

**Kaiser®**

**HGG 93... \***

**GAS COOKER**

**GASHERD**



**EN USER MANUAL**

**DE GEBRAUCHSANWEISUNG**

**DEAR CUSTOMER,**

*thank you for purchasing this Kaiser product.*

*We are convinced that you have made the right choice. The appliance satisfies the high quality demands and corresponds to comprehensive international standards. Having been designed by the best European designers, the modern appearance of the cooker is sure to be a splendid interior decoration of your kitchen. The cooker is intended to realize even your most complicated cookery projects.*

*Please read these instructions carefully before starting operation to be sure to obtain optimum performance. The following recommendations are aimed to protect you from possible inconveniences which can occur as a result of the wrong operation and, at the same time, reduce the consumption of electric energy. Proper operation and maintenance provide a longer service life of the unit and make cooking a pleasure.*

*The Kaiser cookers fulfill the main norms of safety, hygiene and environment protection in correspondence with the EU directives and are certified according to EU norms and standards (DIN ISO 9001, ISO 1400), standards of Russia (Gosstandart) and the CIS.*

*The company's policy is aimed at constant improvement of product quality. Modifications made to the design and equipment result in exclusively positive changes in operating qualities of the appliances. The right for changes in the products is reserved by the manufacturer.*

*We wish you an effective use of the Kaiser product.*

*Yours faithfully,*

***Kaiser***  
**OLAN-Haushaltsgeräte**  
**Berlin Germany**

*The appliances under present operating instructions are designed for domestic and not industrial use.*

**LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,**

*wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.*

*Wir sind überzeugt, dass Sie eine richtige Wahl getroffen haben. Dieses Produkt entspricht den hohen Forderungen zur Qualität und den modernsten internationalen Standards. Das Gerät wird Ihnen Ihre Kochprojekte ermöglichen, während sein modernes Aussehen, das von den besten europäischen Designern entwickelt worden ist, zum Prachtstück Ihrer Küche wird.*

*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 Herds auftreten können, und ermöglicht Ihnen den Verbrauch von Elektroenergie zu reduzieren. Der Herd bringt Ihnen viel Vergnügen auf lange Zeit, wenn der Gebrauch der vorliegenden Bedienungsanleitung entsprechen wird.*

*Unsere Herde 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 Herde 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 Produkts.*

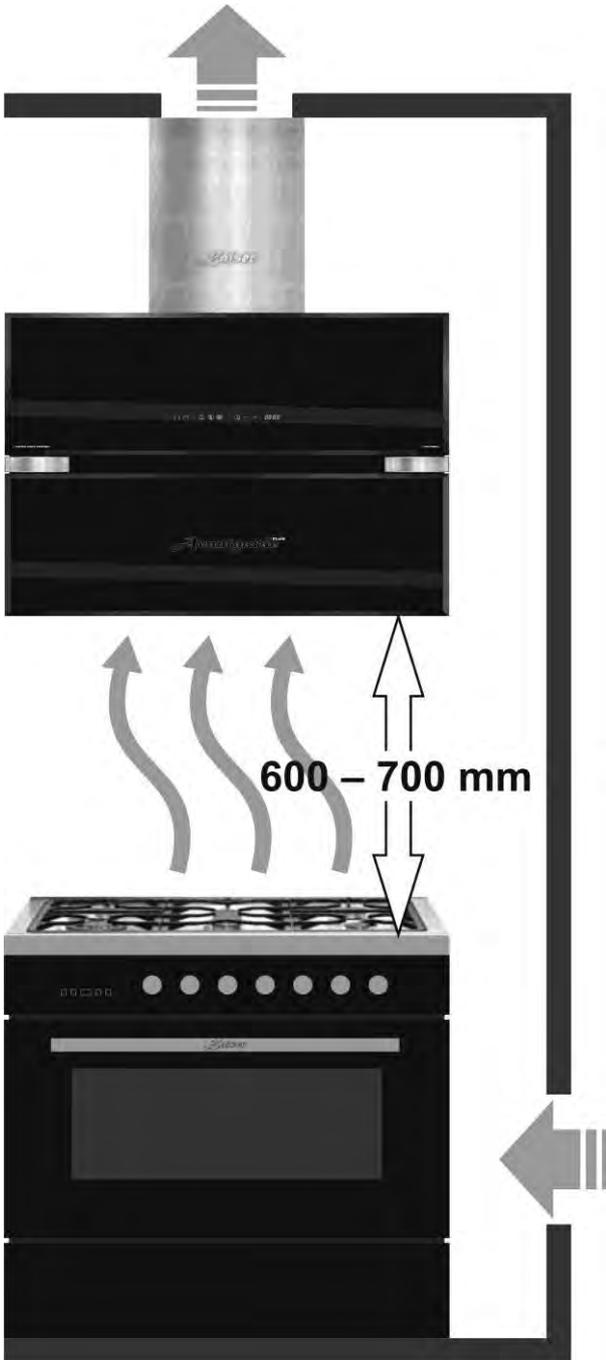
*Hochachtungsvoll*

***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.*

**CONTENTS****INHALTSVERZEICHNIS**

<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>5</b>	<b>FÜR DEN INSTALLATEUR</b>	<b>5</b>
Installation	5	Aufstellen des Herdes	5
Connection	7	Gasherd anschließen	7
Adjustment to different gas types	10	Anpassung an eine andere Gasart	10
Safety conditions	12	Sicherheitsbedingungen	12
<b>BRIEF DESCRIPTION</b>	<b>15</b>	<b>KURZBESCHREIBUNG</b>	<b>15</b>
Location drawing	15	Gesamtansicht	15
Control panel	15	Bedienblende	15
<b>EQUIPMENT</b>	<b>17</b>	<b>AUSSTATUNG</b>	<b>17</b>
Gas cooking zones control	17	Gebrauch vom Gaskochfeld	17
Gas oven control	21	Steuerung von Gasbackofen	21
Operation functions of the oven	23	Betriebsfunktionen des Backofens	23
The oven	26	Gebrauch vom Backofen	26
<b>PRACTICAL ADVICE</b>	<b>27</b>	<b>PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN</b>	<b>27</b>
<b>CLEANING AND SERVICING</b>	<b>33</b>	<b>PFLEGE UND WARTUNG</b>	<b>33</b>
<b>ENVIROMENTAL COMPATIBILITY</b>	<b>40</b>	<b>UMWELTVERTRÄGLICHKEIT</b>	<b>40</b>



## 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.

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 mm<sup>2</sup>, 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.

## 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.

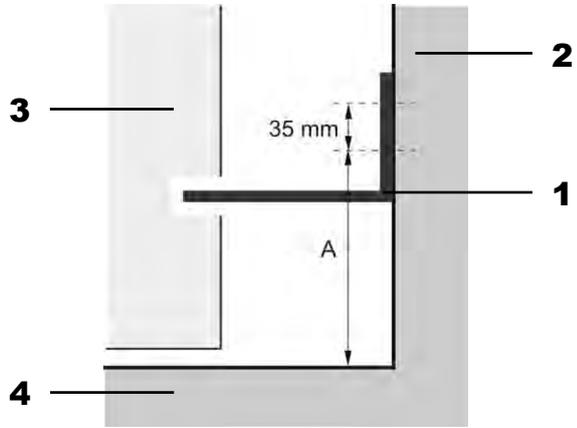
Der Herd darf in die Reihe von Möbel nur bis zu der Höhe der Arbeitsoberfläche der Möbel, d.h. 850 mm vom Fußboden eingebaut werden. Einbau über diese Höhe ist unzweckmäßig. Die Küchenmöbel soll Verkleidung haben, die für die Temperatur 100°C geeignet ist. Die Nichtübereinstimmung mit dieser Bedingung 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.

Der Höhenabstand zwischen den Kochstellenbrennern 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 mm<sup>2</sup> 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.



## MOUNTING THE OVERTURNING PREVENTION BRACKET

The included bracket **1** is mounted on the wall **2** to prevent overturning of the cooker **3**. Due to the bracket, which is used to prevent the overturning, the cooker will not overturn if for example a child will climb on the oven door.

The angle **1** is to be fixed on the wall **2** with two screws opposite to the rectangular opening in the center bottom area of the cooker.

For cooker with width 60 cm, the distance **A** from the floor **4** is 60 mm.

For cooker with width 50 cm, the distance **A** from the floor **4** is 55 mm.

## CONNECTION

The serviceman should:

1. Possess an appropriate certificate.
2. Take into consideration the information re. the type of gas suitable for this cooker (registered at the switchboard panel and the data plate). This information should be compared with the gas supply requirements at the gas supply pipe.
3. Check up:
  - efficiency of ventilation (i.e. air interchange in the kitchen)
  - leak-proof pipe junction
  - operation efficiency of all control units of the cooker
  - adjustability of the power line to the protective (zero) conductor.
4. Provide the User with the installation certificate as well as give instructions concerning operation of the cooker.

**Attention!** Connection to the gas cylinder or gas pipe is allowed to be carried out only by an authorized serviceman who should observe all safety regulations.

## MONTAGE DES WINKELS ALS KIPPSCHUTZ DES KOCHHERDES

Der mitgelieferte Winkel **1** wird an der Wand **2** montiert, um das Umkippen des Kochherdes **3** zu verhindern. Dank des Winkels, der als Kippschutz dient, wird der Herd nicht umkippen können, sollte z.B. das Kind auf die Backofentür klettern.

Der Winkel **1** soll an der Wand **2** mit zwei Schrauben gegenüber der rechteckigen Öffnung in der Mitte unteren Bereiches des Kochherdes befestigt werden.

Für Kochherd mit Breite 60 cm beträgt der Abstand **A** vom Fußboden **4** 60 mm.

Für Kochherd mit Breite 50 cm beträgt der Abstand **A** vom Fußboden **4** 55 mm.

## GASHERD ANSCHLIESSEN

Der Installateur muss:

1. Gasberechtigung besitzen.
2. Die am Typenschild und am Etikett angeführten Informationen bezüglich Gasart zur Kenntnis nehmen, für welche der Herd ausgelegt ist. Die Informationen mit Gaslieferungsbedingungen am Installationsort vergleichen.
3. Folgendes überprüfen:
  - Wirksamkeit der Lüftung, d.h. Luftwechsel im Aufstellungsraum,
  - Dichtheit der Gasarmaturverbindungen,
  - Funktionsfähigkeit aller Funktionselemente des Herdes,
  - Ausrüstung der elektrischen Installation mit der Schutzleitung (Nullleitung).
4. Dem BENUTZER das Zeugnis des Herdanschlusses an die Gasinstallation ÜBERGEBEN und in die Bedienung dessen einweisen.

**Achtung!** Der Herd darf an eine PROPAN-BUTAN-Flasche oder an die existierende Gasinstallation nur von einem befugten Installateur angeschlossen werden, der alle Sicherheitsvorschriften einhält.

To connect the cooker to a gas cylinder, screw on a min. 0,5 m long metal junction pipe provided with an end junction hose (8 x 1 mm) onto the lead-in pipe. The gas-supply pipe must not get in contact with the protective metal elements on the cooker's rear wall. Check up if the junctions are leak-proof.

It is advisable to tighten the junctions by insulating teflon tape.

Overtightening (max. tightening torque – 20 Nm) or using glue can result in junction damage and lead to gas leak.

In plant, the gas cooker has been pre-adjusted for operating on AC power and single-phase current (230 volt ~ 50 hz). First check up if the AC outlet complies with the cooker's electric capacity, and then plug in.

The power outlet should have a zero phase.

**Cautions:** CHECK UP LEAKPROOFNESS of the connection to the gas supply pipe or gas cylinder using soap suds only. Don't use open flame – danger to life!

Bei dem Anschließen des Herdes an eine Gasflasche, schrauben Sie auf die Einführung 1/2" den min. 0,5m langen metallischen Anschlussstutzen mit einem Schlauch-Anschlussstutzen (8 x 1mm) an. Das Gasleitungsrohr darf mit metallischen Schutzelementen der Rückwand des Herdes nicht in Berührung kommen. Beachten Sie, dass der Anschluss dicht ist.

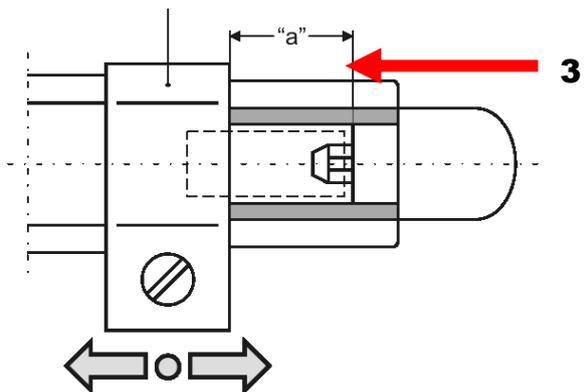
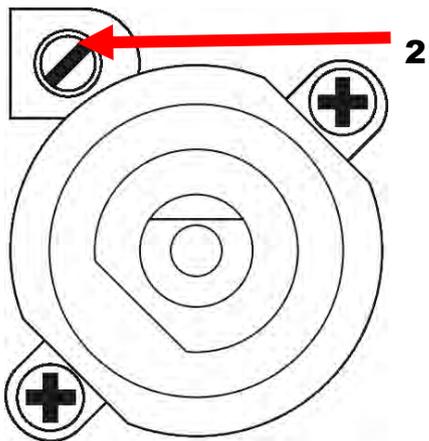
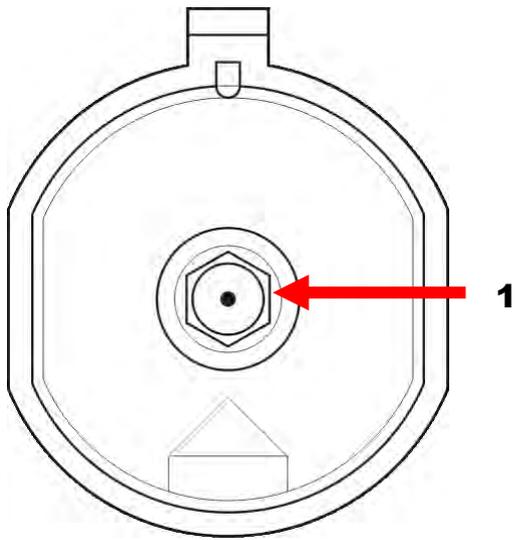
Es wird empfohlen, die Verbindungen mit Teflonband abzudichten.

Überspannen (max. Drehmoment – 20 Nm) bzw. Anleimen kann zu Schaden der Verbindungsstelle führen bzw. das Gasleck verursachen.

Der Herd ist werksseitig für die Versorgung mit Einphasenwechselstrom (230V ~50Hz) ausgelegt und mit der Anschlussleitung ausgestattet. Vor dem Anschließen des Herdes an die Steckdose überprüfen Sie, ob sie der elektrischen Leistung des Herdes entspricht.

Die Netzsteckdose, an die der Herd anzuschließen ist, muss unbedingt mit der Nullphase versehen sein werden.

**Achtung!** Nach dem Anschließen des Gerätes an das Gasnetz (bzw. die Gasflasche) mit Seifenwasser **KONTROLLIEREN**, ob der Anschluss **DICHT** ist bzw. Gas austritt. Auf keinen Fall einen Feuerzeug, einen Zündholz oder offene Flamme anderer Art benutzen.



## ADJUSTMENT TO DIFFERENT GAS TYPES

The cookers are supplied with gas burners which the manufacturer has adjusted to natural gas used in your country. The type of gas is specified on the data plate as well as in the warranty of quality. The data plate is to find on the base or on the back of the cooker.

To adjust gas burners, remove knobs of the gas burners.

To adjust the gas burners of the oven, withdraw the bottom of the oven cavity.

To adjust the cooker to another type of gas:

- replace a nozzle (see table 1),
- adjust the lowerer pressure of the valves
- adjust air supply to the gas burners of the oven.

**1** – To replace the nozzle: screw out the nozzle (use screw tip N° 7) and replace it with another one in compliance with the available type of gas (see the table 1).

**2** – To adjust the burners: Switch on gas and select “Sparing flame”. For adjustment, use a 2,5 mm-screw tip.

**3** – To replace the nozzle in the oven: See table 1 to adjust air supply correctly.

Table 1

Heating elements	nozzle diameter (LPG-G30)	nozzle diameter (NG-G20)	Maximum power, kW
Top heating element	0,82	1,22	2,8
Bottom heating element	0,95	1,33	3,8
Burner	SABAF		
	nozzle diameter, LPG	nozzle diameter, NG	Maximum power, kW
Turbo	0,95	1,4	3,7
Strong	0,85	1,18	3
Normal	0,65	0,97	1,75
Small	0,5	0,72	1

## ANPASSUNG AN ANDERE GASARTEN

Diese Herde sind mit Gasbrennern ausgestattet, die von der Herstellerfabrik zum Verbrennen des in Ihrem Land benutzten Erdgases angepasst sind. Der Gastyp ist in dem Typenschild, das an der Rückwand des Herdes angebracht ist, angegeben.

Um die Gasbrenner einzustellen, sind Drehregler der Gashähne abzunehmen.

Die Einstellelemente des Backofenbrenners sind nach dem Herausschieben des Backofenraumbodens zugänglich.

Um den Herd an eine andere Gasart anzupassen; sind folgende Tätigkeiten auszuführen:

- Düsen auswechseln (siehe Tabelle 1),
- reduzierten Ventildurchfluss nachstellen,
- Luftzufuhr zum Backofenbrenner nachstellen.

**1** – Austausch der Brennerdüse – Düse mit dem Sondersteckschlüssel SW7 herausdrehen und gegen eine neue Düse austauschen, welche der Gasart entspricht (siehe Tabelle 1).

**2** – Regulierung der Brenner erfolgt mittels eines 2,5 mm Regelschraubendrehers beim angezündeten Brenner, der auf „Sparflamme“ eingestellt ist.

**3** – Austausch der Brennerdüse vom Backofen. Regulierung von Luftzufuhr (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1

Heizelemente	Düse-Durchmesser (LPG-G30)	Düse-Durchmesser (NG-G20)	Maximum power, kW
Heizelement oben	0,82	1,22	2,8
Heizelement unten	0,95	1,33	3,8
Brenner	SABAF		
	Düse-Durchmesser, LPG	Düse-Durchmesser, NG	Maximum power, kW
Turbo	0,95	1,4	3,7
Stark	0,85	1,18	3
Normal	0,65	0,97	1,75
Spar	0,5	0,72	1

**EN**

**DE**

Gas supply	Adjusting from liquid gas to natural gas	Adjusting from natural gas to liquid gas
Full flame	Nozzle burner 1 Replace in compliance with Table 1	Nozzle burners 1 Replace in compliance with Table 1
Saving flame	Regulating needle 2 Screw out slightly and adjust the flame size	Adjusting needle 2 Screw in against the stop and check up gas supply

Brenner	Umstellung vom Flüssiggas auf Erdgas	Umstellung vom Erdgas auf Flüssiggas
Volle Flamme	Brenndüse <b>1</b> gegen eine entsprechende gemäß der Tab.1 austauschen	Brennerdüse <b>1</b> gegen eine entsprechende gemäß der Tab.1 austauschen
Sparflamme	Einstellnadel <b>2</b> ein wenig heraus-schrauben und die Flammengröße nachstellen	Einstellnadel <b>2</b> leicht bis zum Anschlag einschrauben und die Flammengröße überprüfen

**Attention!** (A hint for the serviceman) The adjustment of the cooker to another gas type should be registered at the connection place.  
Issue and attach a label with the gas type which the cooker has been adjusted to.

**Achtung!** (Hinweis für den Installateur) Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart ist im Herdanschlusszeugnis zu vermerken.  
Nach der Regulierung ist das Etikett mit dem Hinweis auf die Gasart, auf die der Herd angepasst wurde, aufzukleben.

**SAFETY CONDITIONS**

- Please, keep watch over children as long as the gas cooker is in operation. Children are unaware of operating rules. Hot gas burners, hot oven cavity, oven door pane, pans and pots with hot liquid on the grid above the burners can cause a skin-burn.
- Connection cords of electric appliances, e.g. a mixer, should not get in contact with hot parts of the cooker.
- Don't put inflammable materials into the bottom drawer of the cooker, since they can get inflamed while the cooker is in operation.
- Keep watching the cooker while frying: oils and fats can get inflamed due to overheating.
- If faults occur, further operation is not allowed until the appliance has been repaired by an authorized serviceman.
- Don't turn on the valve of the gas inlet or gas cylinder before you make sure that the gas burners are switched off.
- Keep the burners clean. The overflowed food or residues must be immediately removed after the burners get cold.
- Don't put pans directly onto the burners.
- The weight of a pan put on the grid above a burner should not exceed 10 kg; the total weight of the pans over the four burners should be max. 40 kg.
- Don't strike the handles and the burners.
- Don't put more than 15 kg on the open oven door.
- Unauthorized persons are not allowed to carry on amendments or repair the cooker.
- It is not allowed to turn on the knobs of the burners if the electric ignition is out.
- Don't blow out the flame of the burner!
- Users are not allowed to adjust the cookers to different gas type on their own, move the cooker to another place or make changes in the gas supply system. These operations can be carried on only by an authorized serviceman.

**SICHERHEITSBEDINGUNGEN**

- Während des Gasherdbetriebs auf Kinder aufpassen, weil sie über keine Kenntnisse hinsichtlich die Herdbedienung verfügen. Insbesondere heiße Kochstellenbrenner, Backofenraum, Rost, Türscheibe, Kochgeschirr mit heißer Flüssigkeit können bei Kindern Verbrennungen verursachen.
- Es ist zu beachten, dass kein Anschlusskabel anderer Elektrogeräte (wie z.B. eines Mixers) mit heißen Herdteilen in Kontakt kommt.
- Leichtentflammbare Materialien dürfen nicht in der Schublade aufbewahrt werden; während des Backofenbetriebes könnten sie aufflammen.
- Das Kochfeld während des Bratens nicht ohne Aufsicht lassen. Überhitzte Öle und Fette sind leichtentzündlich!
- Falls der Herd beschädigt wird, darf er erst wieder benutzt werden, nachdem die Beschädigung von einem qualifizierten Fachmann beseitigt ist.
- Den Gasabsperhahn an der Gasanschlussstelle bzw. an der Gasflasche niemals öffnen ohne sicherzustellen, dass alle Gassperventile zugedreht sind.
- Gasbrenner nicht überfluten bzw. verunreinigen lassen. Beschmutzte Gasbrenner sofort nach dem Abkühlen reinigen und abtrocknen.
- Kein Geschirr direkt auf die Gasbrenner aufstellen.
- Auf dem Rost über einem Gasbrenner kein Geschirr aufstellen, dessen Gewicht 10 kg überschreitet; das Gesamtgewicht vom Geschirr, das auf dem ganzen Rost aufgestellt ist, darf nicht mehr als 40 kg sein.
- Drehregler und Gasbrenner nicht aufschlagen.
- Keine Gegenstände auf die aufgeklappte Backofentür stellen, die schwerer als 15 kg sind.
- Es ist streng verboten, den Gasherd von nicht speziell ausgebildeten Personen zu modifizieren bzw. reparieren lassen.
- Es ist verboten, die Gasabsperhähne der Kochstellen und des Backofens zu öffnen, ohne ein angezündetes Streichholz oder Gaszünder in der Hand zu haben.
- Gasbrennerflamme nie durch Blasen löschen.
- Eigenwillige Anpassung vom Gasherd an einen anderen Gastyp, Verstellung des Herdes sowie Einführung von Änderungen in die Gasversorgungsleitung sind verboten. Diese Tätigkeiten dürfen ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.

- Don't let children and persons who are not informed about the operation instructions to operate the cooker.
- Watch the pans while boiling in order not to extinguish the burners.

**In case of gas leak, it is not allowed:**

to strike a match, smoke, switch on and off an electric receiver (a door bell, a light switch) as well as use other electrical or mechanical appliances which can cause electric or chugging spark. In this case, immediately shut off gas supply (turn off the valve of the gas cylinder or the switch which cuts off the connection to the gas supply), air the room and contact an authorized person.

- Don't attach any cables to the gas appliance.
- If the gas leaking out of a nontight junction gets inflamed, immediately cut off the gas supply by turning off the valve of the gas cylinder or the switch which disconnects gas supply).
- In case of damage: air the room, disconnect the appliance from the power supply and repair the fault.
- If the gas leaking out of the nontight junction of the gas cylinder gets inflamed, wrap the cylinder with a wet blanket to extinguish the flame and turn off the valve (stopcock) of the gas cylinder. Further use of the damaged gas cylinder is not allowed.
- If you don't use the gas cooker for a few days, disconnect it from the gas supply by turning off the stop valve. In case of a gas cylinder, turn off the stopcock every time after the use.

**The gas supply should provide the cooker with the type of gas it has been adjusted to in plant. Information about the gas type which the cooker has been adjusted to is registered on the data plate on the cookers back.**

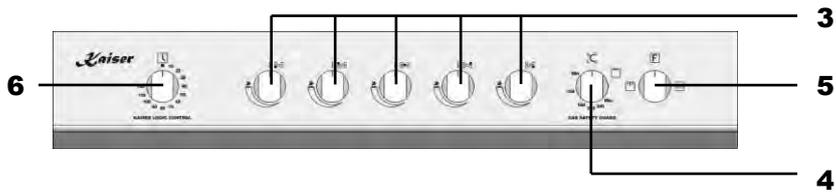
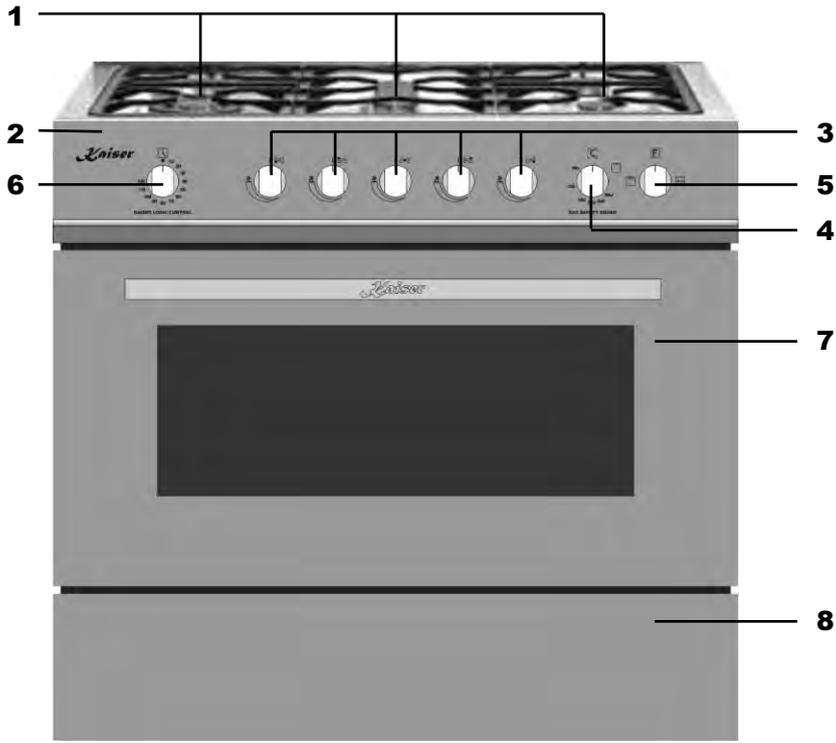
- Kleinen Kindern und Personen, welche mit der Gebrauchsanweisung des Gasherdes nicht vertraut sind, den Gasherd nicht bedienen lassen.
- Während des Kochens beachten Sie, dass Übergelaufenes die Gasbrenner nicht ablöscht.

**Im Falle eines Gasleckverdacht ist folgendes untersagt:**

Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, Elektrogeräte ein- und ausschalten (Klingel- und Lichtschalter) sowie sonstige elektrische und mechanische Geräte benutzen, die Elektro- und Schlagfunkentstehung verursachen können. In so einem Fall muss der Gasabsperrhahn der Gasanschlussleitung bzw. der Gasflasche sofort zugedreht und der Raum gelüftet werden; danach muss die Schadensursache von einem autorisierten Fachmann beseitigt werden.

- Keine Erdungsleitungen dürfen an die Gasanschlussleitung angeschlossen werden.
- Falls sich das aus einer undichten Gasinstallation entweichende Gas entzündet, ist der Gaszulauf mittels des Gasabsperrhahnes sofort abzusperren.
- In jeder Situation, wo eine technische Störung auftritt, ist der Herd von der Stromversorgung unbedingt zu trennen (wobei das obenangeführte Prinzip zu beachten ist) und die Störung bei einer autorisierten Reparaturstelle anzumelden.
- Falls sich das aus einem undichten Gasflaschenventil entweichende Gas entzündet, ist die Gasflasche mit einer feuchten Decke zu bedecken, um die Flamme zu löschen und die Gasflasche abzukühlen. Wiedergebrauch einer beschädigten Gasflasche ist streng verboten.
- Falls der Gasherd einige Tage nicht genutzt werden soll, ist der Hauptabsperrhahn der Gasanschlußleitung zuzumachen. Wenn der Gasherd von einer Gasflasche versorgt wird, muss das Gasflaschenventil nach jedem Gebrauch zugedreht werden.

**Ihr Gasherd soll an die Gasanschlußleitung angeschlossen werden, welche mit der Gasart versorgt ist, für die Ihr Gasherd werksseitig ausgelegt ist. Die Information über die Gasart, an die Ihr Gasherd werksseitig angepasst worden ist, ist dem Typenschild zu entnehmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückwand des Gerätes.**



**BRIEF DESCRIPTION****LOCATION DRAWING****Arrangement of functional assemblies**

1. Gas burners
2. Control panel
3. Knobs of the gas burners control
4. Knob of the oven temperature control
5. Knob of the oven operating functions
6. Knob of the timer
7. Oven door
8. Drawer

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

**KURZBESCHREIBUNG****GESAMTANSICHT****Anordnung von Funktionsbaugruppen**

1. Gasbrenner
2. Bedienblende
3. Drehregler für Kochstellbrennern
4. Backofen- Temperaturwähler
5. Drehregler des Backofenbetriebsfunktionen
6. Drehregler des Kurzzeitweckers
7. Backofen
8. Schublade

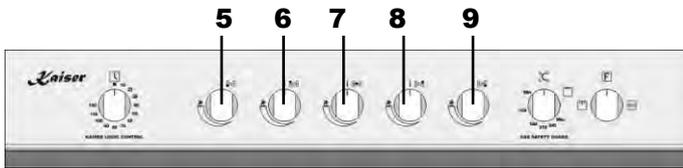
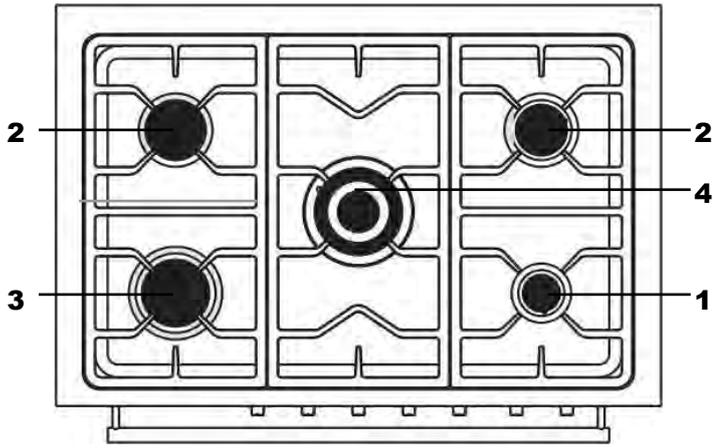
Verschiedene Modelle, je nach ihrer technischen Ausrüstung, sind mit verschiedenen Bedienblenden versehen, an denen die Bedienelemente sinnvoll angeordnet sind.

**CONTROL PANEL****Control Panel with mechanical Timer**

- Knobs of gas burners
3. Knob of the oven temperature control
  4. Knob of the oven operating functions
  5. Knob of the Function selection
  6. Mechanical timer

**BEDIENBLENDE****Bedienblende von Modellen mit Kurzzeitwecker**

- Drehregler für Gasbrenner
3. Drehregler der Backofentemperatur
  4. Drehregler Backofenbetriebsfunktionen
  5. Drehregler Funktionsauswahl
  6. Kurzzeitwecker



## EQUIPMENT

### GAS BURNERS AND RELEVANT OPERATING ELEMENTS

1. Gas burner	90 mm
2. Gas burner	130 mm
3. Gas burner	150 mm
4. Triple gas burner	210 mm

### GAS COOKING ZONES CONTROL

Before using your new appliance, we ask you to do the following:

- Read carefully the operating instructions and safety conditions.
- Remove the packaging, empty the drawer, clean the oven cavity in order to eliminate preservative agents.
- Check up functional efficiency of the stop valves (installation junction and that of the cooker) as well as the other control units.
- Heat up the oven (at 250° C for 30 min.)
- Service the cooker only in case of duly ventilation.

The cooking zones control is achieved by means of knobs **6 – 9** set up on the control panel of the cooker.

All gas cookers are provided with the system of electrical ignition operated by means of knobs.

To switch on a gas burner:

- Press the corresponding knob of the selected burner against the stop and turn it to the left up to the position **strong gas supply**.
- Keep the switch pressed till the burner ignites.
- After the burner has ignited, let the knob go and select the required flame volume (e.g. **sparing flame**).
- To switch off the burner after the food is ready turn on the knob to the right (position "off").

## AUSSTATUNG

### KOCHFELD MIT GASBRENNERN

1. Gasbrenner	90 mm
2. Gasbrenner	130 mm
3. Gasbrenner	150 mm
4. Dreikreis Gasbrenner	210 mm

### GEBRAUCH VOM GASKOCHFELD

Bevor Sie den Herd zum ersten Mal in Betrieb nehmen, muss folgendes gemacht werden:

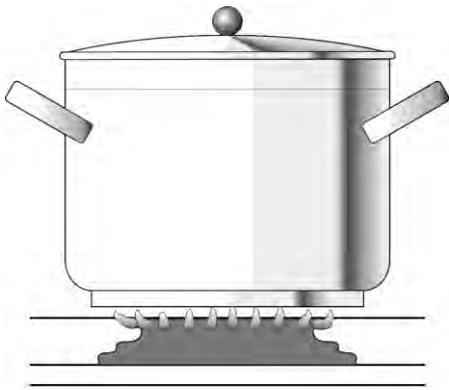
- Sich mit der Gebrauchsanweisung, und insbesondere mit den Sicherheitsbedingungen vertraut machen.
- Das Gerät auspacken, die Schublade leeren, den Backofenraum vom Korrosionsschutzmittel reinigen.
- Wirksamkeit von Gasabsperrhähnen (an der Gasanschlussleitung und im Gasherd selbst) und anderen Steuerelementen überprüfen.
- Backofen durchwärmen (bei 250°C, ca. 30 min).
- Den Erstbetrieb nur bei ausreichender Belüftung durchführen.

Die Kochzonensteuerung erfolgt mittels Drehregler **6 – 9**, die auf der Bedienblende des Herdes eingerichtet sind.

Alle Gasherde sind mit elektrischem Gaszünder-System in den Drehreglern ausgerüstet.

Um den Brenner anzuzünden:

- Den Drehregler des gewählten Brenners bis zum fühlbaren Anschlag hineindrücken und danach nach links bis zur Position **Volle Flamme** umdrehen,
- Den Drehregler zum Anschlag hineingedrückt halten, bis zum Gasaufflammen,
- nach dem Aufflammen des Gasbrenners den Drehregler loslassen und die gewünschte Flammengröße einstellen (z.B. **Spar-Flamme**).
- Nach dem Kochvorgang den Kochstellenbrenner ausschalten, indem der Drehregler nach rechts umgedreht wird. (Position «Ausgeschaltet»).



If your appliance is provided with gas control system for the burners and the oven, to ignite a burner press the knob against the stop and keep it in the position "strong gas supply" to activate the control system. If the flame goes out when you release the knob, you should remove the knob (gently pulling back) and put the extra plate, which is enclosed in the cooker set, on the spindle of the gas valve.

**Attention!** It is not allowed to adjust gas supply between the position **burner off** and the position **strong gas supply**

Correctly adjusted burners have a light blue flame with a distinct internal cone.

Flame volume is adjusted by knobs:

-  big flame
-  small flame ("sparing")
-  burner is off (gas supply is stopped)

Knobs ensure gradual setting of flame volume.

Remember that the diameter of the pan's bottom should be bigger than the diameter of flame in the burner. Pans should be covered with lids.

For effective cooking, the utensil's diameter should be 2,5 – 3 times bigger than that of the burner. Thus, following diameters correspond to the available burner types:

- Small – 90 mm to 160 mm,
- Normal – 130 mm to 260 mm,
- Strong – 210 mm to 260 mm

The utensils height should not exceed its diameter.

Bei den Gashermodellen, deren Kochstellenbrenner mit einem Gasausflussschutz ausgerüstet sind, muss der Drehregler während des Anzündens ca. 2-10 Sekunden lang in der Position „Volle Flamme“ bis zum Anschlag hineingedrückt gehalten werden, damit der Gasausflussschutz anspringen kann. Wenn es beim Loslassen des Drehreglers zum Erlöschen der Flamme kommt, sollte der Drehregler entfernt (durch vorsichtiges Ziehen) und auf den Gasventilspindel eine zusätzliche Scheibe aufgesetzt werden, die mit dem Herd mitgeliefert wird.

**Achtung!** Es ist verboten, die Flammengröße durch die Wahl einer Drehknebelposition im Bereich zwischen der Position **erlöschte Flamme** und der Position **Volle Flamme** einzustellen.

Richtig justierte Gasbrenner weisen eine hellblaue Flamme mit ausdrücklich sichtbarem Innenkegel auf.

Die Flammengröße hängt von der eingestellten Drehreglerposition ab:

-  volle Flamme
-  kleine (lies „sparsame“) Flamme
-  gelöschte Flamme (Gasausfluss gesperrt)

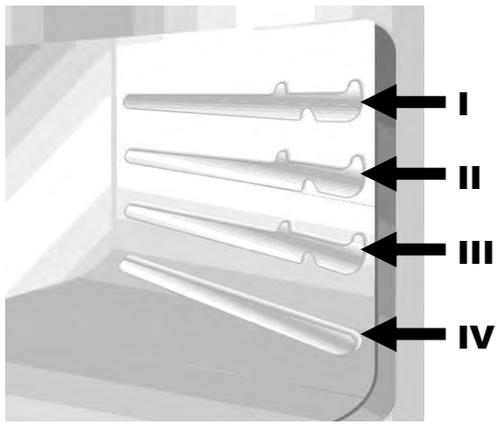
Die Flammenhöhe lässt sich, je nach Bedarf, stufenlos einstellen.

Es ist zu beachten, dass der Geschirrboden immer einen größeren Durchmesser als die Flammenkrone hat und das Geschirr selbst mit einem Deckel bedeckt sein sollte.

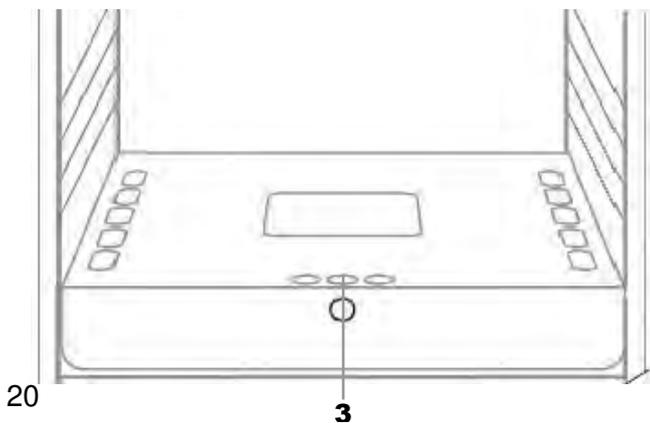
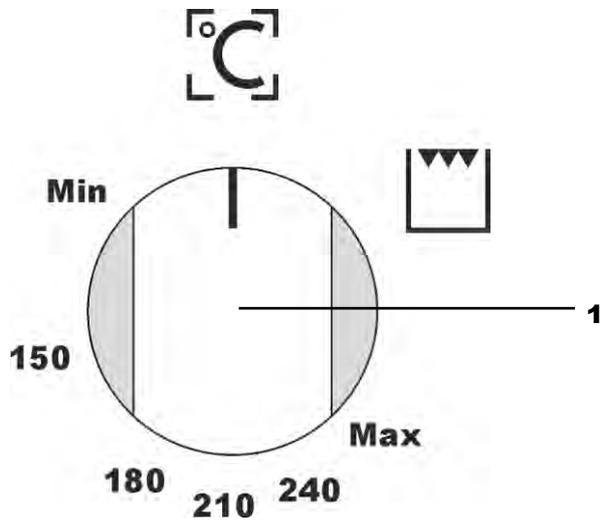
Es wird empfohlen, einen Geschirrdurchmesser zu wählen, der 2,5 – 3 mal größer ist, als der des Gasbrenners,

- für den kleinen Brenner – ein Geschirr mit einem Durchmesser von 90 bis zu 160 mm
- für den Mittelbrenner – ein Geschirr mit einem Durchmesser von 130 bis zu 260 mm,
- für den großen Brenner – ein Geschirr mit einem Durchmesser von 210 bis zu 260 mm.

Die Höhe des Geschirrs sollte nicht größer sein, als sein Durchmesser.



1 2



## GAS OVEN CONTROL

The built-in ovens can be programmed to fulfil different operating functions according to the type of the cooker. 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 within the oven. The operating levels are noted by figures I to IV respectfully.

Oven operation functions are controlled by the knob **2 operation mode** and knob **1 temperature control** set up on the control panel.

The gas oven is equipped with a valve and possess a heat control mode and gas-leak protection mode. As it is mentioned below, to switch on the oven you should press the knob for 3 sec. This time is necessary for the control sensing element to get warmed up and, thus, activate the protective system. If the burner does not ignites within 10 sec., repeat the procedure 1 min. later again, i.e. after the oven has been ventilated.

To switch on the oven:

- Press the knob **1 oven temperature control** against the stop, turn it to the left and select the required temperature.
- Observe the flame in the oven (distinct flame reduction means that the selected temperature has been reached). Temperature adjustment is only applicable provided that the oven door is closed.

To switch off the oven turn the knob to the right against the stop.

If the knobs of your cooker are not equipped with the ignition mode:

- Strike a match,
- Press the rotary handle **1 oven temperature control** against the stop, turn it to the left and select the required temperature.
- Put the match to the **opening 3** and wait for 3 sec. If the flame goes out, repeat the procedure in 3 sec.

**Important!** The activation of the oven is indicated by the red control light

## STEUERUNG VON GASBACKOFEN

Die in den Herden je nach Modell eingesetzten Backöfen erfüllen verschiedene Funktionen. Je nach Funktion, können verschiedene Ausrüstungsteile des Backofens genutzt werden, wie z.B. Rost und Backblech, die in richtige Höhe im Backofenraum anzubringen sind. Die Höhen im Backofen sind mit nacheinanderfolgenden Ziffern von I bis V bezeichnet.

Backofenbetriebsfunktionen werden durch Drehen von den auf der Bedienblende angebauten Drehreglern **Temperaturregler 1** und **Beleuchtung 2** gesteuert.

Alle Backöfen sind mit Gashähnen ausgerüstet, die einen Temperaturregler und Gasausflussschutz besitzen. Beim nachstehend beschriebenen Anzünden vom Gasbackofen ist der Drehregler ca. 3 Sekunden lang hineingedrückt zu halten. Diese Zeit ist zur Erwärmung des Fühlelementes sowie zum Anspringen vom Gasausflussschutz nötig. Falls die Flamme erlischt, ist derselbe Ablauf erst nach 3 Sekunden zu wiederholen. Wenn die Flamme innerhalb von 10 Sekunden nicht angezündet worden ist, darf das Anzünden erst nach ca. 1 Minute, d.h. nach Durchlüftung des Backofenraumes wiederholt werden.

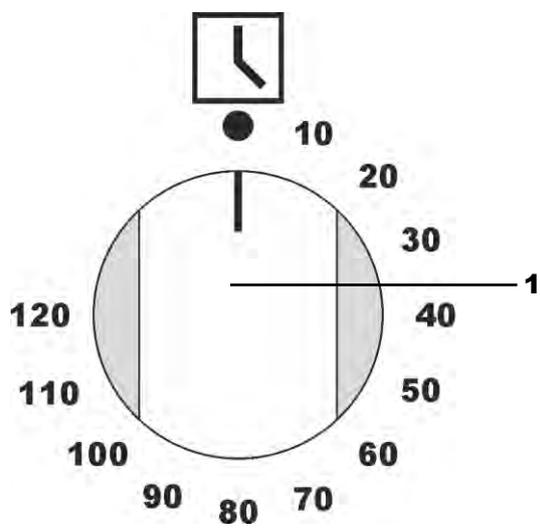
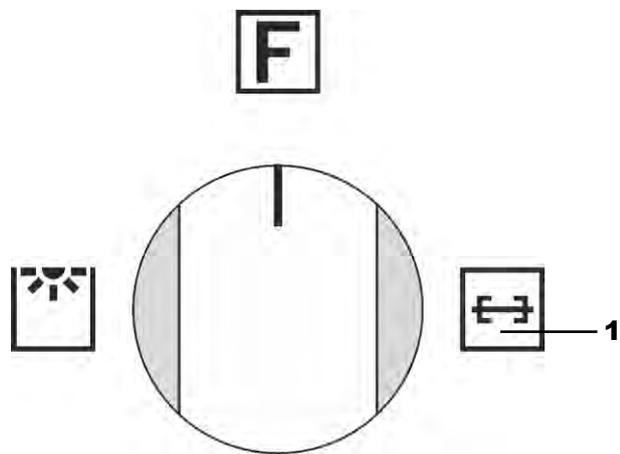
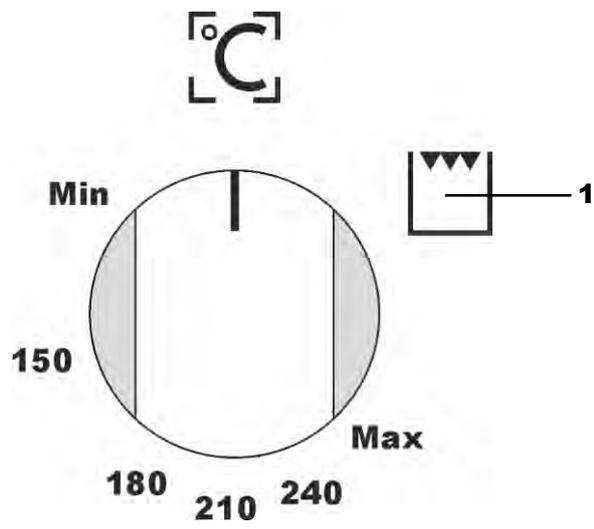
Um Backofen einzuschalten:

- 'Drehregler **1** bis zum fühlbaren Anschlag hineindrücken und nach links in die Position der entsprechend gewählten Temperatur umdrehen, nach dem Aufflammen noch ca. 3 Sekunden lang hineingedrückt halten. Falls die Flamme erlischt, ist die Tätigkeit nach 3 Sekunden zu wiederholen.
  - Flamme beobachten (deutliche Flammenverminderung ist ein Zeichen dafür, dass die gewünschte Backofentemperatur erreicht worden ist). Die Temperaturregelung ist nur bei geschlossener Backofentür einsetzbar.
- Die Backofenabschaltung erfolgt durch die Umdrehung des Drehreglers bis zum Anschlag nach rechts.

Wenn Ihr Backofen nicht mit Einhandzündung eingerichtet ist:

- ein Streichholz aufflammen,
- 'Drehregler **1** bis zum fühlbaren Anschlag hineindrücken und nach links in die Position der entsprechend gewählten Temperatur umdrehen,
- das Streichholz an die **Zündöffnung 3** anlegen und den 'Drehregler noch ca. 3 Sekunden lang nach dem Aufflammen hineingedrückt halten. Falls die Flamme erlischt, ist die Tätigkeit nach 3 Sekunden zu wiederholen.

**Wichtig!** Die Einschaltung vom Backofen wird durch Aufleuchten von roten Kontrolllampe signalisiert.



## OPERATION FUNCTIONS OF THE OVEN

### GRILL COOKING



This function is used to grill or brown food. Place the shelf with the food to be cooked at the 1st or 2nd level from the top. Pre-heat the oven for 5 minutes. Set a temperature with the **temperature control 1**.

### TURNSPIT

Some ovens are completely equipped with stick engine and rotary spit for spit roast. The spit allows to roast food in the oven rotary. It serves primarily for roasting barbeque, fowl, sausages and similar dishes. Switching the spit on and off occurs simultaneously with switching on and off of the



function **2**.

### MECHANICAL TIMER

The function of this timer is not only to provide a warning signal about an expiring of time given before, but also have a built-in automatic switch off-function of an oven

To put such a timer in action one has turn the ignition knob **3** clockwise until it will be stuck and then set the necessary time within the limits of 10 – 120 minutes. If this time is expired, the warning signal occurs and the oven will be switched off.

**Important!** If this timer with an automatic switch off-function pointed at "0", the use of an oven is not possible.

## BETRIEBSFUNKTIONEN DES BACKOFENS

### 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. Stellen Sie Temperatur mit dem **Temperaturregler 1** ein.

### DREHSPIESS

Einige Backöfen sind komplett mit Stabmotor und Drehspieß für Spießbraten ausgestattet.

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



Ausschaltung von Funktion **2**.

### MECHANISCHER KURZZEITWECKER

Der Kurzzeitwecker dient nur zur Signalisierung vom Abschluss der eingegebenen Zeit, sondern verfügt über eine eingebaute Funktion der automatischen Abschaltung des Backofens.

Um den Kurzzeitwecker in Betrieb zu nehmen soll der Drehknebel **3** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht werden, dann auf die gewünschte Zeit zwischen 10 – 120 Minuten einstellen. Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet aus.

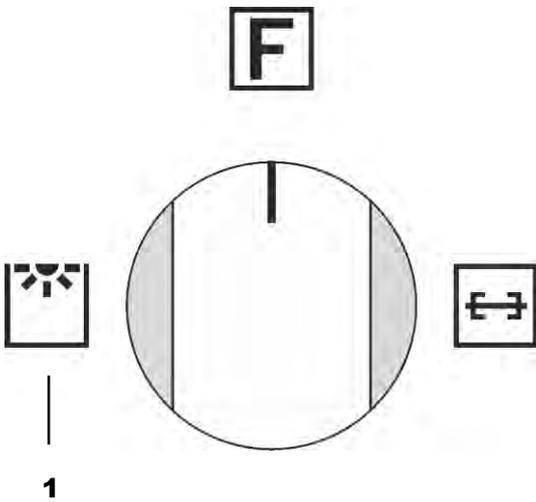
**Wichtig!** Wenn der Kurzzeitwecker, der über die Funktion der automatischen Abschaltung des Backofens\* verfügt, in der Position „0“ ist, ist der Backofenbetrieb nicht möglich.

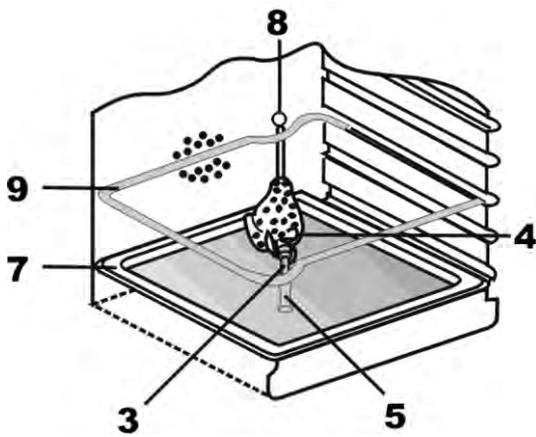
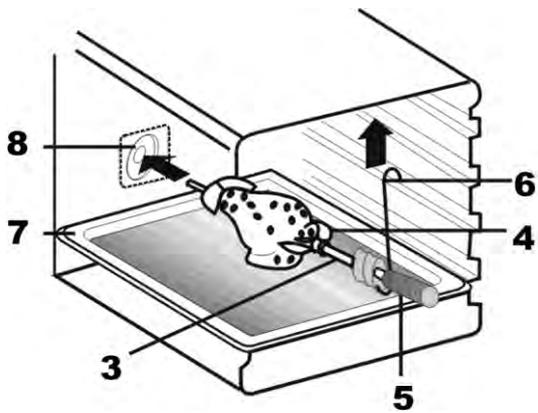
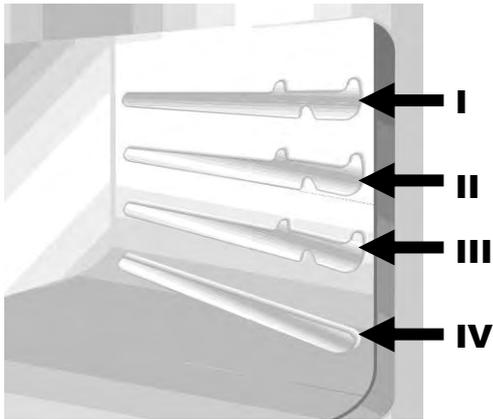
## OVEN LIGHT

The oven is equipped with oven light. The oven light is on as long as the oven is switched on. If you want to check up the food after having cooked it, set the knob **1 oven operating mode** in the light position

## INNENBELEUCHTUNG

Der Backofen ist mit Innenbeleuchtung ausgestattet. Die Innenbeleuchtung bleibt während des Betriebes vom Backofen aktiv. Wenn Sie nach Zubereitung Ihr Gericht kontrollieren möchten, stellen Sie den Drehregler **Backofenbetriebsart 1** in die Position **Licht**.





## 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.

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

\* - if available

## GEBRAUCH VOM BACKOFEN

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.

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

\* - falls vorhanden

## 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.

## PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

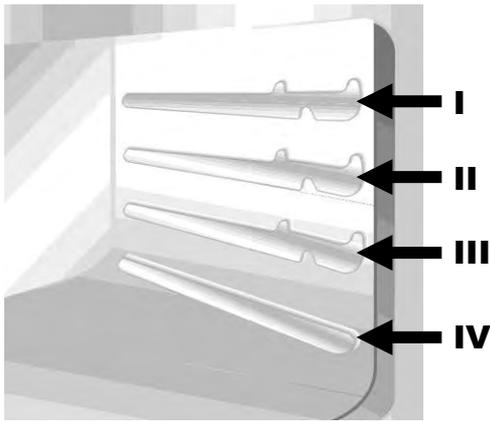
### Empfohlene Zubereitungsbetriebsarten

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 Einstecken trocken und sauber.)
- Nach der Backofenabschaltung sollte das Gebäck noch 5 Minuten drin bleiben.



**Baking parameters  
for conventional heating  
Table 1**

**Gebäckparameter  
bei Nutzung Konventioneller Beheizung  
Tabelle 1**

Kind of dough Gebäckart	Level Höhe	Temperature Temperatur °C	Baking time, min. Backzeit, min.
----------------------------	---------------	------------------------------	-------------------------------------

**Formgebäck**

**Cakes in cups and dishes**

Meringue / Schaumgebäck	2-3	80-100	60-70
Sand paste / Sandkuchen	2-3	160-180	40-70
Yeasted dough / Hefekuchen	2-3	170-180	50-60
Tart / Torte	2-3	160-180	30-50
Sponge cake / Biskuitkuchen	2-3	160-180	10-25
Shortcrust for fruit tart / Mürberteig für Obsttorte	2-3	Heat / Erhitzter 200-220	

**Cakes on baking trays**

**Gebäck auf dem Blech**

Crumbly yeasted dough cake / Hefestreusel	2-3	170-190	30-40
Éclairs / Eclairs	2-3	200-225	30-40
Fruit cake / Obstkuchen	2-3	170-190	30-50
Crumbly sweet cake / Streuselkuchen	2-3	170-190	20-35

## EN

Baking parameters for **conventional heating** are summarized in **Table 1**.

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**.

## DE

Backparameter bei Nutzung **konventioneller Beheizung** sind in der **Tabelle 1** zusammengefasst.

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**.

## 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**.

**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.

## 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** 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 parameters  
for conventional heating  
Table 3**

**Bratparameter  
bei Nutzung Konventioneller Beheizung  
Tabelle 3**

Kind of meat Fleischgattung	Advice Empfehlungen	Level Höhe	Temperature °C Temperatur °C	Roasting time min Bratzeit min.
Stewed Beef / Rindfleisch geschmort		2-3	225-250	120-150
Underdone Roastbeef / Roastbeef blutig	pre-heated oven erhitzter Backofen	3-4	225-250	5-6
Juicy roastbeef / Roastbeef saftig	pre-heated oven erhitzter Backofen	3-4	225-250	6-8
Well-done Roastbeef / Roastbeef angebraten	pre-heated oven erhitzter Backofen	3-4	225-250	10-11
Pork / Schweinefleisch /		2-3	150-170	30-120
Veal / Kalbfleisch		2-3	150-170	45-120
Lamb / Lammfleisch		2-3	150-170	90-120
Game / Wildfleisch	pre-heated oven erhitzter Backofen	2-3	170-190	60-110
Fowl / Geflügel, Hähnchen		2-3	160-180	45-60
Canard / Enten	pre-heated oven erhitzter Backofen	2-3	200-220	60-90
Goose / Gänse		2-3	160-180	150-360
Stewed fowl / Geflügel geschmort		2-3	210-225	45-60

**Grill parameters  
Table 5**

**Grillparameter  
Tabelle 5**

Kind of meat Fleischgattung	Level Höhe	Grill time, min Grillzeit, min	
		1st side / 1.Seite	2nd side / 2.Seite
Pork chop / Schweinskotelett	3-4	8-10	6-8
Pork minced schnitzel / Schweinschnitzel	2-3	8-10	6-8
Cooked beef / Gekochtes Rindfleisch	2-3	10-12	6-8
Sausages / Würstchen	3-4	8-10	6-8
Barbeque / Schaschlik	3-4	7-8	5-6
Beef steak / Rindsteak	3-4	6-7	5-6
Veal chop / Kalbskotelett	3-4	8-10	6-8
Veal steak / Kalbssteak	3-4	6-7	5-6
Lamb chop / Lammkotelett	3-4	8-10	6-8
Chicken – half / Hähnchen, Hälfte	2-3	25-30	25-30
Fish / Fisch	3-4	6-7	4-5
Filet / Filet	3-4	4-7	6
Trout / Forellen	3-4	4-7	6
Toasts / Toasts	3-4	2-3	2-3
Sandwich / Sandwich	2-3	6-8	-

## 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.

### Self-cleaning catalytic panels \*

The Kaiser smooth-walled ovens are provided with inner self-cleaning catalytic panels **7**.

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

## 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.

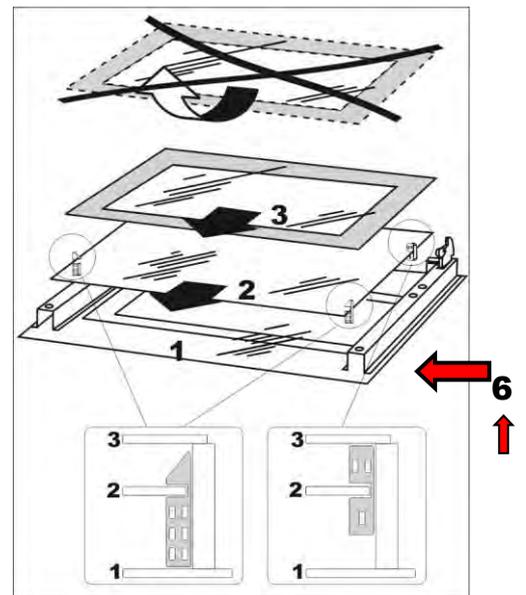
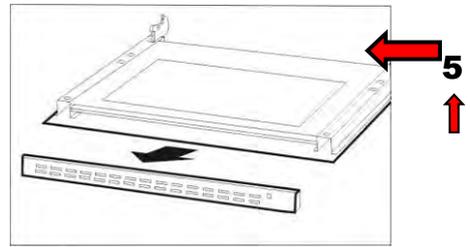
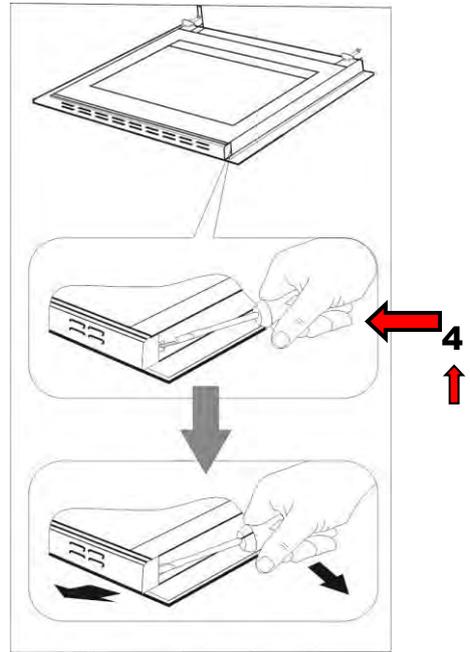
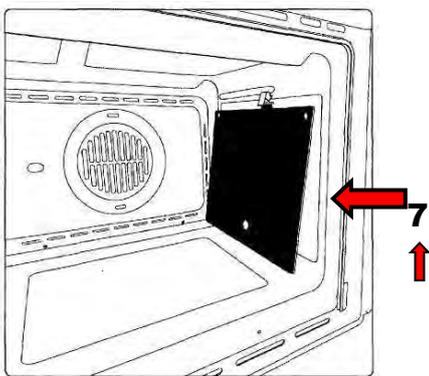
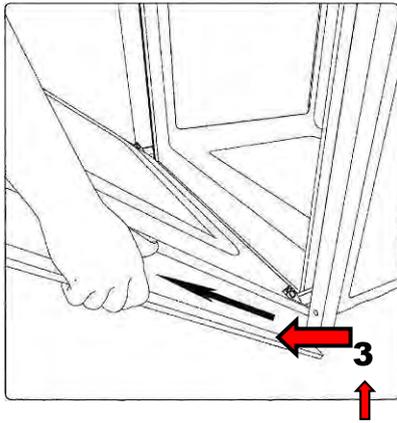
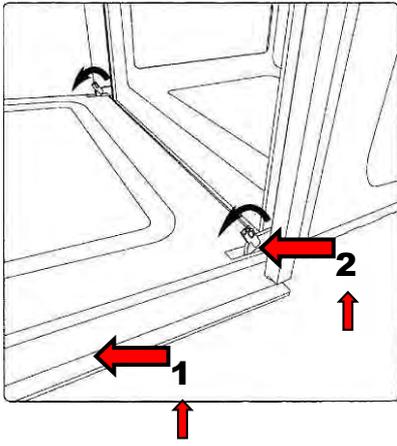
Den Backofenraum und Backblechen nur mit lauwarmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel waschen. Nach dem Waschen ist der Backofenraum mit einem trockenen Lappen nachzuwischen oder bei geöffneter Tür trocknen zu lassen.

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.

### Selbstreinigende katalytische Platten \*

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten **7** 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



## 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.

## Removing the inner glass panels

To unmount the door:

- Using a flat screwdriver unhook the upper door strip, prying it gently on the sides **4**.
- Pull the upper door strip loose. **5**.

Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the middle glass panel **6**.

**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".**

\* - if available

\* - can be ordered in trade

## 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.

## 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 **4**.
- Die obere Türleiste herausnehmen **5**.
- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen **6**.

**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 eindrücken, bis sie „einrastet“.**

\* - falls vorhanden

\* - kann zusätzlich im Handel bestellt werden

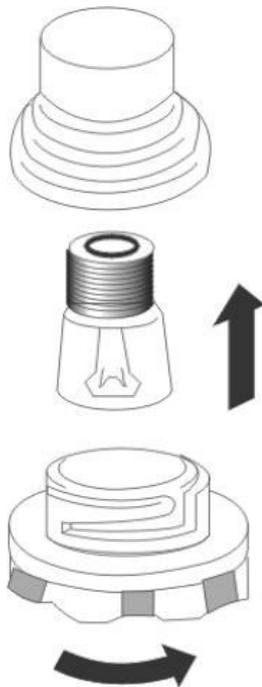
## Replacing the oven light

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.
- c) power input: 25W.
- d) 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



## Auswechslung der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

- a) hochtemperaturbeständig (bis zu 300 °C)
- b) Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.
- c) Leistung 25 W
- d) Sockel E 14.

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

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

## 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:

## 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:

- **Betriebsfunktionen** 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:

**EN**

**DE**

<b>Fault</b>	<b>Cause</b>	<b>Remedial action</b>
<b>Cooker doesn't switch on</b>	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. Replace if defective.
	Interruption of the stream supply	Set the current time on the display again and switch on the oven
<b>Zeros flash on the display</b>	Interruption of the stream supply	Set the current time on the display again
<b>The oven light doesn't go on</b>	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. Replace if defective.
	Fault in the lamp	Check if the lamp of the oven light is faultless. If not – replace.
<b>The control lights don't go on</b>	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. Replace if defective.
	Fault in the lamp	Contact the customer service
<b>Clock is fast or runs behind</b>	Too low tension in the house net	Check the tension of the conduction. If necessary – stabilize.

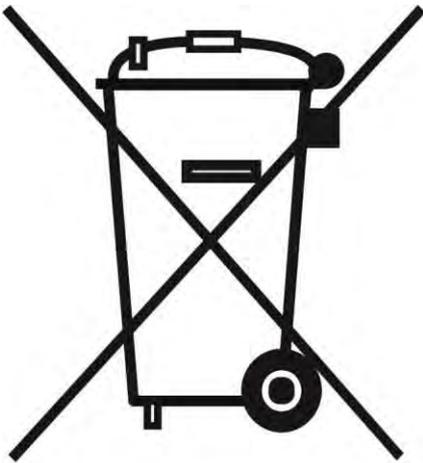
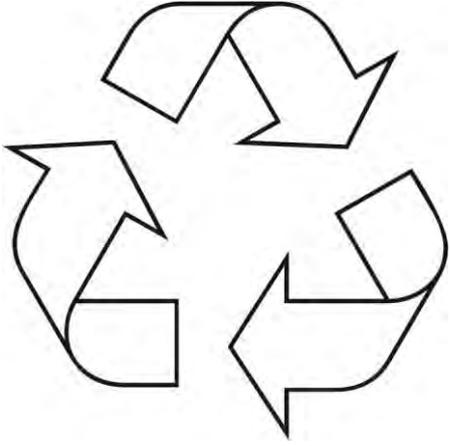
<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Hinweise</b>
<b>Der Herd funktioniert nicht</b>	Sörung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen und den Herd in Betrieb nehmen
<b>Auf dem Display blinken Nullen</b>	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen
<b>Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht</b>	Sörung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Defekt der Lampe	Prüfen, ob die Lampe der Ofenbeleuchtung intakt ist. Wenn fehlerhaft – ersetzen
<b>Die Kontrolllampchen leuchten nicht</b>	Störung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Defekt der Lampe	An den Kundendienst wenden
<b>Die Uhr geht vor oder nach</b>	Zu niedrige Spannung im Netz des Hauses	Die Spannung im Netz prüfen. Falls notwendig - die Spannung stabilisieren

**IMPORTANT!**

If the faults still cannot be repaired, contact the customer service.

**WICHTIG!**

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



## ENVIRONMENTAL 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.

### 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.

### 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.

## 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.

### Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

### Altgeräte-Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

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

## DE

### **GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:**

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

### **GARANTIE GILT NICHT FÜR:**

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

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

## WARRANTY TERMS FOR HOME APPLIANCES

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

### WARRANTY IS VOID IF :

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

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

## CONDITIONS DE GARANTIE POUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

### GARANTIE N'EST PAS VALIDE LORSQUE:

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

**Les appareils non mis à jour sont potentiellement dangereux.**

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

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

## ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

1. На изделия, отказы и неисправности которых вызваны транспортными повреждениями, неправильной установкой, небрежным обращением или плохим уходом, подключением к неправильному напряжению питания, использования нерекондованных чистящих и моющих средств, несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации или если изделие подвергалось ремонту, конструктивным изменениям или подключалось неуполномоченными лицами, или если удален, неразборчив или изменен серийный номер изделия.
2. На изделия, эксплуатировавшиеся с неустранёнными недостатками или проходившие техническое обслуживание в компаниях, не являющихся нашими уполномоченными сервисными компаниями.
3. На неисправности, которые вызваны независимыми от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.
4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приёмки-сдачи.
5. На царапины, трещины и аналогичные механические внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
6. На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их эксплуатации или которые произошли в результате естественного износа, (включая расходные материалы) таких как: лампы, фильтры и т. п., перемещаемые вручную пластмассовые детали.
7. На такие виды работ как регулировка, чистка и прочий уход за изделием, оговоренный в Инструкции по эксплуатации.
8. А также по другим причинам, возникшим по вине покупателя и не вызванными заводом-изготовителем — могут устраняться исключительно за счёт покупателя.

**Незаземленное оборудование является потенциально опасным.  
Производитель не несет ответственность за ущерб здоровью и собственности если оно вызвано несоблюдением норм установки или использованием неисправного оборудования**

## ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

1. Гарантія на справну роботу пристрою є дійсною на період 12 місяців з дня придбання приладу (підтверджена відбитком печатки пункту роздрібної торгівлі ті підписом продавця).
2. Фірма-виробник забезпечує безкоштовний ремонт в разі виявлення у гарантійний період заводського дефекту (невідповідна конструкція, монтаж, дефектні матеріали та виконання).
3. Ця гарантія розповсюджується лише на вироби, що використовуються з некомерційною, особистою, сімейною та побутовою метою. У іншому випадку гарантія не розповсюджується.
4. Гарантійний ремонт виконується безкоштовно (в тому числі вартість робіт, матеріалів та, за необхідності та з урахуванням діючого законодавства, перевезення) уповноваженою сервісною компанією на дому у користувача або у майстерні, за розсудом сервісної компанії.
5. Будь-які претензії щодо якості виробу розглядаються лише після перевірки якості виробу уповноваженою сервісною компанією та за необхідності видачі останньою відповідного висновку.
6. Обмін виробу на вільний від дефектів протягом гарантійного періоду здійснюється лише у тому випадку, якщо на підставі висновку експерта неможливо здійснити ремонт або якщо після 3-х ремонтів прилад залишається несправним.
7. У разі невикористання послуг сервісного обслуговування фірма має право вимагати за надані послуги відшкодування витрат (транспортні витрати, витрачений на роботу час). Перш ніж Ви звертаєтесь в центр сервісного обслуговування ми рекомендуємо Вам перевірити, чи пов'язаний дефект з помилкою в обслуговуванні виробу або з його функціями.
8. На гарантійне обслуговування приймається товар за наявності експлуатаційних документів, пломб виробника або виконавця на товарі, якщо це передбачено експлуатаційним документом, відсутності пошкоджень товару, які могли викликати несправність, за умови дотримання вимог експлуатаційного документа щодо правил зберігання, введення в експлуатацію та використання товару за призначенням. У разі виходу товару з ладу з вини споживача (невиконання правил експлуатації), відсутності передбачених експлуатаційними документами пломб, гарантійного талона споживач втрачає право на гарантійне обслуговування.
9. Обмін приладу на справний здійснює лише Обмін приладу на справний виробляє тільки організація, що продала товар.
10. Відповідальність за цією гарантією обмежується, якщо інше не визначене законом, вказаними в цьому документі зобов'язаннями.

## ГАРАНТІЯ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ:

1. На вироби, відмови та несправності яких викликані транспортними пошкодженнями, невірним встановленням, недбалим поводженням або поганим доглядом, підключенням до неправильної напруги живлення, використання не рекомендованих чистячих або миючих засобів, недотриманням доданої інструкції з експлуатації або неповноваженими особами був здійснений ремонт виробу або внесені конструктивні зміни до його конструкції чи підключення неповноваженими особами, а також якщо був видалений серійний номер виробу, або серійний номер виробу не розбірливий чи змінений.
2. На вироби, що експлуатувалися з неусуненими недоліками або проходили технічне обслуговування у компаніях, що не є нашими уповноваженими сервісними компаніями.
3. На несправності, що викликані причинами, що не залежать від виробника, такі як: перепади напруги живлення, явища природи та стихійні лиха, результат діяльності домашніх або диких тварин, комах та т.п.
4. На скляні та керамічні поверхні, а також зовнішні елементи з пластмас в разі якщо дефект виник з вини користувача, після підписання ним акту прийому-здачі.
5. На подряпини, тріщини та аналогічні механічні зовнішні пошкодження, що виникли в процесі експлуатації.
6. На такі пошкодження деталей, ймовірність яких значно вища за звичайну за характером їхньої експлуатації або які виникли в результаті природного зносу (в тому числі витратні матеріали), таких як: лампи, фільтри та т.п., а також пластмасові деталі, що переміщуються вручну.
7. На такі ви роботи як регулювання, чистка та інший догляд за виробом, що оговорений в Інструкції з експлуатації.
8. А також з інших причин, що виникли з вини покупця, а не виробника – такі причини мають бути усунені лише за рахунок покупця.

**Незаземлене обладнання є потенційно небезпечним.  
Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну здоров'ю та власності, якщо вони спричинені недотриманням норм установки або використанням несправного обладнання.**

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

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

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

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

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

**Verkäufer • Dealer • Marchand • Название магазина • Назва магазину** .....

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

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

**INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION :: INFORMATION ABOUT INSTALLATION  
INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION  
СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ :: ВІДОМОСТІ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ**

**Installiert • Installed • Installée**  
**Установлено • Встановлено** .....

**Käufer (Vor- und Nachname) • Purchaser (name, surname) • Acheteur (prénom et nom)**  
**Владелец (фамилия, имя, отчество) • Власник (прізвище, ім'я, по-батькові)** .....

**Anschrift, Telefon • Address, phone • Adresse, téléphone**  
**Адрес, телефон • Адреса, телефон** .....

**Unterschrift des Käufers • Purchaser's signature • Signature de l'acheteur**  
**Подпись владельца • Підпис власника** .....

**Fachperson (Vor- und Nachname) • Expert (name, surname) • Spécialiste (prénom et nom)**  
**Мастер (фамилия, имя, отчество) • Майстер (прізвище, ім'я, по-батькові)** .....

**Installateur • Installer • Installateur**  
**Орг. установщик • Орг. що встановлює** .....

**Unterschrift der Fachperson • Installer's signature • Signature de l'installateur**  
**Подпись мастера • Підпис майстра** .....

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

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

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

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

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

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

**DE** **ELESCO 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** **ELESCO 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.

---

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

---

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

---

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

---

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

---

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





**OLAN-Haushaltsgeräte • Berlin • Germany**  
**[www.kaiser-olan.de](http://www.kaiser-olan.de)**

