglage réussi et l'heure actuelle s'affiche de nouveau.

Après que l'heure de fin programmée est atteinte, des signaux sonores à quatre bips à intervalle régulier de 2 secondes se déclenchent et les symboles clignotent pour vous signaler que tous les processus dans le four sont terminés.

- Tournez les boutons rotatifs des modes de fonctionnement du four et du régulateur de température en position zéro.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie et les signaux sonores.

Le symbole **2** s'éteint. L'écran affiche l'heure actuelle.

Attention! Si vous ne tournez pas les boutons rotatifs dans la position zéro après le démarrage 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**. (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 мигают 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**.

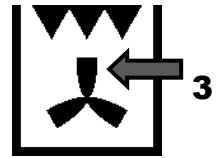
Символ **2** гаснет. На дисплее отображается текущее время.

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

DE



EN



Einstellen der Betriebsdauer 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 geben 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 3** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel »**Steuerung von dem Multifunktionsbackofen**«).

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 bestätigt und die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

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 3** and the **temperature** (see chapter »**Multifunction oven control**«).

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

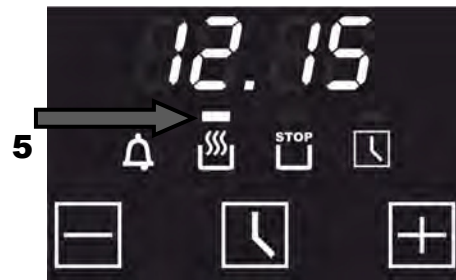
Therefore you have to program the wanted end of cooking time. (see chapter »**Setting cooking duration**«).

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

FR



RU



Réglage de la durée et de l'heure de fin de cuisson

Vous pouvez combiner les fonctions de durée de cuisson et de fin de cuisson pour programmer les heures de début et de fin de cuisson. De cette façon, vous pouvez programmer votre four à cuire pendant que vous êtes dehors (seulement pour la fonction gril électrique). Une grande aide dans votre cuisine

Réglez d'abord la durée **1** puis l'heure de la fin de cuisson **2**.

Par exemple: Vous souhaitez commencer à cuisiner un plat 30 minutes avant de rentrer chez vous afin qu'il soit prêt à votre arrivée à **12:55**.

Avant de régler la durée et l'heure de la fin de cuisson, vous devez régler le **mode de fonctionnement du four 3** et la **température** (voir chapitre **Commande de four multifonction**).

Réglez la durée de cuisson **4** (dans notre exemple – 30 minutes).

Vous devez donc programmer la durée de cuisson voulue. (Voir chapitre «**Réglage de la durée de cuisson**»).

Le symbole **5** apparaît sur l'afficheur, ce qui confirme une programmation réussie de la durée de cuisson et l'heure actuelle apparaît de nouveau.

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 3** и **температуру приготовления**. (см. раздел «**Управление работой многофункционального духового шкафа**»).

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 вернется показание текущего времени.

DE



Programmieren Sie jetzt die gewünschte Ausschaltzeit (siehe Kapitel »**Einstellen der Ausschaltzeit**«).

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

- Mit der Wahl taste **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 + Thermo zirkulation“ eingeschaltet und um **12:55** ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.

Achtung! Wenn Sie nach dem Ausschalten des Kurzzeitweckers die Drehknebel nicht in die Nullstellung bringen werden, dann setzt der Backofen seinen Betrieb fort.

EN



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).

- 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**).

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.

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.



Réglez maintenant l'heure de fin souhaitée (voir chapitre «**Réglage de l'heure de fin de cuisson**»).

L'heure de fin de cuisson **1** apparaît sur l'affichage, qui correspond à l'heure du jour plus la durée (dans notre exemple **12:45**, ce qui signifie plus 30 minutes).

- Réglez l'heure de fin cuisson souhaitée avec la touche de choix **2 (+)**.

Quelques secondes plus tard, ce temps sera enregistré **3** (dans notre exemple – **12:55**, cela signifie que nous avons décalé la fin de la période de 10 minutes).

Le four est dans l'état d'attente maintenant. L'heure du jour actuelle est affichée **4** (dans notre exemple **12:15**).

Dans notre exemple, le four doit être allumé à **12:25 (5)** avec les fonctions "Grill + Thermo circulation" et être éteint à **12:55** selon votre réglage.

Attention! Si vous ne tournez pas les boutons rotatifs dans la position zéro après le démarrage de la minuterie, le four continuera à fonctionner.



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 включится в **12:25 (5)** в режиме "гриль + горячий обдув" на 30 минут и выключится в **12:55**, соответственно заданной Вами программе

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



ELEKTRONISCH-ANALOGUE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN **Empire**

Die Herde **Empire** sind mit einer Programmieranlage ausgestattet, die folgende Funktionen gewährleistet:

- **Kindersicherung**
- **Mechanischer Kurzzeitwecker**
- **Einstellen der Kochdauer (für Elektrogrill)**

Beim ersten Einschalten des Elektrogrills überprüfen Sie den Anzeigemodus auf dem Zifferblatt der Programmieranlage.

Symbol zeigt, dass der Elektrogrill vor dem zufälligen Einschalten blockiert ist (Kindersicherung).

Zum Einschalten des Elektrogrills drehen Sie den Drehknopf des Schalters **1** der elektronische-analog Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf Position .

In diesem Fall kann der Elektrogrill sowohl automatisch als auch manuell betrieben werden.

Aktivieren der Kindersicherung

Zum Einschalten der Kindersicherung

- drehen Sie den Drehknopf des Schalters **1** der Programmieranlage im Uhrzeigersinn auf Position .

Deaktivieren der Kindersicherung

Zum Ausschalten der Kindersicherung

- drehen Sie den Drehknopf des Schalters **1** der Programmieranlage gegen den Uhrzeigersinn auf Position .

ELECTRONIC-ANALOGUE TIMER OF THE OVENS **Empire**

The cookers **Empire** are equipped with special programming device responsible for following functions:

- **Child Lock**
- **Mechanical countdown timer**
- **Programming the cooking duration (for electric grill).**

When you switch on the grill first time, check the display mode in the window on the dial of programming device

If the symbol is on the oven's display, the grill is locked against accidental activation (child lock).

To switch on the grill, turn the rotary button **1** of programming device contraclockwise to position .

In this case, the grill can be operated in manual or automatic mode.

Activating the child lock

To lock

- turn the rotary button **1** of programming device clockwise to position .

Deactivating the Child Lock Function

To unlock

- turn the **rotary button 1** of programming device contraclockwise to position .

MINUTERIE ANALOGIQUE-ÉLECTRONIQUE DES FOURS **Empire**

Les cuisinières **Empire** sont équipés d'un dispositif spécial de programmation responsable de la suite des fonctions:

- **Verrouillage commandes – Sécurité enfant**
- **Compte à rebours mécanique**
- **Programmation de la durée de cuisson (pour le gril électrique).**

Lorsque vous allumez le gril pour la première fois, vérifiez la mode d'affichage sur l'écran du dispositif de programmation.

Si le symbole  est sur l'affichage de la cuisinière, cela signifie que le gril est verrouillé contre toute activation accidentelle (Verrouillage commande – Sécurité enfant).

Pour mettre en marche le gril, tournez le commutateur rotatif **1** du programmeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au symbole .

Dans cette disposition, le gril peut être utilisé en mode manuel ou en mode automatique.

Activation du verrouillage commande – sécurité enfant

Pour verrouiller

- Tournez le bouton rotatif **1** du programmeur dans le sens horaire et positionner sur le symbole .

Désactivation du verrouillage commande – sécurité enfant

Pour déverrouiller.

- Tournez le bouton rotatif **1** du programmeur dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre et positionner sur le symbole .

ЭЛЕКТРОННО-АНАЛОГОВОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДУХОВЫХ ШКАФОВ **Empire**

Духовые шкафы **Empire** оснащены системой программирования, обеспечивающей следующие функции:

- **Защита детей**
- **Механический минутник**
- **Установка времени приготовления (для электрического гриля)**

При первом включении электрического гриля проверьте режим отображения на циферблате программатора.

Символ  показывает, что электрический гриль заблокирован от случайного включения (устройство для защиты детей).

Чтобы включить электрический гриль, поверните ручку переключателя **1** электронно-аналогового таймера против часовой стрелки в положение .

В этом случае электрогриль может работать как в автоматическом, так и в ручном режиме.

Активирование защиты детей

Включение блокировки

- поверните ручку переключателя **1** системы программирования по часовой стрелке в положение .

Отключение защиты детей

Чтобы отключить блокировку

- поверните ручку переключателя **1** системы программирования против часовой стрелки в положение .



Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Den **Drehknopf 1** drücken und im gegen Uhrzeigersinn drehen.

Mechanischer Kurzzeitwecker

Diese Funktion kann verwendet werden, wenn alle Funktionen außer Betrieb sind.

Bevor den Kurzzeitwecker stellen, vergewissern Sie sich, dass die **Drehknebel des Temperaturreglers 2** und **des Funktionswählers 3** an der Nullposition gestellt wurden.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Den **Drehknopf 1** gegen Uhrzeigersinn drehen, und die Kochdauer 0 – 180 Minuten einzugeben.

Wenn die eingegebene Kochdauer erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal

Zum Abstellen des Signaltons:

- den **Drehknopf 1** bis zu  Stellung gegen Uhrzeigersinn drehen.

Setting the clock

To set the current day time:

- Push the **rotary button 1** and turn it counter clockwise.

Mechanical countdown timer

This function can be used only in turn-off operation modes of the oven.

Before you turn on the countdown timer assure yourself that **rotary handle of the temperature controller 2** and **the oven function selector 3** are staying at null position.

To activate the countdown timer:

- **rotary button 1** to turn counterclockwise and set the wish time between 0 and 180 minutes.

After the set duration is reached, the alarm will sound

To turn off the signal:

- turn the **rotary button 1** counterclockwise to position .

Réglage de l'horloge

Pour définir l'heure actuelle du jour:

- Appuyez sur le bouton rotatif 1 et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Compte à rebours mécanique

Cette fonction ne peut être utilisée que pour le désactiver les modes de fonctionnement du four.

Avant d'allumer le compte à rebours, assurez-vous que cette **poignée rotative de régulateur de température 2** et le **sélecteur de fonction 3** reste à Position nulle.

Pour activer le compte à rebours:

- **bouton rotatif 1** pour tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et régler le délai de souhaits entre 0 et 180 minutes.

Une fois la durée définie atteinte, l'alarme du son pour éteindre le signal:

Pour éteindre le signal:

- Tourner le bouton rotatif **1** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre positionner .

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите кнопку переключателя **1** и поверните против часовой стрелки.

Механический минутник

Данная функция может быть использована при выключенных режимах работы духового шкафа.

Прежде чем включить минутник убедитесь, что ручки **режима работы духовки 2** и **температуры приготовления 3** находятся в нулевом положении.

Чтобы включить минутник:

- Кнопку переключателя **1** повернуть против часовой стрелки и установить желаемое время в пределах от 0 до 180 минут.

По истечении заданного времени прозвучит акустический сигнал.

Чтобы отключить сигнал:

- Поверните кнопку переключателя **1** против часовой стрелки до положения .

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

Empfohlene Zubereitungsbetriebsarten

Die empfohlenen Zubereitungsbetriebsarten finden Sie auf der Innentür des Backofens.

Diese Symbole stellen nur eine Orientierungshilfe dar, welche Typen von Produkten bei jenem oder anderem Programm zubereitet werden können. Um die Vielseitigkeit von diesem Backofen zu erkennen, fürchten Sie nicht, mit allen Funktionen zu experimentieren, nutzen Sie dabei Ihre eigene Erfahrung in der Küche

Backen

- Es wird empfohlen, das Gebäck und die Kuchen auf dem Backblech zu backen, das als Herdausrüstung mitgeliefert ist.
- Es kann auch auf handelsüblichen Kuchenformen und Backblechen gebacken werden, die dann auf dem Rost aufzustellen sind. In diesem Fall werden Kuchenformen aus schwarzem Blech bzw. mit Elektroplattierung (Farbe gold) empfohlen. Solche Backformen besitzen eine bessere Wärmeleitfähigkeit: Die Backzeit wird dadurch kürzer, die Energie kann damit gespart werden.
- Manche Backwaren werden in einem vorgewärmten Backofen gebacken.
- Die Vorheizung des Backofens ist nur für schwere Backwaren erforderlich, die eine ziemlich große Masse haben und schwach aufgehen. Die Gebäcke, die schnell aufgehen, sind in einem nur schwach vorgewärmten Backofen anzuordnen.
- Beim Backofenabschalten ist die Teigqualität mit einem Holzstäbchen zu überprüfen (soll der Teig gut ausgebacken sein, bleibt das Holzstäbchen nach dem Einstechen trocken und sauber).
- Nach der Backofenabschaltung sollte das Gebäck noch 5 Minuten drin bleiben.

PRACTICAL ADVICE

Recommended cooking modes

Please find the optimal cooking modes on the inner glass surface of the oven door

The depicted food types are purely indicative and show the kind of food you can cook by means of that function. To discover the tremendous variability of the oven capacities, don't hesitate to experiment with all the cooking modes on the basis of your own cooking experience.

Baking

- It is advisable to bake pastry and cakes on the authorized baking trays which are provided as oven equipment.
- You can also use unauthorized baking dishes and trays which should be placed on the wire shelves. In this case, baking dishes made of black plate or golden plated metal are recommended. The above mentioned baking cups and dishes have a better heat conductivity which results in reduced baking time and energy saving.
- Bake pastry and cakes in a pre-heated oven.
- The oven is to be thoroughly pre-heated, if you bake heavy cakes which have a big mass and rise weakly. For cakes that rise quickly, use a slightly pre-heated oven.
- After you have switched off the oven, check the cake quality with a wooden rod. (If the cake is well-baked, the rod remains dry and clean).
- After the oven has been switched off, let the cake in for 5 minutes.

CONSEILS PRATIQUES

Modes de préparation recommandés

Les modes de préparation recommandés se trouvent sur la porte intérieure du four.

Ces symboles ne sont qu'un guide sur les types de produits pouvant être préparés pour ce programme ou un autre. Pour réaliser la polyvalence de ce four, vous n'avez pas peur d'expérimenter toutes les fonctions en utilisant votre propre expérience en cuisine.

Cuisson au four

- Il est recommandé de cuire la pâte et les gâteaux sur la plaque à pâtisserie fournie avec le four.
- Il peut également être cuit sur des moules à gâteaux et des plaques à pâtisserie standard, qui sont ensuite placés sur la plaque chauffante. Dans ce cas, les gâteaux en tôle noire ou avec galvanoplastie (couleur or) sont recommandés. Ces moules ont une meilleure conductivité thermique: le temps de cuisson est ainsi réduit, ce qui permet d'économiser de l'énergie.
- Certains produits de boulangerie sont cuits dans un four préchauffé.
- Le préchauffage du four n'est requis que pour les produits de boulangerie lourds qui ont une masse assez importante et ne montent que faiblement. Les pâtisseries, qui montent rapidement, doivent être rangées dans un four légèrement préchauffé.
- Lorsque vous éteignez le four, vérifiez la qualité de la pâte avec un bâtonnet en bois (si la pâte est bien cuite, le bâtonnet reste sec et propre après le rainurage).
- Une fois le four éteint, la pâte doit y rester 5 minutes.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

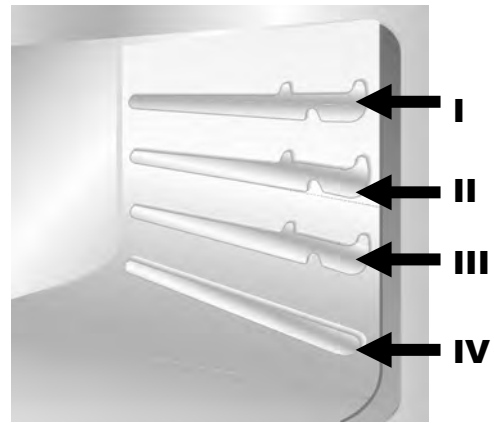
Рекомендуемые режимы приготовления

Рекомендуемые режимы приготовления можно найти на внутренней дверце духовки.

Эти символы предназначены только для ознакомления с типами продуктов, которые можно приготовить с помощью той или иной программы. Чтобы понять универсальность этой духовки, не бойтесь экспериментировать со всеми ее функциями на собственном опыте на кухне.

Выпечка

- Рекомендуется выпекать пирожные и торты на противне, поставленном вместе с духовым шкафом.
- Его также можно выпекать в стандартных формах для выпечки и противнях, которые затем нужно поставить на решетку. В этом случае рекомендуются формы для выпечки из черного листового металла или с гальваническим покрытием (золотого цвета). Такие формы для выпечки имеют лучшую теплопроводность: это сокращает время выпечки и экономит энергию.
- Некоторые хлебобулочные изделия выпекаются в предварительно разогретой духовке.
- Вам нужно только предварительно разогреть духовку для тяжелой выпечки, которая имеет довольно большую массу и плохо поднимается. Быстро поднимающуюся выпечку следует помещать в слегка разогретую духовку.
- При выключении духового шкафа качество теста необходимо проверять деревянной палочкой (если тесто хорошо пропеклось, деревянная палочка после прокалывания остается сухой и чистой).
- После выключения духового шкафа выпечка должна оставаться в ней еще 5 минут.



Backparameter bei Nutzung **konventioneller Beheizung** sind in der **Tabelle 1** zusammengefasst, und für **Thermozirkulation** in der **Tabelle 2**.

Beim Gebrauch von Thermozirkulation ist keine Backofenvorwärmung erforderlich.

Beim Backen mit Thermozirkulation ist Aufbacken von Teig in der Höhe **III** von unten empfohlen; beim gleichzeitigen Backen auf zwei Backblechen – in der Höhe **II** und **IV**.

Baking parameters for **conventional heating** are summarized in **Table 1**, and for **hot air circulation** in **Table 2**.

If you use hot air circulation function, no pre-heating is necessary.

If air circulation function is used while baking a cake, the baking tray should be put at level **III** from the oven bottom. In case you bake two cakes simultaneously, use levels **II** and **IV**.

Les paramètres de cuisson utilisant un chauffage conventionnel sont résumés dans le tableau 1 et pour la **circulation de l'air chaud** dans le **tableau 2**.

Lors de l'utilisation de la circulation thermique, aucun préchauffage du four n'est requis.

Lors de la cuisson avec circulation thermique, il est recommandé de cuire la pâte de hauteur **III** en dessous; cuisson simultanée sur deux plaques de cuisson – de hauteur **II** et **IV**.

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

При использовании термоциркуляции, не требуется предварительный разогрев духового шкафа.

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

Gebäckparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung. Tabelle 1
Baking parameters for conventional heating. Table 1
Paramètres de cuisson pour chauffage conventionnel. Tableau 1
Параметры выпечки с конвенционным нагревом. Таблица 1

Gebäckart Kind of dough Type de pate Тип теста	Höhe Level Niveau Раб. уровень	Temperatur, °C Temperature, °C Température, °C Температура °C	Backzeit, min. Baking time, min. Temps de cuisson, min Время, мин
---	---	--	--

Formgebäck Cakes in cups and dishes Gâteaux en coupes et plats
Выпечка в формах

Schaumgebäck / Meringue / Meringue / Беше	2-3	80-100	60-70
Sandkuchen / Sand paste / Gâteau de sable / Песочная баба	2-3	160-180	40-70
Hefekuchen / Yeasted dough / Gâteaux levure / Дрожжевая баба	2-3	170-180	50-60
Torte / Tart / Tarte / Торт	2-3	160-180	30-50
Biskuitkuchen / Sponge cake / Gâteau de Savoie / Бисквит	2-3	160-180	10-25
Mürbeteig für Obsttorte / Shortcrust for fruit tart / Pâte brisée pour tarte aux fruits / Песочное тесто для фруктового торта	2-3	Heat / Erhitzter / Chauffé 200-220	10-20

Gebäck auf dem Blech Cakes on baking trays Pâtisserie sur l'étain Выпечка на противнях

Hefestreusel / Crumbly yeasted dough cake / Gâteau au levain friable / Дрожжевая хала	2-3	170-190	30-40
Éclairs / Eclairs / Éclairs	2-3	200-225	30-40
Obstkuchen / Fruit cake / Gâteau aux fruits / Сладкий пирог с фруктами	2-3	170-190	30-50
Streuselkuchen / Crumbly sweet cake / Gâteau moelleux friable / Сладкий пирог с крошкой	2-3	170-190	20-35

Backparameter bei Nutzung der Heißluft. Tabelle 2
Baking parameters for fan cooking. Table 2
Paramètres de cuisson pour la cuisson en éventail. Tableau 2
Параметры выпечки с термоциркуляцией. Таблица 2

Gebäckart / Kind of dough / Type de pate / Тип теста	Temperatur, °C Temperature, °C Température, °C Температура °C	Backzeit, min. Baking time, min. Temps de cuisson, min Время, мин
--	--	--

Formgebäck	Cakes in cups and dishes	Gâteaux en coupes et plats	Выпечка в формах
Schaumgebäck / Meringue / Meringue / Безе		80	60-70
Sandkuchen / Sand paste / Gâteau de sable / Песочная баба		150	65-70
Hefekuchen / Yeasted dough / Gâteaux levure / Дрожжевая баба		150	60-70
Torte / Tart / Tarte / Торт		150	25-35

Gebäck auf dem Blech	Cakes on baking trays	Pâtisserie sur l'étain	Выпечка на противнях
Hefekuchen / Yeasted dough / Gâteaux levure / Дрожжевая баба	150	40-45	
Hefestreusel / Crumbly yeasted dough cake / Gâteau au levain friable / Дрожжевая хала	150	20-30	
Obstkuchen / Fruit cake / Gâteau aux fruits / Сладкий пирог с фруктами	150	40-55	
Biskuitkuchen / Sponge cake / Gâteau de Savoie / Бисквит	150	30-40	

Braten und Schmoren von Fleisch

Es wird folgendes empfohlen:

- Braten bzw. Schmoren von über 1 kg Fleischstücken im Backofen. Kleinere Fleischstücke sind auf Kochzonen vorzubereiten,
- beim Braten von Fleisch auf dem Rost wird empfohlen, auf der niedrigsten Ebene (unter dem Rost mit Gericht) ein Blech mit etwas Wasser zu stellen. Während der Zubereitung wird Wasser nachgefüllt,
- zum Braten sollten Gefäße mit temperaturbeständigen Griffen benutzt werden.

Zubereitungsparameter für Braten und Schmoren von Speisen bei **konventioneller Beheizung** sind in der **Tabelle 3**, und für **Thermozirkulation** in der **Tabelle 4** dargestellt.

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

Nach Ablauf der Halbzeit, die für das Braten vorbestimmt ist, sollte das Fleisch umgewendet werden.

Es ist günstiger größere Fleischportionen zu braten.

Während des Bratens begießen Sie das Fleisch mit der Bratensoße.

Es ist empfohlen ein Blech mit etwas Wasser auf die niedrigste Ebene (unter dem Gitter mit Gericht) einzuschieben. Während des Bratens soll das ausgedampfte Wasser ergänzt werden (nicht das Fleisch begießen!).

Die in diesem Kapitel dargestellten Parameter hinsichtlich des Backens und des Bratens können Sie aufgrund eigener Erfahrungen verbessern.

Roasting and Stewing Meat

Please remember:

- Roast or stew meat joints bigger than 1 kg in the oven. Smaller pieces are to be cooked on the cooking zones.
- To prevent the meat from getting dry, place a plate of water at the lowest level below the wire shelf with the roasted food and refill water while cooking.
- Use pans with heat-resistant handles.

Roasting and stewing parameters at **conventional heating** are shown in **Table 3**, those with **hot air circulation** – in **Table 4**.

Note! The given parameters refer to roasting on the grid. If you use closed pans, select the temperature 200 °C.

Remember to turn over the joint as soon as the half of the selected cooking time has passed.

Roasting bigger meat joints is more effective.

Baste the joint with gravy while roasting.

It is advisable to place a plate of water at the lowest level below the wire shelf with the roasted meat and refill water while cooking. (Don't sprinkle water over the joint of meat)

Baking and roasting parameters introduced in this chapter can be amended according to own cooking experience.

Rôtir et braiser la viande

Ce qui suit est recommandé:

- Faites griller ou braiser plus de 1 kg de viande au four. De plus petits morceaux de viande doivent être préparés sur les zones de cuisson,
- Lors de la cuisson de la viande sur la plaque chauffante, il est recommandé de placer un plateau avec de l'eau au niveau le plus bas (sous la plaque chauffante avec le plat). Au cours de la préparation, l'eau se fait sentir,
- Pour la friture, utilisez des récipients dotés de poignées résistant à la température.

Les paramètres de préparation pour la friture et la cuisson des aliments dans un **chauffage conventionnel** sont présentés dans le **Tableau 3** et pour la **thermocirculation** dans le **Tableau 4**.

Remarque! Les paramètres indiqués concernent la torréfaction sur la grille. Lorsque vous utilisez des récipients fermés, réglez la température à 200 °C.

À la fin de la mi-temps, qui est destinée à la friture, la viande doit être retournée.

Il est préférable de faire frire de plus grandes portions de viande.

Pendant la cuisson, versez la sauce sur la viande.

Il est recommandé d'insérer une plaque avec de l'eau au niveau le plus bas (sous la grille avec une antenne parabolique). Pendant la torréfaction, ajoutez de l'eau à la vapeur (ne pas arroser la viande!).

Vous pouvez améliorer les paramètres de cuisson et de rôtissage dans ce chapitre en fonction de votre propre expérience.

Жарение и тушение мяса

Рекомендуется следующее:

- жарение и тушение в духовке блюд массой превышающей 1 кг. Меньшие порции следует подготовить на варочной поверхности,
- в случае жарения мяса на решетке, рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья,
- для жарения, следует применять емкости (кастрюли) с жаростойкими ручками,

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

Примечание! Указанные параметры относятся к жарке на решетке. При использовании закрытых сосудов температура должна быть установлена на 200 °C.

По истечении установленного для запекания полуцикла мясо следует перевернуть.

Дешевле жарить большие порции мяса.

Во время запекания полить мясо соусом.

Поднос с небольшим количеством воды рекомендуется ставить на самый нижний уровень (под решеткой с посудой). Добавляйте воду, приготовленную на пару, во время запекания (мясо не поливайте!).

Вы можете улучшить параметры выпечки и жарения, показанные в этой главе, на основе собственного опыта.

Bratparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung. Tabelle 3
Roasting parameters for conventional heating. Table 3
Paramètres de rôissage pour la cuisson pour chauffage conventionnel. Tableau 3
Параметры жарения с конвенционным нагревом. Таблица 3

Fleischgattung Kind of meat Type de viande Вид мяса	Empfehlungen Advice Recommandations Рекомендации	Höhe Level Niveau Раб. уровень	Temperatur, °C Temperature, °C Température, °C Температура °C	Bratzeit min. Roasting time min Temps, min Время, мин.
Rindfleisch geschmort / Stewed Beef / Boeuf braisé / Тушеная говядина		2-3	225-250	120-150
Roastbeef blutig / Underdone Roastbeef / Rôti de boeuf Ростбиф с кровью	erhitzter Backofen pre-heated oven four préchauffé разогретая духовка	3-4	225-250	5-6
Roastbeef saftig / Juicy roastbeef / Rosbif juteux / Ростбиф сочный	pre-heated oven erhitzter Backofen four préchauffé	3-4	225-250	6-8
Roastbeef angebraten / Well-done Roastbeef / Rosbif poêlé / Ростбиф подрумяненный	pre-heated oven erhitzter Backofen four préchauffé разогретая духовка	3-4	225-250	10-11
Schweinefleisch / Pork / Porc / Свинина		2-3	150-170	30-120
Kalbfleisch / Veal / Veau / Телятина		2-3	150-170	45-120
Lammfleisch / Lamb / Agneau / Баранина		2-3	150-170	90-120
Wildfleisch / Game / Gibier / Дичь	pre-heated oven erhitzter Backofen four préchauffé разогретая духовка	2-3	170-190	60-110
Geflügel, Hähnchen / Fowl / Volaille / Птица, цыплята		2-3	160-180	45-60
Enten / Canard / Canard / Утки	pre-heated oven erhitzter Backofen four préchauffé разогретая духовка	2-3	200-220	60-90
Gänse / Goose / Oie / Гуси		2-3	160-180	150-360
Geflügel geschmort / Stewed fowl / Ragoût de volaille / Тушеная птица		2-3	210-225	45-60

Bratparameter bei Nutzung der Heißluft. Tabelle 4
Roasting parameters for fan cooking. Table 4
Paramètres de rôtissage pour la cuisson en éventail. Tableau 4
Параметры жарения с термоциркуляцией. Таблица 4

Fleischgattung Kind of meat Type de viande Вид мяса	Portion Portion Portion Порция	Temperatur, °C Temperature, °C Température, °C Температура °C	Bratzeit min. Roasting time min Temps, min Время, мин
Geflügel, Hähnchen / Fowl / Volaille / Птица, цыплята	1	180	50-60
Wildfleisch / Game / Gibier / Дичь	1-1,5	160	120-140
Kalbfleisch / Veal / Veau / Телятина	1	160	100-140
Schweinefleisch / Pork / Porc / Свинина	1	175	110-120
Rindfleisch / Beef / Bœuf / Говядина	1	160	120-150
Gans, Ente / Goose, canard / Oie, canard / Гусь, утка	1	175	corresp. mass gemäß Masse selon la masse

Grillparameter. Tabelle 5
Grill parameters. Table 5
Paramètres du grill. Tableau 5
Параметры жарения на грилле. Таблица 5

Fleischgattung Kind of meat Type de viande Вид мяса	Höhe Level Niveau Раб. уровень	Grillzeit, min Grill time, min Temps de grill, min Время, мин	
		1. Seite 1st side 1er côté 1-я сторона	2. Seite 1nd side 2ème côté 2-я сторона
Schweinekotelett Pork chop Côtelette de porc Свиная котлета	3-4	8-10	6-8
Schweineschnitzel Pork minced schnitzel Escalope de porc Свиной шницель	2-3	8-10	6-8
Gekochtes Rindfleisch Cooked beef Bœuf cuit Отварное говяжье мясо	2-3	10-12	6-8
Würstchen Sausages Saucisses Колбаски	3-4	8-10	6-8
Schaschlik Barbeque Barbecue Шашлыки	3-4	7-8	5-6
Rindsteak Beef steak Steak de bœuf Говяжье жаркое	3-4	6-7	5-6
Kalbskotelett Veal chop Côtelette de veau Котлета из телятины	3-4	8-10	6-8

Grillparameter. Tabelle 5
Grill parameters. Table 5
Paramètres du grill. Tableau 5
Параметры жарения на грилле. Таблица 5

Fleischgattung Kind of meat Type de viande Вид мяса	Höhe Level Niveau Раб. уровень	Grillzeit, min Grill time, min Temps de grill, min Время, мин	
		1. Seite 1st side 1er côté 1-я сторона	2. Seite 1nd side 2ème côté 2-я сторона
Kalbssteak Veal steak Steak de veau Жаркое из телятины	3-4	6-7	5-6
Lammkotelett Lamb chop Côtelette d'agneau Котлета из баранины	3-4	8-10	6-8
Hähnchen, Hälfte Chicken – half Poulet – moitié Цыпленок – половина	2-3	25-30	25-30
Fisch Fish Poisson Рыба	3-4	6-7	4-5
Filet Filet Filet Филе	3-4	4-7	6
Forellen Trout Truite Форель	3-4	4-7	6
Toasts Toasts Toasts Тосты	3-4	2-3	2-3
Sandwich Sandwich Sandwich Тосты с начинкой	2-3	6-8	-

PFLEGE UND WARTUNG

Backofen

Die inneren Wände des Backofens sind mit hochwertiger pflegeleichter Emaille bedeckt. Die sehr glatte Oberfläche wirkt dem Erscheinen der restlichen Verschmutzungen auf den Wänden des Backofens sehr schnell entgegen und lässt sich einfach reinigen. Die antisäurehaltige Eigenschaft dieser Emaille erlaubt eine langfristige qualitativ hohe Nutzung Ihres Backofens.

Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Wichtig! Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.

Den Backofenraum und Backblechen nur mit lauwarmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel waschen. Nach dem Waschen ist der Backofenraum mit einem trockenen Lappen nachzuwischen oder bei geöffneter Tür trocknen zu lassen.

Zum Reinigen von Backofen und Backblech mit Antiannbrennbeschichtung AAB dürfen auf keinen Fall sauren 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.

CLEANING AND SERVICING

Oven

The inner walls of the oven are covered with easy-to-clean high quality enamel. The very smooth surface prevents greasy food rests from sticking to the oven walls, thus, making cleaning fast and easy. The acid-proof enamel surface provides a long-term effective performance of the oven.

Please clean the oven after every use.

Important! Safety precaution: before cleaning the oven, disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven.

Clean the oven cavity and baking trays only with tepid water and a little bit of washing-up liquid. After having cleaned the oven, dry it with a dry cloth or just open the oven door.

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

Four

Les parois intérieures du four sont recouvertes d'un émail facile d'entretien de haute qualité. La surface très lisse neutralise très rapidement l'apparence de la saleté restante sur les parois du four et est facile à nettoyer. Les propriétés anti-acides de cet émail permettent une utilisation de haute qualité et à long terme de votre four.

Le four doit être nettoyé après chaque utilisation.

Important! Précaution de sécurité: avant de nettoyer le four, débranchez la fiche de la prise de courant ou le câble d'alimentation du four.

Lavez le four et les plateaux de cuisson uniquement avec de l'eau tiède et un peu de détergent à vaisselle. Après le lavage, essuyez le four avec un chiffon sec ou laissez-le sécher avec la porte ouverte.

N'utilisez pas de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, etc.) pour nettoyer le four et la plaque de cuisson avec revêtement anti-éclaboussures AAB. Les produits contenant du chlore (eau de Javel, etc.) doivent également être évités, en particulier lors du nettoyage des murs émaillés.

Духовой шкаф

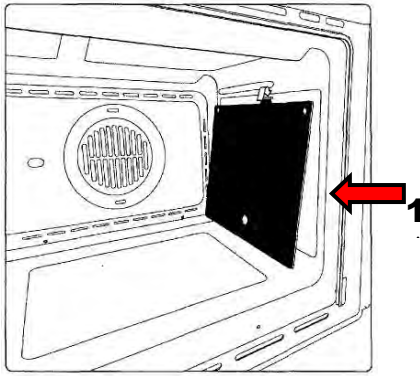
Внутренние стенки духовки покрыты качественной эмалью, не требующей особого ухода. Очень гладкая поверхность очень быстро препятствует появлению остатков грязи на стенках духовки, и ее легко чистить. Антикислотные свойства этой эмали позволяют долгое время использовать духовой шкаф с высоким качеством.

Духовой шкаф необходимо чистить после каждого использования.

Важно! В качестве меры предосторожности перед чисткой духового шкафа всегда следует отключать электропитание.

Мойте духовку и противни только теплой водой с небольшим количеством моющего средства. После мытья духовку следует протереть сухой тканью или дать высохнуть при открытой дверце.

Ни при каких обстоятельствах нельзя использовать кислотные или щелочные вещества для чистки духовки и противня с покрытием против ожога AAB (лимонный сок, уксус, соль и т. Д.). Также любой ценой следует избегать продуктов, содержащих хлор (отбеливатель и т. Д.), Особенно при чистке эмалированных стенок.



Selbstreinigende katalytische Platten *

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten **1** zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden. Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200 °C eliminiert.

Sollte 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

Self-cleaning catalytic panels *

The Kaiser smooth-walled ovens are provided with inner self-cleaning catalytic panels **1**.

The fine-pored enamel coating of the panels is highly ecological. At the oven temperature above 200 °C, the enamel coating catalyzes grease and oil stains on its surface and gradually vaporizes them.

If the oven is still not clean enough after cooking very greasy food, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature until it gets clean again.

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

* - if available

Plaques catalytiques autonettoyantes *

Nos fours à paroi lisse offrent la possibilité de monter des plaques autonettoyantes **1** dans le moufle pour couvrir les murs. Ces panneaux spéciaux, suspendus aux cadres latéraux des murs, sont recouverts d'une peinture catalytique microporeuse spéciale qui s'oxyde, permettant ainsi aux projections d'huile et de graisse de s'évaporer progressivement, éliminant ainsi les températures supérieures à 200 °C pendant la cuisson.

Si le four n'est pas propre après la cuisson d'aliments très gras, laissez-le à température maximale pendant au plus 60 minutes.

Les panneaux autonettoyants ne doivent pas être lavés ou nettoyés avec des produits abrasifs, acides ou alcalins.

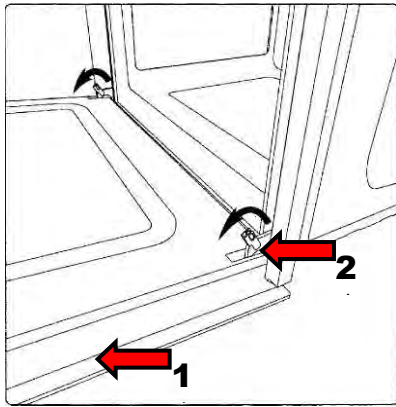
* - si disponible

Самоочищающиеся каталитические пластины

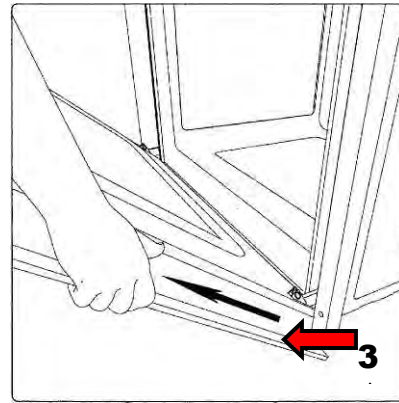
На стенках духовки установлены пластины **1** со специальной экологической микропористой самоочищающейся каталитической эмалью. Эта эмаль при температуре типовой работы духовки свыше 200° С катализирует все находящиеся на ней жирные вещества и, испаряя, устраняет их. Единственные средства, необходимые 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

DE



FR



Ausbauen der Ofentür

Um einen besseren Zugang zum Backofenraum zu schaffen sowie die Reinigung zu ermöglichen, kann die Backofentür mühelos ausgebaut werden.

Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür **1** ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel **2** anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen **3**.

Um die Tür wieder einzubauen:

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

Removing the oven door

You can easily remove the oven door in order to clean it more thoroughly and get a better access to the oven cavity.

To do so, proceed as follows:

- Open the door **1** against the stop.
- Fix the two levers **2** in the upper position.
- Close the door against the first stop (caused by the raised levers).
- Carefully pull the door upwards and outwards to remove it from the mountings **3**.

To mount the door:

- Fit the hinges into their mountings and fix the two levers in the lower position.

Retirez la porte du four

La porte du four peut être facilement retirée pour offrir un meilleur accès à l'espace du four et pour permettre le nettoyage.

Pour ce faire, procédez comme suit:

- porte **1** complètement ouverte;
- soulevez les deux leviers **2** représentés sur la figure;
- refermer la porte jusqu'à ce qu'elle s'enclenche pour la première fois, déterminée par les deux leviers relevés précédemment;
- soulevez la porte vers le haut et vers l'extérieur et retirez-la **3**.

Pour réinstaller la porte:

- Remettez les charnières en place puis amenez les deux leviers en position fermée.

Демонтаж дверцы духовки

Дверца духового шкафа легко снимается, чтобы обеспечить лучший доступ к пространству духового шкафа и очистку.

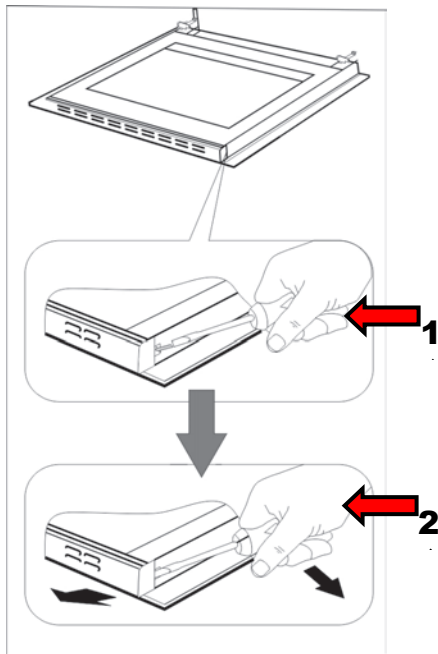
Для этого действуйте следующим образом:

- полностью откройте дверцу **1**;
- поднимите два рычага **2**, показанных на рисунке;
- снова закройте дверцу, пока она не защелкнется в первый раз, что определяется двумя ранее поднятыми рычагами;
- поднимите дверцу вверх и наружу и снимите ее **3**.

Чтобы установить дверцу:

- Установите петли на место, а затем переведите два рычага в закрытое положение.

DE



Herausziehen der inneren Scheibe

Um die Scheibe rauszunehmen:

- Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird **1**.
- Die obere Türleiste herausnehmen **2**.
- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen **3**.

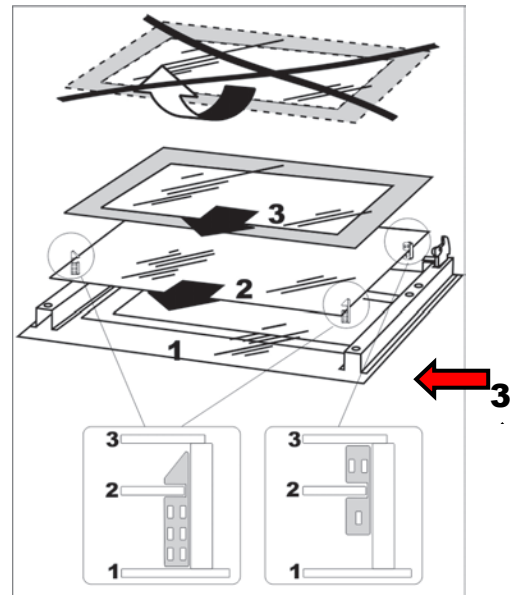
Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Glasplattenmontage. Heben Sie die Glasplatte nicht an, sondern ziehen Sie sie heraus.

- Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindringen, bis sie „einrastet“.

EN



Removing the inner glass panels

To unmount the door:

- Using a flat screwdriver unhook the upper door strip, prying it gently on the sides **1**.
- Pull the upper door strip loose. **2**.
- Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the middle glass panel **3**.

Important! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.

- Wash the glass panel with warm water and a little detergent.

Carry out the same in reverse order to reassemble the glass panels. The smooth surface of the glass panel should be placed at the top, while the trimmed corners at the bottom.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.

Retrait des panneaux de verre intérieurs

Pour démonter la porte:

- À l'aide d'un tournevis plat, décrochez la bande supérieure de la porte, en la soulevant doucement sur les côtés **1**.
- Tirez sur la bande supérieure de la porte. **2**.
- Retirez la vitre intérieure de son siège (dans la partie inférieure de la porte). Retirez le panneau de verre central **3**.

Important! Risque d'endommagement du montage du panneau de verre. Ne soulevez pas le panneau de verre mais tirez-le.

- Lavez la vitre avec de l'eau tiède et un peu de détergent.

Effectuez la même chose dans l'ordre inverse pour remonter les panneaux de verre. La surface lisse du panneau de verre doit être placée en haut, tandis que les coins coupés en bas.

Important! Ne forcez pas la bande supérieure des deux côtés de la porte en même temps. Afin d'ajuster correctement la bande supérieure de la porte, placez d'abord l'extrémité gauche de la bande sur la porte, puis appuyez sur l'extrémité droite jusqu'à ce que vous entendiez un «clic». Appuyez ensuite sur l'extrémité gauche jusqu'à ce que vous entendiez un «clic».

Демонтаж внутренних стеклянных панелей

Чтобы снять дверь:

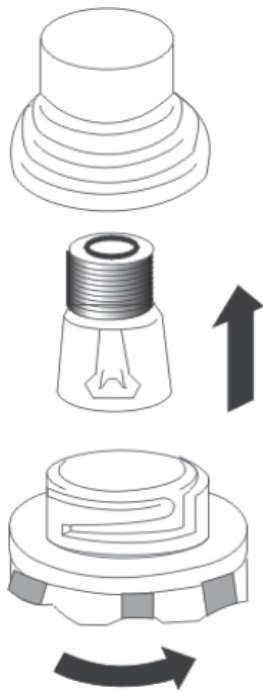
- Плоской отверткой отцепите верхнюю планку дверцы, осторожно поддев ее по бокам **1**.
- Вытяните верхнюю планку двери. **2**.
- Вытащите внутреннюю стеклянную панель из гнезда (в нижней части двери). Снимите среднюю стеклянную панель **3**.

Важно! Опасность повреждения крепления стеклянной панели. Стеклянную панель не поднимать, а вытягивать.

- Вымойте стеклянную панель теплой водой с небольшим количеством моющего средства.

Выполните то же самое в обратном порядке, чтобы собрать стеклянные панели. Гладкая поверхность стеклянной панели должна располагаться вверху, а обрезанные углы - внизу.

Важно! Не вдавливайте верхнюю планку одновременно с обеих сторон двери. Чтобы правильно подогнать верхнюю планку двери, сначала поместите левый конец планки на дверь, а затем вдавите правый конец, пока не услышите «щелчок». Затем нажмите на левый конец, пока не услышите щелчок.



Auswechslung der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

- a) hochtemperaturbeständig (bis zu 300 °C).
- b) Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.

Leistung 25 W.
Sockel E 14.

Achtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

- Zur Vermeidung von Schadensfällen, ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben
- Alte Lampe abschrauben und mit einer neuen auswechseln
- Lampenabdeckung wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen

Replacing the oven light

The oven light should have the following parameters:

- a) temperature resistance – up to 300 °C
- b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.

power input: 25W.
E 14 connection.

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

- to prevent damage, put a cloth into the oven
- screw out the glass cover of the light
- screw out the old bulb and replace it with the new one
- adjust the glass cover and remove the cloth
- connect the appliance to the mains electricity supply

Remplacement de la lampe du four

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

- a) résistance à la température jusqu'à 300°C.
- b) alimentation: voir V / Hz indiqué sur la plaque signalétique.
- c) puissance 25W.
- d) Connexion de type E 14.

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

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

Замена лампы освещения духовки

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

- a) Термостойкость до 300 °С.
- b) Электропитание: параметры подключения В/Гц указаны в заводской табличке
- c) Потребляемая мощность 25 Вт
- d) Цоколь E 14.

Внимание! Прежде всего отключить духовку от сети.

- 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 духовку к электросети

Periodische Besichtigung

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

- Periodische Überprüfung und Wartung von Herdelementen 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 Vertriebsfunktionen** des Herdes (Kochplatte, Backofen, Beleuchtung und s. w.) abschalten,
- Stromversorgung abschalten,
- Die Notwendigkeit der Reparatur melden (Service-Center bzw. eine andere Organisation, die entsprechende Rechte hat).

Einige einfache Fehler 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:

Cyclic inspection

Besides the current maintenance, the user should ensure:

- alternate check and maintenance of oven elements and assemblies,
- 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.

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

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

What to do, if?

In case of a damage:

- Switch off **all oven operating functions** (cooking zones, oven, light etc.)
- disconnect the appliance from the power supply
- contact the Customer Centre or another authorized organisation to order the servicing.

Some simple faults can be repaired by the user in correspondence with the recommendations in the present operating instructions.

Some troubles and faults can occur occasionally during the usage of the appliance. The user can repair some of the faults on his or her own by following the recommendations introduced in the Table below. Before contacting the customer service, check the following points consecutively:

Maintenance périodique

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

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

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 de protection de l'état de l'appareil et de son utilisation professionnelle. Si le service à la clientèle est appelé en raison d'une erreur de fonctionnement, la visite est également tenue de payer les coûts de la garantie.
Les dommages causés par le non-respect de cette instruction ne seront pas approuvés.

Que faire, si?

En cas de dommage:

- Désactivez **toutes les fonctions du four** (zones de cuisson, four, éclairage, etc.).
- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique
- contactez le centre client ou un autre organisme agréé pour commander le service.

Certains défauts simples peuvent être réparés par l'utilisateur conformément aux recommandations du présent mode d'emploi.

Certains problèmes et défauts peuvent survenir occasionnellement lors de l'utilisation de l'appareil. L'utilisateur peut réparer lui-même certaines des fautes en suivant les recommandations présentées dans le tableau ci-dessous. Avant de contacter le service clientèle, vérifiez successivement les points suivants:

Периодический осмотр

Кроме операций связанных с текущим уходом за плитой, следует:

- производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов плиты,
- 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:

- Отключите **все рабочие функции плиты** (конфорка, духовка, освещение и т. Д.),
- Отключите электропитание,
- Сообщите о необходимости ремонта (сервисный центр или другая организация, имеющая соответствующие права).

Некоторые простые неисправности пользователь может самостоятельно устранять, согласно рекомендациям настоящего руководства.

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

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

WICHTIG!

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

IMPORTANT!

If the faults still cannot be repaired, contact the customer service.

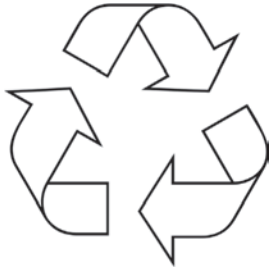
Faute	Cause possible	Action corrective	Проблемы	Возможные причины	Решения
La cuisinière ne s'allume pas	Perturbation de l'alimentation Interruption de l'alimentation	Vérifiez le dispositif de protection de la ligne domestique. Si défectueux - remplacer Réglez à nouveau l'heure actuelle sur l'écran et mettez le poêle en marche	Плита не работает	Нарушение электроснабжения Перерыв в подаче тока	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми Заново установить текущее время на дисплее и включить духовку
Des zéros clignotent à l'écran	Interruption de l'alimentation	Régler à nouveau l'heure actuelle sur l'écran	На дисплее мигают нули	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время
La lumière du four ne s'allume pas	Perturbation de l'alimentation électrique Défaut de la lampe	Vérifiez le dispositif de protection de la ligne domestique. Si défectueux - remplacer Vérifiez si la lampe de la lampe du four est intacte. Si défectueux – remplacer	Не действует освещение духовки	Нарушение электроснабжения Дефект лампы	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми Проверить исправность лампы освещения духовки. Неисправную заменить
Les voyants de contrôle ne s'allument pas	Perturbation de l'alimentation électrique Défaut de la lampe	Vérifiez le dispositif de protection de la ligne domestique. Si défectueux - remplacer Contacter le service client	Не горят контрольные лампы	Нарушение электроснабжения Дефект лампы	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми Обратиться в Сервисную службу
L'horloge est rapide ou en retard	Trop basse tension dans le réseau de la maison	Vérifiez la tension sur le secteur. Si nécessaire - stabiliser la tension	Часы спешат или отстают	Низкое напряжение в домашней сети	Проверить напряжение в сети. При необходимости стабилизировать напряжение

IMPORTANT!

Si, malgré les recommandations, les problèmes ne peuvent pas être résolus, contactez le service clientèle.

ВАЖНО!!!

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



UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

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

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

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

ENVIROMENTAL COMPATIBILITY

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. All materials, which make up the packaging, take into consideration the environment and can be re-used or recycled.

By recycling and reusing, you help to save raw materials and reduce the bulk of domestic and industrial waste.



Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

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

Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging of your appliance in an environment friendly way.

Recycled materials used for further packaging save raw materials and reduce waste volume.

Altgeräte-Entsorgung

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

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

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

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

Disposing of old appliances

The symbol on the appliance or on its packaging indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead, it shall be handed over to the authorized collecting centre for recycling old electrical and electronic appliances.

By ensuring this appliance is disposed of correctly, you help to 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 on recycling of this appliance, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

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.

Élimination de l'emballage

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

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

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

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

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.

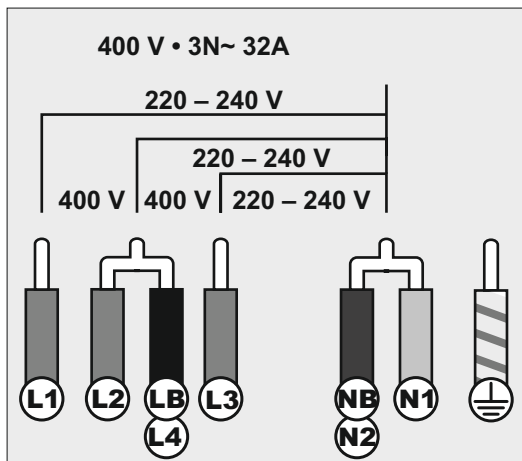
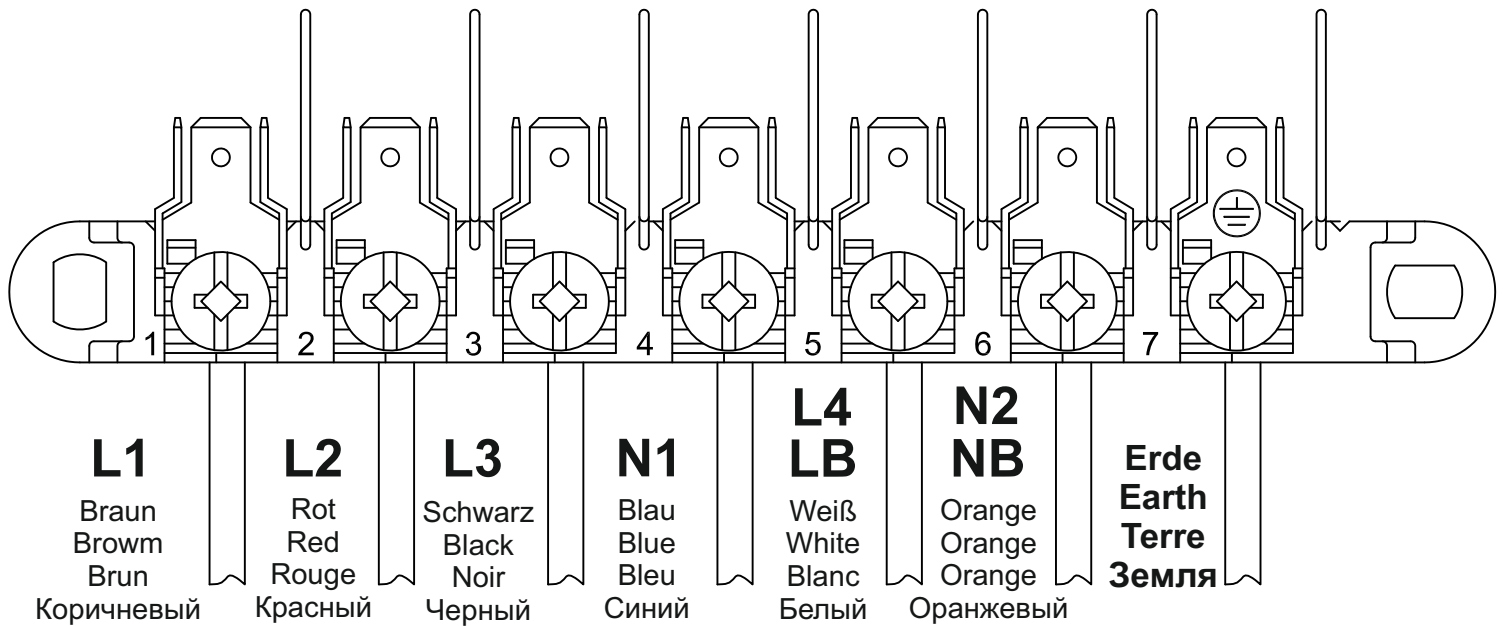
Утилизация старых приборов

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

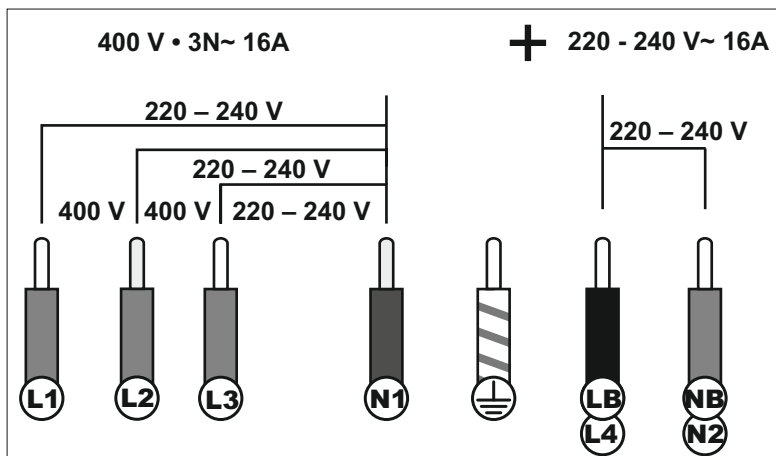
Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших близких. Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.

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

Anschlussplatine für Installateur
Connection board for installer
Carte de connexion pour l'installateur
Плата подключения для установщика



Eine Verbindung für Netzwerke mit 32 A-Sicherungen
 One connection for networks with 32 A fuses
 Une connexion pour les réseaux avec fusibles 32 A
 Одно подключение для сетей с 32 А предохранителями



Zwei separate Verbindungen für Netzwerke mit 16 A-Sicherungen
 Two separate connections for networks with 16 A fuses
 Deux connexions séparées pour les réseaux avec fusibles 16 A
 Два сепаратных подключения для сетей с 16 А предохранителями

GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:

1. Die Garantie für das einwandfreie Funktionieren des Geräts ist für die Dauer von 24 Monaten gültig, gerechnet von dem Tag des Kaufs (es ist jeweils die Rechnung und der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen). Bei Nichtvorlage ist die Reparatur kostenpflichtig.
2. Die Herstellerfirma wird die Reparatur unentgeltlich durchführen, wenn die Werksdefekte innerhalb des Garantiezeitraumes festgestellt werden (z.B. keine angemessene Konstruktion, Montage, defektes Material und Fertigung).
3. Die entsprechende Garantie ist nur für diejenige Produkte gültig, die nicht zu kommerziellen, sondern ausschließlich zu privaten Zwecken benutzt werden. Andernfalls wird die Garantie ungültig.
4. Die Reparatur wird unentgeltlich (insbesondere Arbeits-, Materialkosten und bei Bedarf wie auch unter Berücksichtigung der geltenden Gesetzgebung - die Transportkosten) von der zuständigen Kundendienststelle zu Hause bei dem Verbraucher oder in einer Werkstatt durchgeführt, wenn die Kundendienststelle ein derartiges Vorgehen für notwendig betrachtet.
5. Alle Mängelansprüche werden von der zuständigen Kundendienststelle nur nach einer entsprechenden Qualitätsprüfung des Produktes und nach der Erstellung eines Gutachtens in Betracht gezogen.
6. Der Umtausch des Geräts wird im Laufe der Garantielaufzeit nur in dem Fall durchgeführt, wenn die Reparatur gemäß Expertengutachten nicht möglich ist oder das Gerät nach der Durchführung von 3 Reparaturen weiterhin Defekte aufweist.
7. Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistung übliche Zeit- und Wege-Entgelt. Bevor Sie den Kundendienst anfordern kontrollieren Sie bitte, ob es sich nicht um einen Bedienungsfehler oder eine Ursache handelt, die mit der Funktion des Gerätes nichts zu tun haben. Bitte nehmen Sie vorerst Kontakt mit dem zuständigen Service-Center auf.
8. Die Installation des Geräts 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 Plastik im Falle, wenn der Fehler durch Verschulden des Benutzers aufgetreten ist, nach der Unterzeichnung des Abnahmeprotokolls vom Verbraucher.
5. Kratzer, Risse und ähnliche äußere mechanische Beschädigungen, die während der Nutzung entstanden sind.
6. Solche Beschädigungen von Elementen, deren Wahrscheinlichkeit erheblich höher ist nach Art ihrer Nutzung oder welche als Folge des Normalverschleißes entstanden sind (inklusive Betriebsstoffe), solche wie: Lampen, Filter o.ä., die von Hand bewegten Kunststoffteile.
7. Solche Arten von Arbeiten wie Regulierung, Reinigung und weitere Produktpflege, die in der Betriebsanleitung festgelegt sind.
8. Mängel 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, fehlerhafte Installation, Betrieb, Verwendung oder Wartung entstanden sind.**

WARRANTY CONDITIONS FOR HOME APPLIANCES

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

WARRANTY NOT VALID WHEN:

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE POUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

GARANTIE N'EST PAS VALIDE LORSQUE:

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

Les appareils non mis à jour sont potentiellement dangereux.

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора на территории России действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма-изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия 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 невиннованого використання послуг сервісного обслуговування фірма має право вимагати за надані послуги відшкодування витрат (транспортні витрати, витрачений на роботу час). Перш ніж Ви звертаєтесь в центр сервісного обслуговування ми рекомендуємо Вам перевірити, чи пов'язаний дефект з помилкою в обслуговуванні виробу або з його функціями.
8. На гарантійне обслуговування приймається товар за наявності експлуатаційних документів, пломб виробника або виконавця на товарі, якщо це передбачено експлуатаційним документом, відсутності пошкоджень товару, які могли викликати несправність, за умов дотримання вимог експлуатаційного документа щодо правил зберігання, введення в експлуатацію та використання товару за призначенням. У разі виходу товару з ладу з вини споживача (невиконання правил експлуатації), відсутності передбачених експлуатаційними документами пломб, гарантійного талона споживач втрачає право на гарантійне обслуговування.
9. Обмін приладу на справний здійснює лише Обмін приладу на справний виробляє тільки організація, що продала товар.
10. Відповідальність за цією гарантією обмежується, якщо інше не визначене законом, вказаними в цьому документі зобов'язаннями.

ГАРАНТІЯ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ:

1. На вироби, відмови та несправності яких викликані транспортними пошкодженнями, невірним встановленням, недбалістю поводження або поганим доглядом, підключенням до неправильної напруги живлення, використання не рекомендованих чистячих або миючих засобів, недотриманням доданої інструкції з експлуатації або неуповноваженими особами був здійснений ремонт виробу або внесені конструктивні зміни до його конструкції чи підключення неуповноваженими особами, а також якщо був видалений серійний номер виробу, або серійний номер виробу не розбірливий чи змінений.
2. На вироби, що експлуатувалися з неусуненими недоліками або проходили технічне обслуговування у компаніях, що не є нашими уповноваженими сервісними компаніями.
3. На несправності, що викликані причинами, що не залежать від виробника, такі як: перепади напруги живлення, явища природи та стихійні лиха, результат діяльності домашніх або диких тварин, комах та т.п.
4. На скляні та керамічні поверхні, а також зовнішні елементи з пластмас в разі якщо дефект виник з вини користувача, після підписання ним акту прийому-здачі.
5. На подряпини, тріщини та аналогічні механічні зовнішні пошкодження, що виникли в процесі експлуатації.
6. На такі пошкодження деталей, ймовірність яких значно вища за звичайну за характером їхньої експлуатації або які виникли в результаті природного зносу (в тому числі витратні матеріали), таких як: лампи, фільтри та т.п., а також пластмасові деталі, що переміщуються вручну.
7. На такі роботи як регулювання, чистка та інший догляд за виробом, що оговорений в Інструкції з експлуатації.
8. А також з інших причин, що виникли з вини покупця, а не виробника – такі причини мають бути усунені лише за рахунок покупця.

Незаземлене обладнання є потенційно небезпечним.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну здоров'ю та власності, якщо вони спричинені недотриманням норм установки або використанням несправного обладнання.

**FVERKAUSVERMERK :: 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	☐	Waschmaschine • Washing machine • Machine à laver • Стиральная машина • Пральна машина	☐
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	☐	Abzugshaube • Cooker hood • Hotte Кухонный воздухоочиститель • Кухонний очищувач повітря	☐
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.

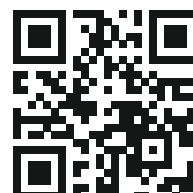
Unterschrift des Käufers • Purchaser's signature • Signature de l'acheteur

Подпись покупателя • Підпис покупця.....

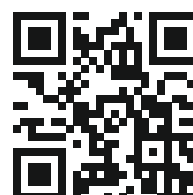
DE ELESKO EUROPA GmbH
The Service Solution Company
Langer Acker 35, 30900 Wedemark, Deutschland
Tel.: +49 (0) 511-5151 3370
Fax.: +49 (0) 511 5343 0910
E-Mail: kaiser@elesco-europa.com
Internet: www.elesco-europa.com



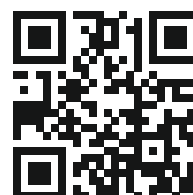
A ESECO
Service Center – Haushaltsgeräte
Wienerbergstr. 11/12 A, 1100 Wien, Austria
Tel.: +43 (0) 1 596 7946
Fax.: +43 (0) 1 596 7946 15
E-Mail: office@eseco.at
Internet: www.eseco.at



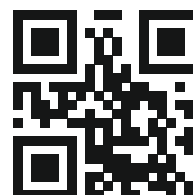
FR SFG
Societe Francaise de Garantie
Impasse Evariste Galois CS 30001
13106 Rousset Cedex France
Tel.: +33 (0) 488 788 900
Fax.: +33 (0) 488 785 901
E-Mail: kaiser@sfg.fr
Internet: www.sfg.fr



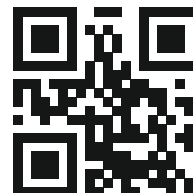
IT USP
Universal Service Provider s.r.l.
Via T. Tasso, 5 – 20825 Barlassina – MB-Italy
Tel.: +39 (0) 02-836 23612
E-Mail: servicekaiser@uspitaly.it
Internet: www.uspitaly.it



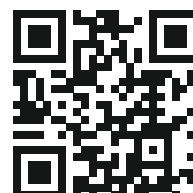
NL ELESKO EUROPA GmbH
Langer Acker 35, 30900 Wedemark, Deutschland
Tel.: +49 (0) 511 1659 5257
E-Mail: kaiser-nl@elesco-europa.com
Internet: www.elesco-europa.com



RU Представительство *Kaiser* в России по сервисному обслуживанию и работе с потребителями
Почтовый адрес: 127238, г. Москва, АЯ 46
Тел.: 8-800-500-69-65, 8 (499) 110-79-23
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



GARANTIEKARTE

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

Wir gratulieren Ihnen zur Anschaffung der Haushaltsgeräte von ausgezeichneter Qualität!

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

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

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

WARRANTY CARD

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

Congratulations on the purchase of household appliances of excellent quality!

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

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

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

CARTE DE GARANTIE

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

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

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

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

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

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

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

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!

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

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

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

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.

EG-Konformitätserklärung / *EG Declaration of Conformity*

Hersteller / *Manufacturer:*

OLAN-Haushaltsgeräte e.K.

Adresse / *Address:*

**Eichborndamm 277
13437 Berlin
Germany**

Hiermit wird bestätigt, dass alle Electroherde

This is to confirm that all electric cookers

Marke / *Brand :*

Kaiser

Typ/ *Type:*

HC 93...*

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

* = Farbe / *colour*

den Vorschriften der Europäischen Richtlinien entsprechen.

comply with the regulations of the European Directives.

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit:

The conformity of the designated product with:

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

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

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

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

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

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

wird durch die vollständige Einhaltung folgender harmonisierter Europäischen Normen nachgewiesen:

is demonstrated by full compliance with the following European standards:

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

Berlin, 12.11.2021

N. Liskovoj
Abteilungsleiter/ *Department Manager*

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

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

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

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

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



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

