

**Kaiser**<sup>®</sup>

# EM 6307

**BUILT IN COMBINED MICROWAVE  
EINBAU-KOMBIMIKROWELLE  
ВСТРАИВАЕМАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ**



**EN** USER MANUAL

**DE** GEBRAUCHSANWEISUNG

**RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

**DEAR CUSTOMERS,**

*thank you for purchasing this Kaiser product.*

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

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

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

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

*We wish you an effective use of the microwave oven of our Firm.*

*Yours faithfully*

***Kaiser***

**OLAN-Haushaltsgeräte  
Berlin Germany**

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

DE

## LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

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

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

*Unsere Mikrowellengeräte 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 Mikrowellengeräte sind Änderungen bei Design und Einrichtung, die nur zu positiven Veränderungen der technischen Eigenschaften führen, vom Hersteller vorbehalten.*

*Wir wünschen Ihnen eine effektive Nutzung des Mikrowellengerätes unserer Firma.*

*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.*

RU

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

*Мы уверены, что Вы сделали правильный выбор. Данный продукт удовлетворяет самым высоким требованиям и отвечает мировым стандартам, его современный вид, разработанный лучшими европейскими дизайнерами, великолепно украсит Вашу кухню.*

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

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

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

*Желаем Вам эффективного пользования микроволновой печью нашей фирмы.*

*Уважающий Вас*

**Kaiser**

**OLAN-Haushaltsgeräte  
Berlin Germany**

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

**CONTENTS**

<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>6</b>
Installation of the microwave oven	6
Electrical connection	8
Preparation	10
<b>DESCRIPTION</b>	<b>22</b>
Location drawing	22
<b>USAGE</b>	<b>24</b>
Grill cooking function	34
Fan cooking function	36
Fan grill function	38
Defrosting function	40
Microwave function	42
Grill + microwave + convection cooking	44
Low temperature 40 grad function	46
Plate warming function	48
Memory function	50
<b>PRACTICAL ADVICES</b>	<b>52</b>
Defrosting	52
Cooking with microwave oven	56
Cooking with the grill	58
Function Microwave + Grill	60
Suggestions for cooking of vegetables and fish	62
Ovenware	66
<b>CARE AND ATTENDANCE</b>	<b>70</b>
Cleaning	70
Alternate inspection	72
What to do, if?	74
<b>RESPECT FOR THE ENVIRONMENT</b>	<b>76</b>

**INHALTSVERZEICHNIS**

<b>FÜR DEN INSTALLATEUR</b>	<b>7</b>
Einbau des Mikrowellengerätes	7
Stromanschluss	9
Vorbereitung	11

<b>BESCHREIBUNG</b>	<b>23</b>
Gesamtansicht	23

<b>BENUTZUNG</b>	<b>25</b>
Funktion Grill	35
Funktion Heißluft	37
Funktion Grill + Heißluft	39
Auftauen	41
Funktion Mikrowelle	43
Funktion Grill + Mikrowelle + Konvektion	45
Funktion Niedrigtemperatur-Modus	47
Funktion Geschirrerhitzung	49
Funktion Memory	51

<b>PRAKTISCHE RATSCHLÄGE</b>	<b>53</b>
Auftauen	53
Garen in der Mikrowelle	57
Zubereitung mit dem Grill	59
Funktion Mikrowelle + Grill	61
Empfehlungen für Gemüse- und Fischzubereitung	63
Geschirr	67

<b>PFLEGE UND WARTUNG</b>	<b>71</b>
Reinigung	71
Regelmäßige Kontrolle	73
Was tun, wenn?	75

<b>UMWELTVERTRÄGLICHKEIT</b>	<b>77</b>
------------------------------	-----------

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ</b>	<b>7</b>
Установка микроволновой печи	7
Подключение к электросети	9
Подготовка	11

<b>ОПИСАНИЕ</b>	<b>23</b>
Внешний вид	23

<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>	<b>25</b>
Функция Гриль	35
Функция Приготовление с обдувом	37
Функция Гриль + Горячий обдув	39
Функция Размораживания	41
Функция Микроволны	43
Функция Гриль + Микроволны + Конвекция	45
Функция приготовления на низкой температуре	47
Функция подогрев посуды	49
Функция запоминания	51

<b>ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ</b>	<b>53</b>
Размораживание	53
Приготовление пищи в микроволновой печи	57
Приготовление на гриле	59
Функция Микроволны + Гриль	61
Рекомендации по приготовлению овощей и рыбы	63
Посуда	67

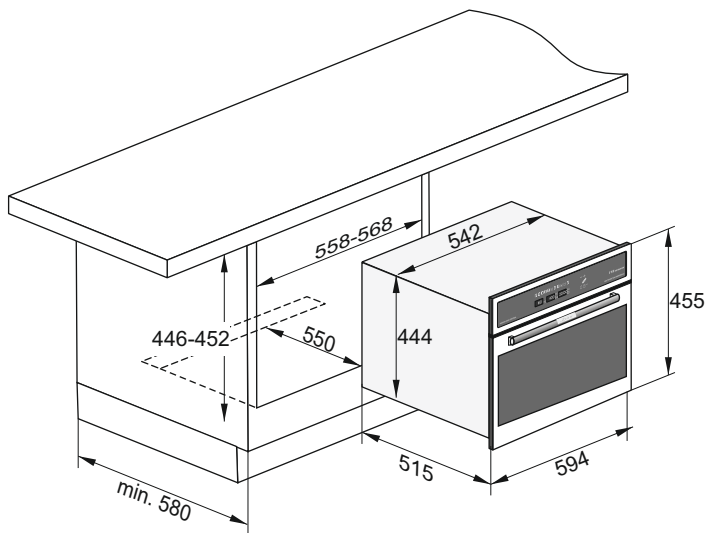
<b>ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД</b>	<b>71</b>
Очистка	71
Периодический осмотр	73
Что делать, если?	75

<b>ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</b>	<b>77</b>
--------------------------------	-----------

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### INSTALLATION OF THE MICROWAVE OVEN

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



- Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.
- The front surface of the oven may be wrapped with a protective film. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.
- Open the oven's door and take out all the items and remove the packing material.

**Attention!** Do not remove the mica covers on the wall of the interior! This cover stops fat and pieces of food which could damage the microwave generator.

- Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the customer service.

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

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

## FÜR DEN INSTALLATEUR

### EINBAU DES MIKROWELLENGERÄTES

Das Mikrowellengerät kann unter einer Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaßen müssen den auf der Abbildung dargestellten Massen entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Das Mikrowellengerät muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

- Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios bzw. Fernsehgeräten aufgestellt werden.
- Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie mit der Innenseite beginnen.
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie alle Zubehörteile sowie das Verpackungsmaterial.

**Achtung!** Nehmen Sie die Abdeckungen aus Glimmer an der Wand des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckungen verhindern, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

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

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

## ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

### УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая печь предназначена для встройки либо под рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Микроволновая печь должна быть отцентрована по отношению к стенкам мебели и надежно закреплена при помощи поставляемых в комплекте крепежных материалов.

- Разместите микроволновую печь на плоской и устойчивой поверхности. Она не должна находиться близко к каким-либо источникам высокой температуры, радио или телевизионных волн.
- Передняя поверхность устройства может быть покрыта защитной пленкой. Перед первым использованием тщательно удалите эту пленку, начиная с внутренней части.
- Откройте дверцу микроволновой печи и извлеките все находящиеся там предметы и удалите упаковочный материал.

**Внимание!** Не удаляйте защитные пластинки из слюды на стенке внутренней части микроволновой печи. Эти пластинки защищают генератор микроволн от жира и частичек пищи.

- Убедитесь, что дверца микроволновой печи закрывается правильно и что внутренняя поверхность дверцы и фронт печи не повреждены. Если Вы обнаружите любое повреждение свяжитесь с сервисной службой.

**Внимание!** Монтаж и подключение микроволновой печи должны проводиться только квалифицированным специалистом.

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

## ELECTRICAL CONNECTION

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

- The power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can also damage the cable;
- The supply voltage corresponds to the specifications on the rating plate of the oven;
- The mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

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

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

**!** **Attention! Do not use the oven** if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the customer service.

**!** **Attention!** This microwave oven is exclusively for domestic use! Use the appliance only for preparing meals.



**STROMANSCHLUSS**

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel ebenfalls beschädigen;
- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem angebrachten Typenschild übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

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

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

**Achtung!** Benutzen Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

**Achtung!** Dieser Mikrowellenofen ist nur für die häusliche Nutzung vorbestimmt! Verwenden Sie das Gerät nur, um die Nahrung vorzubereiten.

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ**

Перед подключением устройства к электросети, необходимо убедиться, что

- сетевой кабель не входит в контакт с влажными или острыми предметами. Высокие температуры также могут повредить кабель;
- параметры сети соответствуют табличке с техническими данными;
- электросеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

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

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

**Внимание!** Не пользуйтесь устройством, если сетевой кабель или штекер повреждены, если устройство работает не правильно или имеет повреждения, или было уронено. Сяжитесь с сервисной службой.

**Внимание!** Эта микроволновая печь предназначена только для домашнего использования! Используйте устройство только для того, чтобы готовить пищу.

## PREPARATION

Clean the microwave oven thoroughly with soapy water and rinse well. Operate the grill for about 3 – 5 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

**Attention!** Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**

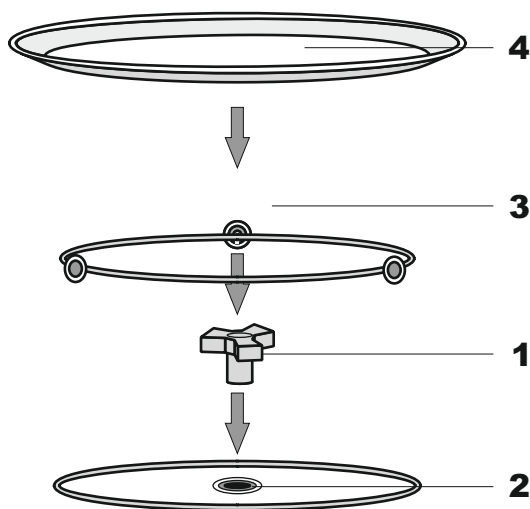
### IMPORTANT!!!

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

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

**The oven functions only if** the door is closed correctly.

**Attention!** You must set the time on the clock before you can use the oven. (See chapter **Digital time switch clock**). If the time is not set, the oven will not work.



Before using the oven for the first time, attach the ladders supplied to the sides of the oven and place the racks and trays on them.

- Fit the turntable support **1** in the centre of the oven deepening **2**.
- Put the turntable ring **3** from above the support **1**.
- Put the turntable plate **4** on the top of the ring.

Whenever you use the microwave, the turntable plate and the corresponding accessories must be inside and correctly fitted together.

## VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch muss das Mikrowellegerät gründlich mit Seifenwasser gesäubert und anschließend mit klarem Wasser abgewaschen werden. Heizen Sie den Grill für etwa 3 – 5 Minuten auf Höchsttemperatur auf, damit alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert werden, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen können.

**Achtung!** Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden.  
**BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

### WICHTIG!!!

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

Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte (Bleichmittel u. s. w.) sind ebenfalls auf keinen Fall zu verwenden.

**Das Gerät funktioniert nur**, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

**Achtung!** Vor dem ersten Gebrauch des Geräts muss die aktuelle Tageszeit eingestellt werden. (siehe Kapitel **Elektronische Zeitschaltuhr**). Ohne eingestellte Uhr funktioniert der Backofen nicht!

Die mitgelieferten Einhängegitter sollen auf die Seitenwände eingebaut und auf die Gitter und Bleche aufgestellt werden.

- Führen Sie das Kupplungsstück **1** in die Vertiefung **2** in der Mitte des Garraums.
- Legen Sie den Rollring **3** oberhalb des Kupplungsstückes **1**.
- Legen Sie den Drehteller **4** oberhalb des Rollrings.

Wenn die Mikrowelle benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind.

## ПОДГОТОВКА

Перед первым использованием тщательно очистить микроволновую печь мыльным раствором и хорошо промыть чистой водой. В течение примерно 3 – 5 минут прогреть гриль до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

**Внимание!** Не включайте микроволновую печь пустой. Это может перегрузить и повредить ее, когда внутри не находится пища. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!**

### ВАЖНО!!!

В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой микроволновой печи отключать ее от сети.

Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержащие средства (отбеливающие и т.д.).

**Устройство работает** лишь при плотно закрытой дверце.

**Внимание!** Перед первым использованием устройства необходимо выставить текущее время на часах (см. раздел **Электронное программирующее устройство**). В противном случае печь не будет работать!

Перед первым использованием навесить на боковые стенки поставляемые в комплекте лестнички и установить на них решетки и противни.

- Разместите соединительный элемент **1** в углублении **2** в центре печи.
- Разместите вращающееся кольцо **3** поверх опоры **1**.
- Разместите вращающееся блюдо **4** сверху кольца.

Всякий раз, когда Вы используете микроволновую печь, вращающееся блюдо и соответствующие принадлежности должны быть внутри и правильно собраны вместе.

**!** **Attention!** Never leave the microwave oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. **FIRE RISK!**

**!** **Attention!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.

**!** **Attention!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**

**!** **Attention!** Warning! Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.

**!** **Attention!** Children should only be able to use the microwave oven without adult supervision if they have been given instructions on how to use the oven safely and on how to identify the dangers of badly using the oven.

**!** **Attention!** If the oven has a combined function mode (microwave with grill), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.

**The microwave oven cannot be used if:**

- The door is not closed correctly,
- the door hinges are damaged,
- the surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged,
- the door window glass is damaged.
- there is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The microwave oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service

**Achtung!** Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Diese können verkohlen und sich entzünden. **FEUERGEFAHR!**

**Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.

**Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**

**Achtung!** Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.

**Achtung!** Kinder dürfen das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen nur benutzen, wenn ihnen die entsprechenden Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät sicher benutzen und die Gefahren im Falle eines unsachgemäßen Einsatzes erkennen können.

**Achtung!** Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit Grill), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.

#### Das Mikrowellengerät darf nicht benutzt werden, falls

- die Tür nicht richtig schließt,
- die Scharniere der Tür beschädigt sind,
- die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Frontseite des Gerätes beschädigt sind,
- die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
- im Garraum zur Funkenbildung kommt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden**, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

**Внимание!** Не оставляйте микроволновую печь без присмотра, особенно при использовании предметов из бумаги, пластика или других воспламеняющихся материалов. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

**Внимание!** В случае, если Вы заметили дым или огонь, держите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя. Выключите устройство, извлеките вилку из розетки или прервите электропитание микроволновой печи.

**Внимание!** Не разогревайте чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

**Внимание!** Не разогревайте ни жидкости, ни пищу в закрытых емкостях, т.к. они могут лопнуть.

**Внимание!** Дети могут пользоваться устройством без присмотра со стороны взрослых только когда ими были получены и усвоены соответствующие инструкции безопасности по надлежащей эксплуатации, и когда им разъяснены опасности в случае неправильного использования.

**Внимание!** В случае, если устройство использует комбинированный способ нагрева (СВЧ-волны и гриль), создавая высокие температуры, не позволяйте детям без присмотра взрослых пользоваться устройством.

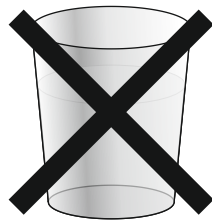
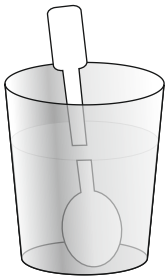
#### Микроволновую печь нельзя использовать если

- дверца закрывается не надлежащим образом,
- петли дверцы повреждены,
- повреждена поверхность контакта дверцы и лицевой стороны устройства,
- повреждено стекло дверцы,
- внутри устройства возникает искрение несмотря на то, что там не находятся металлические предметы.

Устройство **может быть снова использовано лишь** после ремонта специалистом сервисного центра.

**Beware!**

- Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. **DANGER OF BURN INJURY!** Check the food temperature before feeding this to the child.
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **DANGER OF SHORT-CIRCUITING!**

**Take care when heating liquids!**

- When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. **DANGER OF BURN INJURY!**
- To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

**Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:**

- Do not switch on the oven without the turntable support, the turntable ring and the respective plate being in place.

**Vorsicht!**

- Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Überprüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese Ihrem Kind geben
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder anbrennt, ist es sehr wichtig, weder längere Zeit noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird, kann das Brot nach 3 Minuten anbrennen.
- Bei der Nutzung der Grillfunktion überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Grillen verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Quetschen Sie niemals die Netzkabel anderer elektrischer Geräte mit der heißen Tür des Geräts. Die Kabelisolierung kann schmelzen. **KURZSCHLUSSGEFAHR!**

**Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!**

- Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) den Siedepunkt erreicht haben, können sie plötzlich überlaufen bzw. aus dem Gefäß schwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

**Folgen Sie den nachstehenden Anweisungen, um Beschädigung des Gerätes und gefährliche Situationen zu verhindern:**

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das Kupplungsstück, den Rollring und den entsprechenden Drehteller in Betrieb.

**Осторожно!**

- Разогревайте детское питание всегда в бутылочках без крышек и без сосок. После нагревания питания его нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло распределялось равномерно. **ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!** Проверьте температуру питания, прежде чем Вы дадите его ребенку.
- Чтобы воспрепятствовать слишком сильному нагреву пищи или ее подгоранию, очень важно не выбирать ни продолжительное время, ни слишком высокие уровни мощности при разогреве малого количества пищи. Например, хлеб может подгореть через 3 минуты, если установлена слишком высокая мощность.
- Используя функцию гриля, постоянно наблюдайте за устройством. Если Вы используете комбинируемый режим работы гриля, хлеб может подгореть в течение очень короткого времени.
- Никогда не заземляйте сетевые кабели других электрических устройств горячей дверцей устройства. Изоляция кабеля может расплавиться. **ОПАСНОСТЬ КОРОТКОГО ЗАМЫКАНИЯ!**

**Будьте осторожны при нагревании жидкостей!**

- Если нагреваемые жидкости (вода, кофе, чай, молоко, и т.д.) достигли точки кипения, они могут внезапно «убегать», выплескиваясь из емкости. **ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!**
- Положите чайную ложку или маленькую стеклянную палочку в сосуд, чтобы избежать подобных ситуаций, если Вы нагреваете жидкости.

**Следуйте следующим инструкциям, чтобы предотвратить повреждение устройства и опасных ситуаций:**

- Не используйте устройство без соединительного элемента, без кольца и вращающегося блюда.

## EN

- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable for microwaves**. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- **Never remove the mica covers** on the wall of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any **flammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- **Eggs with their shells and whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the **oven for frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door**. This may damage the oven, especially in the hinge zone.



## DE

- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen**. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken **bzw.** verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und Schlitze** nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle **geeignetes Geschirr**. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- **Nehmen Sie die Abdeckungen aus Glimmer an der Wand des Innenraumes nicht ab**. Diese Abdeckungen verhindern die Beschädigung des Mikrowellengenerators durch Fett und Speisereste.
- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer**.
- **Eier mit Schale und gekochte ganze Eier** dürfen nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Fritteuse, da die Temperatur des Öls nicht kontrolliert werden kann, wenn es den Mikrowellen ausgesetzt ist..
- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Geräteinnere zu berühren.
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür**. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen.

## RU

- Поместите стакан воды в устройство, **чтобы протестировать его программатор**. Вода поглощает микроволны, и устройство не будет повреждено.
- Не закрывайте или не затыкайте **вентиляционные отверстия и прорези**.
- Используйте для микроволновой печи только **пригодную посуду**. Чтобы использовать посуду и сосуды в СВЧ печи, проверьте возможность этого (прочтите на этикетках о материале).
- **Не удаляйте защитные пластинки из слюды** на стенке внутренней части духовки. Эта пластинки препятствует тому, чтобы жир и частички пищи не повреждали генератор микроволн.
- Не размещайте в устройстве **никаких воспламеняющихся предметов**, они могут загореться, когда Вы включаете устройство.
- Не используйте устройство как **кладовку**.
- **Яйца в скорлупе и вареные яйца** нельзя разогревать в микроволновой печи, т.к. они могут взорваться.
- Не используйте устройство **для жарения во фритюре**, т.к. невозможно контролировать температуру масла под воздействием микроволн.
- **С целью предотвращения ожогов** всегда используйте кулинарные рукавицы для обращения с посудой и возможных касаний внутренней части устройства.
- **Не облакачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу устройства**. Это может вызывать повреждения особенно в области петель.

## **THE ADVANTAGES OF THE MICROWAVE OVENS**

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers. side. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

- Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
- Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
- Energy savings.
- Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
- Easy to clean.

### **How a microwave oven works**

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

## DIE VORTEILE DER MIKROWELLENGERÄTE

In einem konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

- Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Vergleich zum konventionellen Kochvorgang.
- Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
- Energieersparnis.
- Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
- Leichte Reinigung.

### Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

## ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

В обычной кухонной плите излучаемое тепло от электрических нагревательных элементов или газовых горелок медленно разогревает пищевые продукты. Большая потеря энергии возникает при нагревании воздуха, конструктивных элементов плиты и сосудов.

В микроволновых печах разогрев продуктов питания производится сам, то есть тепло идет изнутри наружу. Не оказывается никакой потери тепла на воздух, внутренние стенки и сосуды (если они подходят для микроволновых печей), разогреваются лишь пищевые продукты.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

- Экономия времени приготовления пищи, уменьшение времени на 3/4 в сравнении с обычным процессом приготовления.
- Супер быстрое размораживание продуктов, вследствие этого уменьшение опасности возникновения бактерий.
- Экономия электроэнергии.
- Сохранение пищевой ценности продуктов из-за сокращения времени приготовления.
- Легкая очистка.

### Принцип работы микроволновых печей

В устройстве микроволновых печей имеется прибор высокого напряжения, называющийся магнетрон, который генерирует волны сверхвысокой частоты. Эти электромагнитные волны направляются волноводом во внутреннее пространство устройства и распределяются в металлической камере или вращающимся блюдом.

Внутри устройства микроволны распространяются во всех направлениях, отражаются металлическими стенками и равномерно проникают в готовящиеся блюда.

## Why food heats up

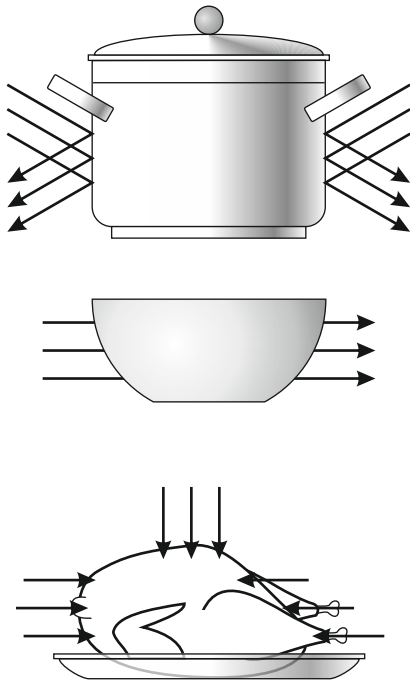
Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

- this can be cooked with little or no liquid or fats/oils,
- defreezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven,
- the vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved,
- the natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through chinaware, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For that reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.



## DE

### Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Verwenden Sie daher keine Metallgefäße oder Gefäße mit Metallteilen in Mikrowellenöfen.

## RU

### Почему продукты разогреваются

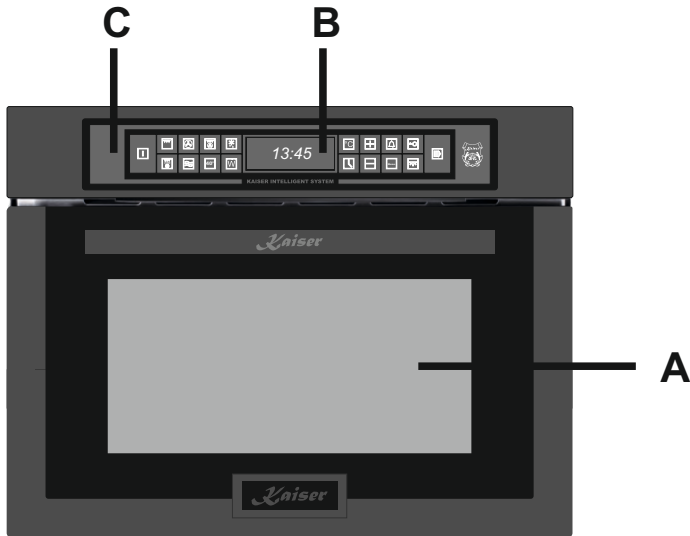
Наибольшая часть пищевых продуктов содержит воду, молекулы которой приводятся в колебание под воздействием микроволн.

Трение между молекулами производит тепло, которое повышает температуру продуктов, оно размораживает, доводит до готовности или сохраняет пищу теплой.

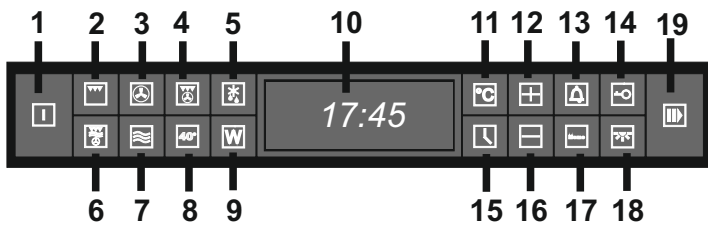
Так как тепло возникает внутри пищевых продуктов:

- они могут приготавливаться без или с небольшим количеством жидкости или жира,
- размораживание, нагревание или приготовление проходит в микроволновых печах быстрее чем в обычной плите,
- сохраняются витамины, минералы и питательные вещества,
- ни естественный цвет, ни аромат не изменяется.

Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон или пластик, но не сквозь металлы. Поэтому не используйте в микроволновых печах металлические сосуды или сосуды, которые имеют металлические части.

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

- A. Oven door
- B. Digital clock timer
- C. Control panel

**CONTROL PANEL**

- 1. Turn on/ off button
- 2. Grill function button
- 3. Fan Cooking function button
- 4. Fan Grill function button
- 5. Defrost function button
- 6. Grill + Microwave + Convection function button
- 7. Microwave function button
- 8. Low temperature function button
- 9. Plate warming function button
- 10. Display
- 11. Temperature setting button
- 12. Temperature/cooking time increase button
- 13. Timer setting button
- 14. Child-proof lock button
- 15. Time setting button
- 16. Temperature/ cooking time reducing button
- 17. Memory function button
- 18. Light button
- 19. Start/pause button

DE

## KURZBESCHREIBUNG

### GESAMTANSICHT

#### Anordnung von Funktionsbaugruppen

- A. Backofentür
- B. Elektronische Zeitschaltuhr
- C. Bedienblende

### BEDIENBLENDE

- 1. Ein/Aus-Taste
- 2. Funktionstaste Grill
- 3. Funktionstaste Heißluft
- 4. Funktionstaste Grill + Heißluft
- 5. Funktionstaste Auftauen
- 6. Funktionstaste Grill + Mikrowelle + Konvektion
- 7. Funktionstaste Mikrowelle
- 8. Funktionstaste Niedrigtemperatur-Modus
- 9. Funktionstaste Geschirrerhitzung
- 10. Anzeige
- 11. Temperaturwahltaste
- 12. Taste zur Erhöhung der Temperatur oder der Garzeit
- 13. Taste zum Einstellen des elektronischen Minutenzählers
- 14. Taste zum Ein- und Ausschalten der Kindersicherung
- 15. Zeitwahltaste
- 16. Taste zur Reduzierung der Temperatur oder der Garzeit
- 17. Taste für MEMORY Funktion
- 18. Taste für die Beleuchtung - zum Ein- und Ausschalten des Lichts
- 19. Start/Pause-Taste

RU

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

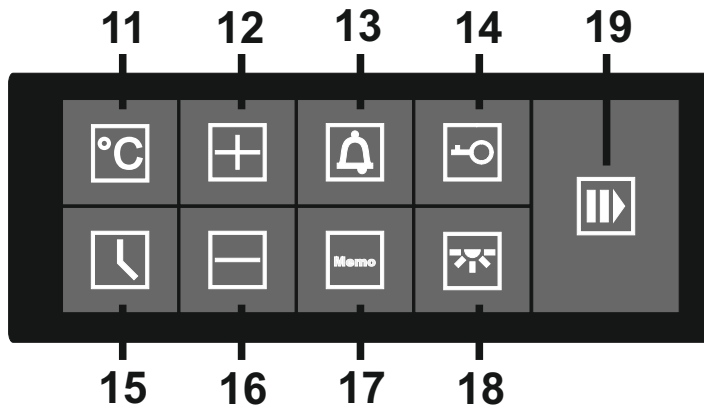
### ВНЕШНИЙ ВИД

#### Примерное размещение функциональных узлов

- A. Дверь микроволновой печи
- B. Электронное программирующее устройство
- C. Панель управления

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1. Кнопка включения и выключения
- 2. Кнопка функции Гриль
- 3. Кнопка функции Приготовление с горячим обдувом
- 4. Кнопка функции Гриль + Горячий обдув
- 5. Кнопка функции Разморозка
- 6. Кнопка функции Гриль + Микроволны + Конвекция
- 7. Кнопка функции Микроволны
- 8. Кнопка функции Низкотемпературный режим
- 9. Кнопка функции Подогрев посуды
- 10. Дисплей
- 11. Кнопка выбора температуры
- 12. Кнопка увеличения температуры или времени приготовления
- 13. Кнопка для установки электронного минутника
- 14. Кнопка включения и выключения блокировки от детей
- 15. Кнопка установки времени
- 16. Кнопка уменьшения температуры или времени приготовления
- 17. Кнопка режимов памяти
- 18. Кнопка освещения устройства – для включения и выключения освещения
- 19. Кнопка Старт/Пауза



## USAGE

When the oven is turned on for the first time, **12:00** will appear on the display.

The time can only be set in Stand by mode.

### Setting the clock

To set the current day time:

- Press time selection button **15**, **12:00** will flash on the display
- Press selection button **16** or **12** (– or +) to set the desired time.
- Press the time selection button **15** to finish the setting.

You can change the set time. To do this:

- Press the time selection button **15**. The time on the display will start flashing.
- Set the time as described.

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



## BENUTZUNG

Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, erscheint **12:00** auf dem Display.

Die Uhrzeit kann nur im Stand-by-Modus eingestellt werden.

### Uhrzeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Drücken Sie die Zeitwahltaste **15**, im Display blinkt **12:00**
- Stellen Sie mit den Auswahltasten **16** oder **12** (– oder +) die gewünschte Zeit ein.
- Drücken Sie die Zeitwahltaste **15**, um die Einstellung abzuschließen.

Sie können die eingestellte Zeit ändern. Um dies zu tun:

- Drücken Sie die Zeitwahltaste **15**, die Uhrzeit im Display beginnt zu blinken.
- Stellen Sie die Zeit wie oben beschrieben ein.

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

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом включении микроволновой печи на дисплее появится **12:00**.

Время может быть установлено только в режиме ожидания.

### Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите на кнопку выбора времени **15**, на дисплее замигает **12:00**
- С помощью кнопок выбора **16** или **12** (– или +) установите желаемое время.
- Нажмите на кнопку выбора времени **15** чтобы завершить установку.

Установленное время можно изменить. Для этого:

- Нажмите на кнопку выбора времени **15** время на дисплее начнёт мигать.
- Установите время, как описано выше.

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

### Electronical countdown timer

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

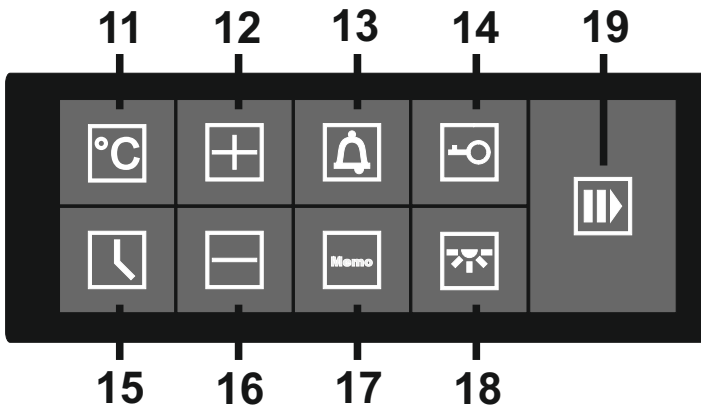
To switch on the countdown timer:

- Press the Timer setting button **13**, **00:00** will flash and the timer symbol will appear on the display.
- Use selection buttons **16** or **12** (– or +) to set the desired time.
- Press the time selection button **13** to finish the setting.

At the end of the set time the oven beeps.

Press any button in order to stop the beeping and to deactivate the timer symbol on display.

The timer symbol goes out. The display shows the current time.



**Elektronischer Kurzzeitwecker**

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

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Drücken Sie die Kurzzeitweckertaste **13**, im Display blinkt **00:00**
- Stellen Sie mit den Auswahltasten **16** oder **12** (– oder +) die gewünschte Zeit ein.
- Drücken Sie die Kurzzeitweckertaste **13**, um die Einstellung abzuschließen.

Am Ende der eingestellten Zeit piept der Ofen.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Piepen zu stoppen und das Symbol des Minutenzählers zu deaktivieren.

Das Minutenzählersymbol erlischt. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

**Электронный минутник**

Электронный минутник работает независимо от других функций. Им можно пользоваться даже если микроволновая печь выключена.

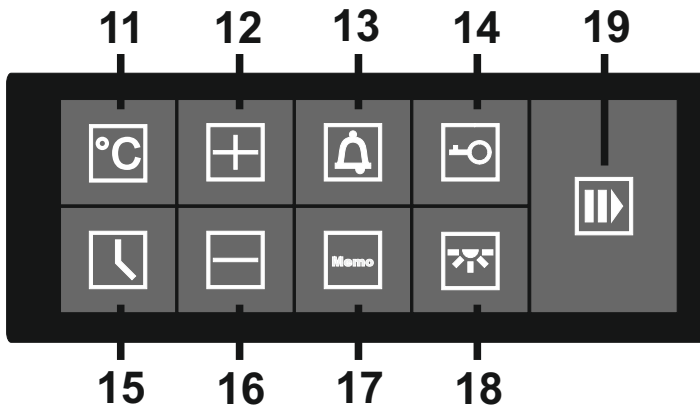
Чтобы включить минутник:

- Нажмите на кнопку установки таймера **13**, на дисплее замигает **00:00** и символ минутника.
- С помощью кнопок выбора **16** или **12** (– или +) установите желаемое время.
- Нажмите на кнопку установки таймера **13**, чтобы завершить установку.

По окончании установленного времени устройство подает звуковые сигналы

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

Символ минутника гаснет. На дисплее отображается текущее время.



### Lighting Function

The oven is equipped with the lighting function.

Press the button **18** in order to switch the light on and off any time.

When the oven starts to work, the lights go off automatically after 2 minutes, in order to reduce energy consumption.

When opening the door of the oven, the lights go on. If the door is kept open for longer time, the lights go off automatically after 2 minutes.

### Child-proof Lock

The oven is equipped with the child-proof lock function.

Press and hold the button **14** for 3 seconds in order to lock the control panel. The lock symbol will appear on the display.

When touching other buttons at this time, they will not respond and the lock symbol will blink on the display.

In order to unlock the control panel, press and hold the button **14** for 3 seconds.

## Beleuchtung

Das Gerät ist mit Beleuchtung ausgestattet.

Mit der Taste **18** kann das Licht jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

Wenn ein Garprogramm gestartet wird, erlischt das Licht automatisch nach 2 Minuten, um Energie zu sparen.

Wenn die Gerätetür geöffnet wird, schaltet sich das Licht automatisch ein. Bleibt die Tür längere Zeit geöffnet, erlischt das Licht automatisch nach 2 Minuten.

## Kindersicherung

Das Gerät ist mit einer Kindersicherungsfunktion ausgestattet.

Drücken Sie die Taste **14** für 3 Sekunden, um das Bedienfeld zu verriegeln. Das Sperrsymbol wird auf dem Display angezeigt.

Im Sperrmodus reagieren die Tasten des Bedienfelds nicht auf Berührungen. Das Schlosssymbol blinkt auf dem Display.

Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste **14** 3 Sekunden lang.

## Функция освещения

Устройство оснащено функцией освещения.

Нажмите кнопку **18** для того чтобы включить или выключить свет в любое время.

При запуске программы приготовления, свет выключается автоматически после истечения 2 минут, с целью экономии электроэнергии.

При открытии дверей устройства, свет автоматически загорается. Если дверь остается открытой в течение продолжительного времени, свет автоматически гаснет через 2 минуты.

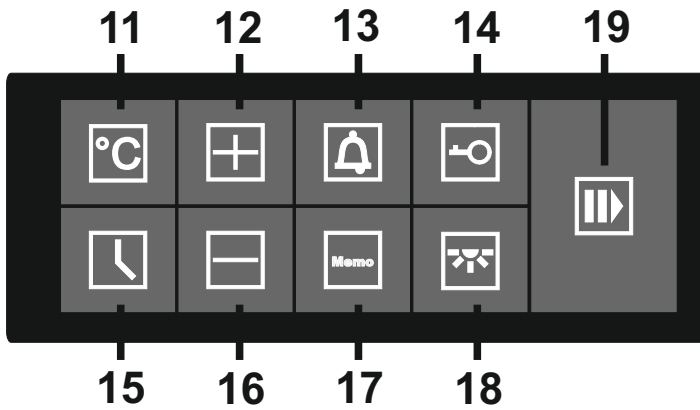
## Функция блокировки от детей

Устройство оснащено функцией блокировки в целях защиты детей.

Нажмите и удерживайте кнопку **14** в течение 3 секунд для блокировки панели управления. Символ блокировки отобразится на дисплее.

В режиме блокировки кнопки панели управления не реагируют на прикосновения. Символ блокировки мигает на дисплее.

Для того чтобы снять блокировку, нажмите и удерживайте кнопку **14** в течение 3 секунд.



### Setting the cooking time

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

Before setting the duration you have to set the **oven operating function** and the **temperature**

- Press button **15** repeatedly until the symbol  $\rightarrow$  appears on the display.
- Use the selection buttons **16** или **12** ( $-$  или  $+$ ) to set the desired time. After a few seconds the cooking time will start to count down.
- Press button **15** or wait for 3 seconds to finish the setting and start the oven.
- Press button **19** to start the operation.

### Setting the end of cooking time

The oven must switch off after the set end time.

After setting the cooking time, you also can programm the end of cooking time.

- Press button **15** repeatedly until the symbol  $\rightarrow$  appears on the display.
- Use the selection buttons **16** или **12** ( $-$  или  $+$ ) to set the desired time. After a few seconds the cooking time will start to count down.
- Press button **15** or wait for 3 seconds to finish the setting and start the oven.

Press button **19** to enter the waiting mode. The oven will switch to standby mode and will begin operation at the scheduled time with the selected parameters.

### Einstellen der Betriebsdauer

Das Mikrowellengerät sollte sich nach Ablauf der gewünschten Garzeit automatisch abschalten.

Bevor die Betriebsdauer eingegeben wird, müssen Sie die **Betriebsfunktion** und die **Gartemperatur** einstellen.

- Drücken Sie die Taste **15** so oft, bis das Symbol  $\rightarrow$  im Display erscheint.
- Stellen Sie mit den Auswahltasten **16** oder **12** (– oder +) die gewünschte Zeit ein. Nach ein paar Sekunden beginnt die Garzeit herunterzuzählen.
- Drücken Sie die Taste **15** oder warten Sie 3 Sekunden lang, um die Einstellung abzuschließen und Backofen zu starten.
- Drücken Sie die Taste **19**, um das Mikrowellengerät zu starten.

### Einstellen der Ausschaltzeit

Das Mikrowellengerät sollte sich zur eingestellten Zeit automatisch abschalten.

Bevor Sie die Ausschaltzeit einstellen, müssen Sie die **Betriebsart** und die **Gartemperatur** einstellen.

- Drücken Sie die Taste **15** so oft, bis das Symbol  $\rightarrow$  im Display erscheint.
- Stellen Sie mit den Auswahltasten **16** oder **12** (– oder +) die gewünschte Zeit ein. Nach ein paar Sekunden beginnt die Ausschaltzeit herunterzuzählen.
- Drücken Sie die Taste **15** oder warten Sie 3 Sekunden lang, um die Einstellung abzuschließen und Backofen zu starten.

Drücken Sie die Taste **19**. Das Gerät geht in den Standby-Modus über und beginnt zur eingestellten Zeit mit den gewählten Parametern zu arbeiten.

### Установка продолжительности приготовления

Микроволновая печь должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим работы и температуру приготовления**.

- Нажмите на кнопку **15** несколько раз, пока на дисплее не появится символ  $\rightarrow$
- С помощью кнопок выбора **16** или **12** (– или +) установите желаемое время. Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления.
- Нажмите на кнопку **15**, или подождите 3 секунды, чтобы завершить установку.
- Нажмите на кнопку **19**, чтобы начать работу печи.

### Установка времени окончания приготовления

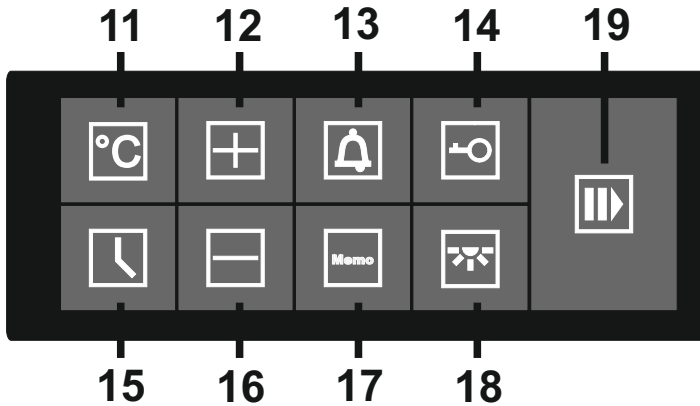
Микроволновая печь должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы и температуру приготовления**.

- Нажмите на кнопку **15** несколько раз, пока на дисплее не появится символ  $\rightarrow$
- С помощью кнопок выбора **16** или **12** (– или +) установите желаемое время. Через несколько секунд начнется отсчет времени окончания приготовления.
- Нажмите на кнопку **15**, или подождите 3 секунды, чтобы завершить установку и запустить духовку.

Нажмите на кнопку **19**. Устройство перейдет в режим ожидания и начнет работу в заданное время с выбранными параметрами.

### Setting cooking duration and end time



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

Set first the end and then the duration of cooking time.

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

Set the cooking duration.

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

- Press button **15** repeatedly until the symbol →→ appears on the display.

Use the selection buttons **16** или **12** (– или +) to set the desired end time.

Then you need to program the desired cooking time (see chapter «**Setting the cooking time**»).

- Press button **15** repeatedly until the symbol →→ appears on the display. Use the selection buttons **16** или **12** (– или +) to set the desired cooking time.

Press the button **15** again to activate delay start mode.

The oven will switch to standby mode and will begin operation at the scheduled time with the selected parameters.



## Einstellen der Betriebsdauer und Ausschaltzeit

Sie können die beiden Funktionen "Betriebsdauer" und „Ausschaltzeit“ kombinieren, wobei Sie eine gewünschte Zeit eingeben, um den Backofen ein- und auszuschalten. So können Sie den Garvorgang programmieren, wenn Sie nicht zu Hause sind, oder den Auftauprozess, wenn Sie nach Hause kommen.

Zuerst geben Sie die Ausschaltzeit und danach die Betriebsdauer ein.

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

Geben Sie die Betriebsdauer der Gerichtszubereitung ein.

Zuerst muss die gewünschte Ausschaltzeit programmiert werden (siehe Kapitel «**Einstellen der Ausschaltzeit**»).

- Drücken Sie die Taste **15** so oft, bis das Display das Symbol  $\rightarrow$  anzeigt.

Stellen Sie mit den Auswahltasten **16** oder **12** (– oder **+**) die gewünschte Ausschaltzeit ein.

Danach muss die gewünschte Dauer programmiert werden (siehe Kapitel «**Einstellen der Betriebsdauer**»).

- Drücken Sie die Taste **15** so oft, bis das Symbol  $\rightarrow$  im Display erscheint. Stellen Sie mit den Auswahltasten **16** oder **12** (– oder **+**) die gewünschte Zeit ein.

Drücken Sie die Taste **15** noch mal, um die Startverzögerungsfunktion zu aktivieren.

Der Backofen ist im Startverzögerungsmodus.

## Установка продолжительности и времени окончания приготовления

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

Задайте сначала время окончания и затем время приготовления.

Прежде чем задать продолжительность приготовления и время окончания работы, Вы должны установить **режим работы** печи и **температуру приготовления**.

Задайте продолжительность приготовления.

Сначала запрограммируйте желаемое время окончания процесса приготовления (см. раздел «**Установка времени окончания приготовления**»).

- Нажмите на кнопку **15** несколько раз, пока на дисплее не появится символ  $\rightarrow$

С помощью кнопок выбора **16** или **12** (– или **+**) установите желаемое время окончания приготовления.

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

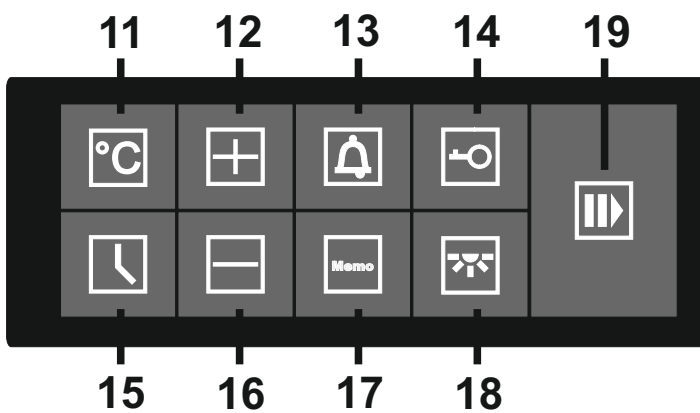
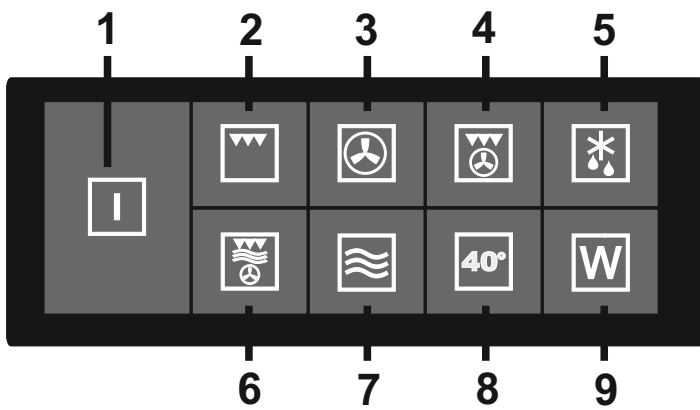
- Нажмите на кнопку **15** несколько раз, пока на дисплее не появится символ  $\rightarrow$ . С помощью кнопок выбора **16** или **12** (– или **+**) установите желаемое время приготовления.

Нажмите ещё раз на кнопку **15**, чтобы активировать функцию отложенного старта

Устройство перейдет в режим ожидания и начнет работу в заданное время с выбранными параметрами.

## GRILL COOKING FUNCTION

This function is used to grill or brown the products.



- Press the button **2** to access this cooking function.
- Press the button **11** - the default temperature 180 degrees will appear on the display. Use the buttons **12** and **16** to adjust the temperature. The minimum temperature available is 40 °C and the maximum is 180 °C.
- Press the button **15** - the default cooking time 02:00 hours will appear on the display. Use the buttons **12** and **16** to adjust the cooking time. The maximum cooking time available in this mode is 10:00 hours.

Press the button **19** to start the function.

**FUNKTION GRILL**

Verwenden Sie diese Funktion, um das Essen zu bräunen und eine knusprige Kruste zu erhalten.

- Drücken Sie die Taste **2**, um diese Funktion aufzurufen.
- Drücken Sie die Taste **11**. Auf dem Display wird die Standardtemperatur von 180 °C angezeigt. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Temperatur auf den gewünschten Wert einzustellen. Die verfügbare Mindesttemperatur beträgt 40 °C und die Höchsttemperatur 180 °C.
- Drücken Sie die Taste **15**. Auf dem Display erscheint die voreingestellte Garzeit von 02:00 Uhr. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Betriebsdauer auf den gewünschten Wert einzustellen. Die maximale Betriebsdauer in diesem Modus beträgt 10:00 Stunden.

Drücken Sie die Taste **19**, um den Betrieb zu starten.

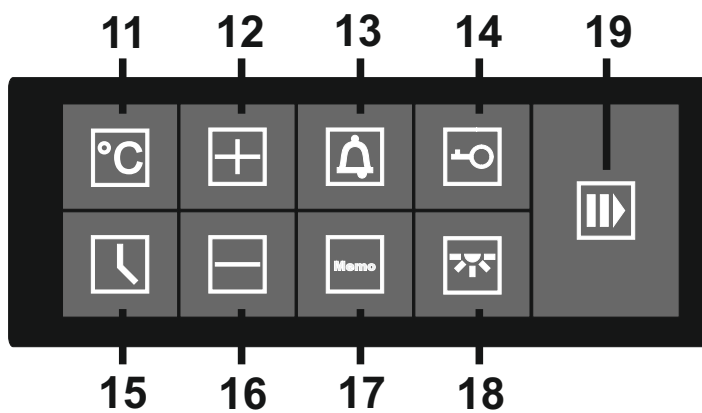
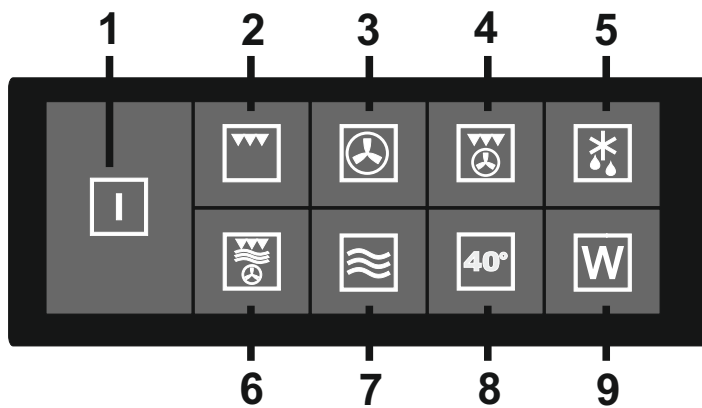
**ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ**

Используйте эту функцию для подрумянивания пищи и получения хрустящей корочки.

- Нажмите кнопку **2** для доступа к данной функции приготовления.
- Нажмите кнопку **11** - на дисплее отобразится установленная по умолчанию температура 180 °C. Нажатием на кнопки **12** и **16** отрегулируйте температуру до нужной величины. Минимальная доступная температура в этом режиме 40 °C и максимальная 180 °C.
- Нажмите кнопку **15** - на дисплее отобразится установленное по умолчанию время приготовления 02:00 часа. Нажатием на кнопки **12** и **16** отрегулируйте время приготовления до нужной величины. Максимальная продолжительность приготовления в этом режиме 10:00 часов.

Нажмите кнопку **19**, чтобы начать работу.

## FAN COOKING FUNCTION



For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking.

- Press the button **3** to access this cooking function.
- Press the button **11** - the default temperature 180 degrees will appear on the display. Use the buttons **12** and **16** to adjust the temperature. The minimum temperature available is 40 °C and the maximum is 230 °C.
- Press the button **15** - the default cooking time 02:00 hours will appear on the display. Use the buttons **12** and **16** to adjust the cooking time. The maximum cooking time available in this mode is 10:00 hours.
- Press the button **19** to start the function.

**FUNKTION HEIßLUFT**

Bei dieser Betriebsfunktion zirkuliert ein Gebläse auf der Rückseite des Ofens die heiße Luft und verteilt sie gleichmäßig, wodurch sich die Garzeit im Vergleich zum normalen Garen verkürzt.

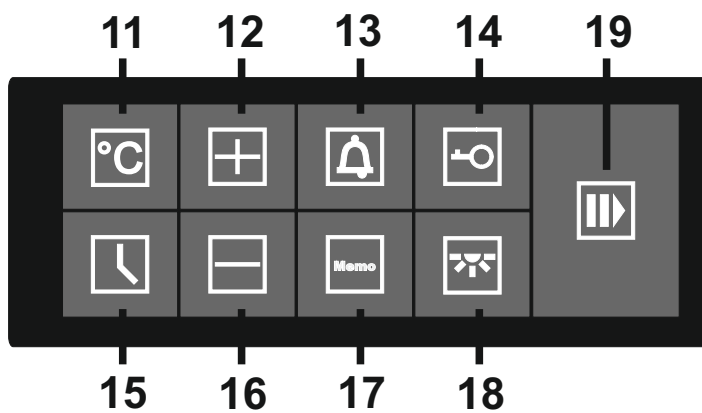
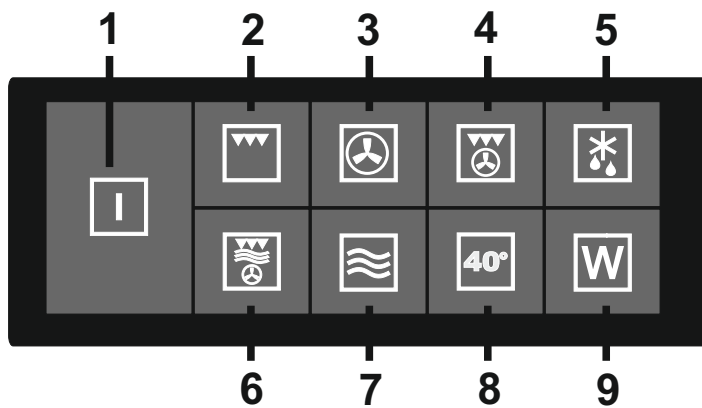
- Drücken Sie die Taste **3**, um diese Funktion aufzurufen.
- Drücken Sie die Taste **11**. Auf dem Display wird die Standardtemperatur von 180 °C angezeigt. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Temperatur auf den gewünschten Wert einzustellen. Die verfügbare Mindesttemperatur beträgt 40 °C und die Höchsttemperatur 230 °C.
- Drücken Sie die Taste **15**. Auf dem Display erscheint die voreingestellte Betriebsdauer von 02:00 Uhr. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Betriebsdauer auf den gewünschten Wert einzustellen. Die maximale Garzeit in diesem Modus beträgt 10:00 Stunden.
- Drücken Sie die Taste **19**, um den Betrieb zu starten.

**ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ОБДУВОМ**

При этом режиме приготовления, находящийся в дальней части печи вентилятор, осуществляет циркуляцию горячего воздуха, равномерно его распределяя, тем самым сокращая время приготовления по сравнению с обычным приготовлением.

- Нажмите кнопку **3** для доступа к данной функции приготовления.
- Нажмите кнопку **11** - на дисплее отобразится установленная по умолчанию температура 180 °C. Нажатием на кнопки **12** и **16** отрегулируйте температуру до нужной величины. Минимальная доступная температура в этом режиме 40 °C и максимальная 230 °C .
- Нажмите кнопку **15** - на дисплее отобразится установленное по умолчанию время приготовления 02:00 часа. Нажатием на кнопки **12** и **16** отрегулируйте время приготовления до нужной величины. Максимальная продолжительность приготовления в этом режиме 10:00 часов.
- Нажмите кнопку **19**, чтобы начать работу.

## FAN GRILL FUNCTION



This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food.

- Press the button **4** to access this cooking function.
- Press the button **11** - the default temperature 180 degrees will appear on the display. Use the buttons **12** and **16** to adjust the temperature. The minimum temperature available is 40 °C and the maximum is 200 °C.
- Press the button **15** - the default cooking time 02:00 hours will appear on the display. Use the buttons **12** and **16** to adjust the cooking time. The maximum cooking time available in this mode is 10:00 hours.
- Press the button **19** to start the function.

**FUNKTION GRILL + HEIßLUFT**

Diese Kombination von Merkmalen erhöht die Effizienz der unidirektionalen Wärmeabgabe der Heizelemente, indem sie die Luft durch den gesamten Mikrowellenofen drückt. Dadurch wird verhindert, dass die Speisen an der Oberfläche anbrennen, und die Hitze kann direkt in die Speisen eindringen.

- Drücken Sie die Taste **4**, um diese Funktion aufzurufen.
- Drücken Sie die Taste **11**. Auf dem Display wird die Standardtemperatur von 180 °C angezeigt. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Temperatur auf den gewünschten Wert einzustellen. Die verfügbare Mindesttemperatur beträgt 40 °C und die Höchsttemperatur 200 °C.
- Drücken Sie die Taste **15**. Auf dem Display erscheint die voreingestellte Betriebsdauer von 02:00 Uhr. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Betriebsdauer auf den gewünschten Wert einzustellen. Die maximale Garzeit in diesem Modus beträgt 10:00 Stunden.
- Drücken Sie die Taste **19**, um den Betrieb zu starten.

**ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ + ГОРЯЧИЙ ОБДУВ**

Такое сочетание функций повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательных элементов за счет принудительной циркуляции воздуха по всей печи. Это помогает предотвратить подгорание пищи на поверхности, позволяя теплу проникать прямо в пищу.

- Нажмите кнопку **4** для доступа к данной функции приготовления.
- Нажмите кнопку **11** - на дисплее отобразится установленная по умолчанию температура 180 °C. Нажатием на кнопки **12** и **16** отрегулируйте температуру до нужной величины. Минимальная доступная температура в этом режиме 40 °C и максимальная 200 °C .
- Нажмите кнопку **15** - на дисплее отобразится установленное по умолчанию время приготовления 02:00 часа. Нажатием на кнопки **12** и **16** отрегулируйте время приготовления до нужной величины. Максимальная продолжительность приготовления в этом режиме 10:00 часов.
- Нажмите кнопку **19**, чтобы начать работу.

## DEFROSTING FUNCTION

Use this function to defrost meat, poultry and fish.

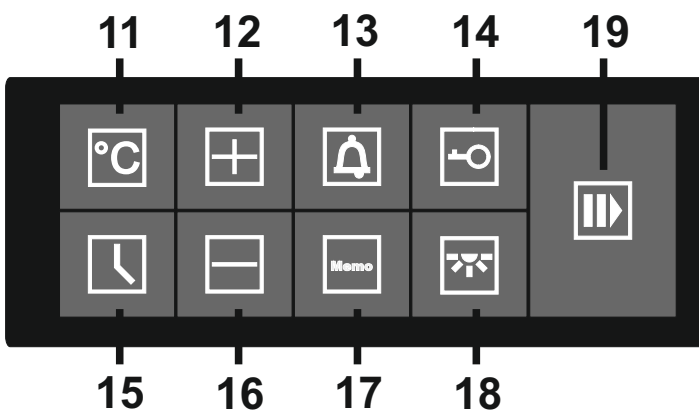
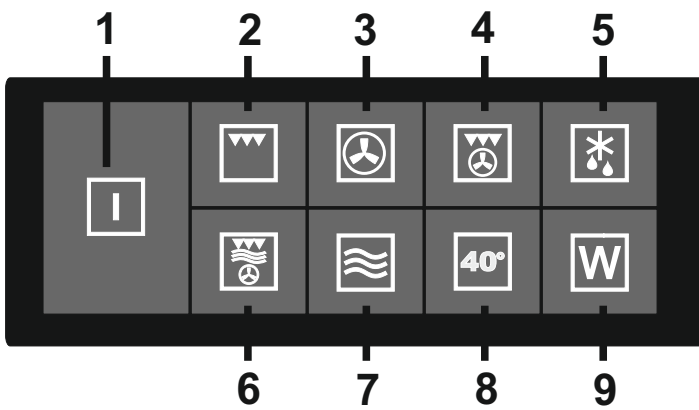
- Press the button **5** to access this function. On the display the corresponding symbol will start flashing.

There is no default temperature in defrosting mode.

- Press the button **15** to access the time parameter. The default duration is 01:00 hour. Press the buttons **12** and **16** to adjust the duration.

- Press the button **19** to start the function.

**NOTE:** Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.





**AUFTAUEN**

Benutzen Sie diese Funktion zum schnellen Auftauen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

- Drücken Sie die Taste **5**, um die Abtaufunktion aufzurufen. Das Programmsymbol blinkt auf dem Display. .

In diesem Modus gibt es keine voreingestellte Temperatur.

- Drücken Sie die Taste **15**, um auf die Funktionsdauer zuzugreifen. Die standardmäßig eingestellte Dauer ist 01:00 Stunden. Falls erforderlich, stellen Sie die Dauer des Abtauens mit den Tasten **12** und **16** ein.
- Drücken Sie die Taste **19**, um den Vorgang zu starten.

**ANMERKUNG:** Aufgetaute Lebensmittel sollten so schnell wie möglich verzehrt werden; es ist nicht empfehlenswert, sie zum Einfrieren wieder in das Gefrierfach zu legen.iefkühltruhe zum Einfrieren zu bringen.

**ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ**

Используйте эту функцию для быстрого размораживания мяса, птицы и рыбы.

- Нажмите кнопку **5** для доступа к функции размораживания. На дисплее замигает символ программы.

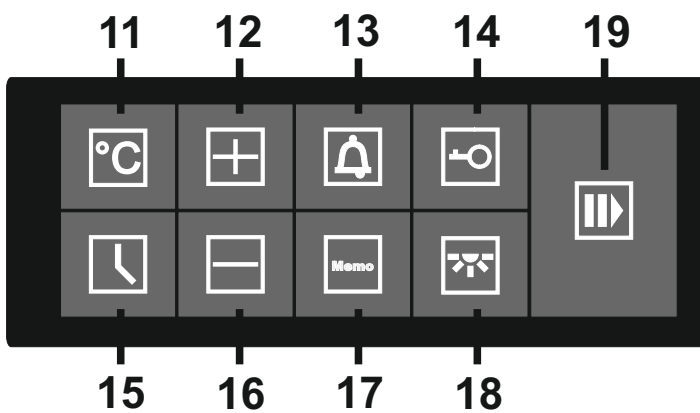
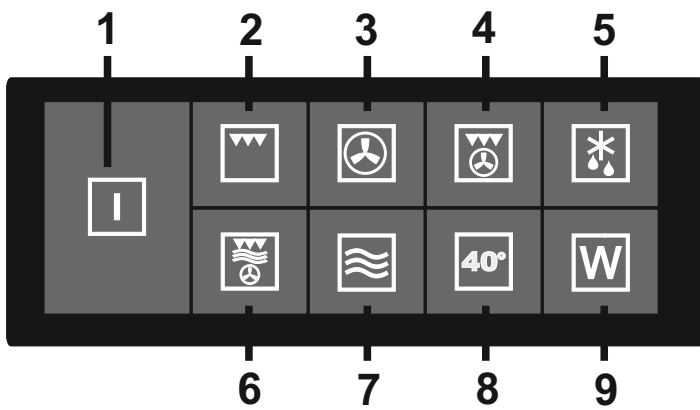
В этом режиме предустановленная температура отсутствует.

- Нажмите кнопку **15** для доступа к параметру продолжительности программы. Установленная по умолчанию продолжительность составляет 01:00 час. При необходимости, отрегулируйте продолжительность размораживания нажатием кнопок **12** и **16**.
- Нажмите кнопку **19**, чтобы начать работу.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** размороженную пищу следует употреблять как можно скорее, не рекомендуется снова помещать ее в морозильную камеру для заморозки.

## MICROWAVE FUNCTION

Use this function to brown the top of food quickly, to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.



- Press the button **7** to select a desired mode. The corresponding symbol will appear on the display.
- Press the button **11** to access the fire power parameter. The default fire power for this function is 800 W. Press the buttons **12** and **16** to adjust the fire power when needed.
- Press the button **15** to access the time parameter. The default duration for this function is 02:00 min. Press the buttons **12** and **16** to adjust the duration when needed.
- Press the button **19** to start the function.

DE

## FUNKTION MIKROWELLE

Mit dieser Funktion können Sie Lasagne, Geflügel, Pellkartoffeln und Toast zubereiten..

- Drücken Sie die Taste **7**, um die gewünschte Funktion zu wählen. Das entsprechende Symbol erscheint auf dem Display.
- Drücken Sie die Taste **11**, um auf die Leistungseinstellung zuzugreifen. Die Standardleistungseinstellung in diesem Modus ist 800 Watt. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Leistung bei Bedarf auf den gewünschten Wert einzustellen.
- Drücken Sie die Taste **15**, um auf die Betriebsdauer zuzugreifen. Die Standardeinstellung für die Betriebszeit in diesem Modus ist 02:00 min. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Betriebszeit zu ändern, falls gewünscht.
- Drücken Sie die Taste **19**, um den Betrieb zu starten.

RU

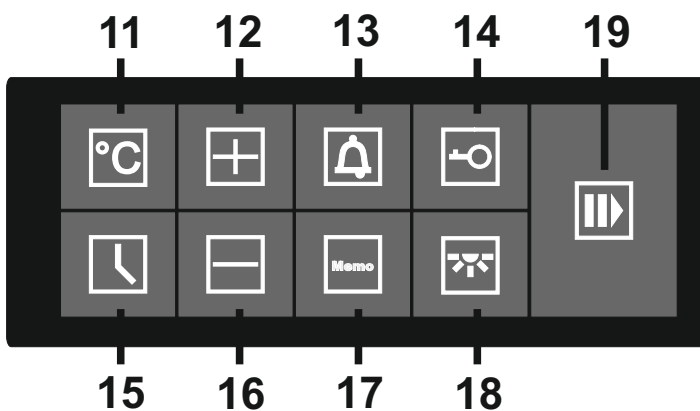
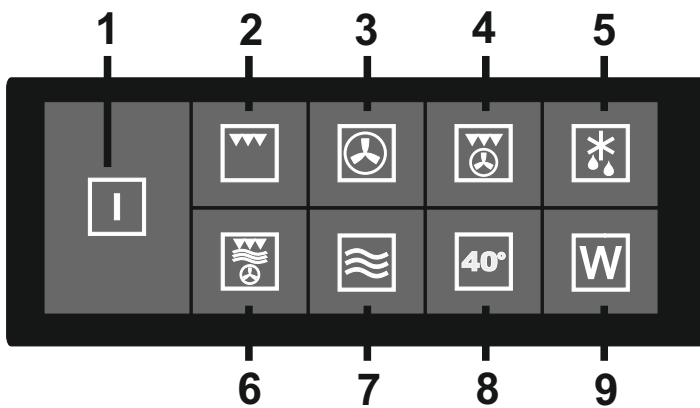
## ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ

Используйте эту функцию для приготовления лазаньи, птицы, печеного картофеля и тостов.

- Нажмите кнопку **7**, чтобы выбрать желаемую функцию. На дисплее отобразится соответствующий символ.
- Нажмите кнопку **11** для доступа к параметру мощности. Установленная по умолчанию в данном режиме мощность составляет 800 Ватт. Нажатием кнопок **12** и **16** при желании отредактируйте мощность до нужной величины.
- Нажмите кнопку **15** для доступа к параметру времени работы. Установленное по умолчанию время работы в данном режиме составляет 02:00 мин. Нажатием кнопок **12** и **16** при желании отредактируйте время работы.
- Нажмите кнопку **19** для начала работы.

## GRILL + MICROWAVE + CONVECTION COOKING

This function allows you to combine the advantages of grill mode and microwaves as well as the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat, for the most efficient cooking process.



- Press the button **6** to access this cooking function. The indication will appear on the display, consequently showing Grill, Microwave, Convection modes. Press the button **6** repeatedly to select between the available cooking modes.
- Press the button **11** - the default temperature 180 degrees will appear on the display. Use the buttons **12** and **16** to adjust the temperature.
- Press the button **11** again - the default fire power 400W will appear on the display. Use the buttons **12** and **16** to adjust the fire power.
- Press the button **15** - the default cooking time 10:00 min will appear on the display. Use the buttons **12** and **16** to adjust the cooking time.
- Press the button **19** to start the function.

**FUNKTION GRILL + MIKROWELLE + KONVEKTION**

Mit dieser Funktion können Sie die Vorteile des Grillens, des Mikrowellengarens und der Heißluftumwälzung mit Hilfe eines Ventilators kombinieren und so eine maximale Kocheffizienz erzielen.

- Drücken Sie die Taste **6**, um diese Funktion aufzurufen. Das Display zeigt nacheinander die Funktionen Grill+Mikrowelle, Konvektion+Mikrowelle, Auftauen+Mikrowelle an. Drücken Sie wiederholt die Taste **6**, um zwischen den verschiedenen Funktionen zu wechseln.
- Drücken Sie die Taste **11**. Auf dem Display wird die Standardtemperatur angezeigt. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Temperatur auf den gewünschten Wert einzustellen.
- Drücken Sie erneut die Taste **11**. Auf dem Display erscheint die Standardleistung. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Leistung auf die gewünschte Einstellung zu bringen.
- Drücken Sie die Taste **15** - auf dem Display erscheint die voreingestellte Garzeit. Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Garzeit auf den gewünschten Wert einzustellen.
- Drücken Sie die Taste **19**, um die Funktion zu starten.

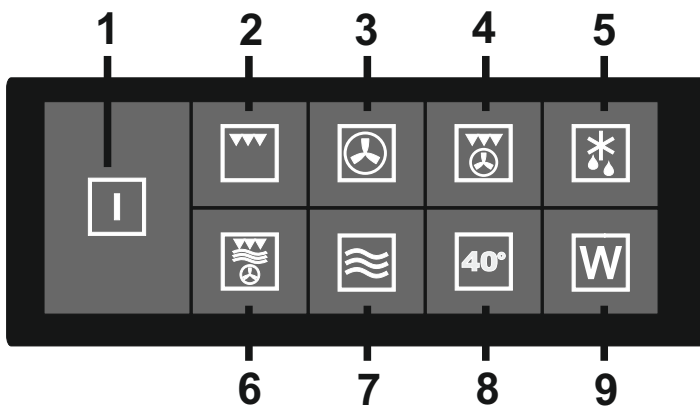
**ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ**

Эта функция позволяет сочетать преимущества приготовления на гриле, микроволновой печи и циркуляции горячего воздуха вентилятором для максимально эффективного процесса приготовления пищи.

- Нажмите кнопку **6** для доступа к данной функции приготовления. На дисплее отобразятся последовательно функции Гриль+Микроволны, Конвекция+Микроволны, Разморозка+Микроволны. Последовательно нажимайте кнопку **6** для переключения между этими функциями.
- Нажмите кнопку **11** - на дисплее отобразится установленная по умолчанию температура. Нажатием на кнопки **12** и **16** отрегулируйте температуру до нужной величины.
- Нажмите кнопку **11** повторно - на дисплее отобразится установленная по умолчанию мощность. Нажатием на кнопки **12** и **16** отрегулируйте мощность до нужной величины.
- Нажмите кнопку **15** - на дисплее отобразится установленное по умолчанию время приготовления. Нажатием на кнопки **12** и **16** отрегулируйте время приготовления до нужной величины.
- Нажмите кнопку **19**, чтобы начать работу.

EN

## LOW TEMPERATURE 40 GRAD FUNCTION

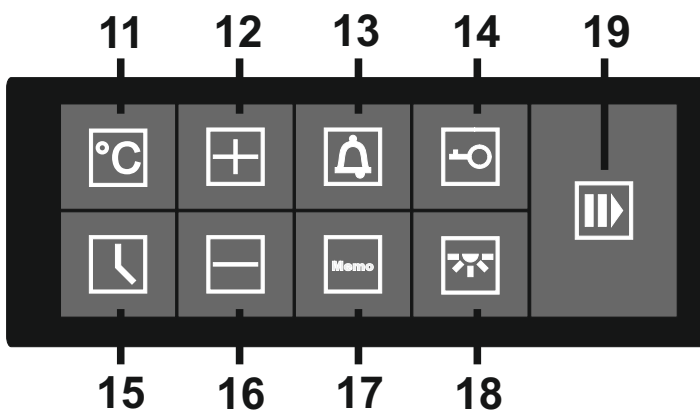


Use this function to cook products that require fermentation. This mode can also be used for cooking over long period of time.

- Press the button **8** to access this cooking function. There is no special symbol on the display, but only the default duration as 01:00 hour.

Use the buttons **12** and **16** to adjust the duration when needed.

Press the button **19** to start the function.



DE

## FUNKTION NIEDRIGTEMPERATUR-MODUS

Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Lebensmitteln, die fermentiert werden müssen, oder für lange Garzeiten.

- Drücken Sie die Taste **8**, um diese Funktion aufzurufen. Das Display zeigt die Standarddauer von 01:00 Stunden an.

Drücken Sie die Tasten **12** und **16**, um die Betriebsdauer ggf. auf den gewünschten Wert einzustellen.

Drücken Sie die Taste **19**, um die Mikrowelle zu starten.

RU

## ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Используйте эту функцию для приготовления продуктов, требующих ферментации или для длительного приготовления.

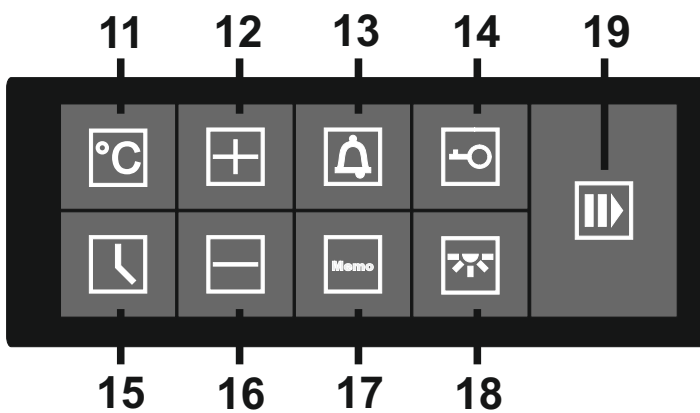
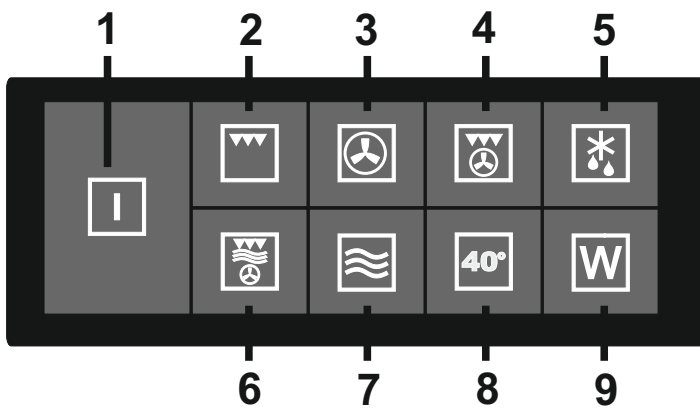
- Нажмите кнопку **8** для доступа к данной функции приготовления. На дисплее отобразится установленная по умолчанию продолжительность работы 01:00 час.

Нажатием на кнопки **12** и **16** при необходимости отрегулируйте продолжительность приготовления до нужной величины.

Нажмите кнопку **19**, чтобы начать работу микроволновой печи.

## PLATE WARMING FUNCTION

Use this function to warm the plates. The circulation of the air heats the dishes in a rapid and uniform way



- Press the button **9** to access this function. There is no special symbol on the display.

- Press the button **11** to access the temperature parameter. The default temperature is 85 °C. Press the buttons **12** and **16** to adjust the temperature when needed. Min temperature possible is 40 °C. The maximum is 85 °C.

- Press the button **15** to access the time parameter. The default duration is 01:00 hour. Press the buttons **12** and **16** to adjust the duration. The maximum duration is 10 hours.

- Press the button **19** to start the function.



**FUNKTION GESCHIRRERHITZUNG**

Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Speisen. Die verteilte Heißluft erwärmt das Geschirr schnell und gleichmäßig.

- Drücken Sie die Taste **9**, um die Funktion der Wärmeschublade aufzurufen. Das Sondersymbol erscheint nicht auf dem Display.
- Drücken Sie die Taste **11**, um die Temperatureinstellung aufzurufen. Die Standardtemperatur beträgt 85°C. Falls erforderlich, stellen Sie die Temperatur mit den Tasten **12** und **16** ein. Die Mindesttemperatur in diesem Modus beträgt 40 °C. Die Höchsttemperatur beträgt 85 °C.
- Drücken Sie die Taste **15**, um auf die Betriebszeiteinstellung zuzugreifen. Die standardmäßig eingestellte Betriebsdauer ist 01:00 Uhr. Stellen Sie gegebenenfalls die Betriebsdauer durch Drücken der Tasten **12** und **16** ein. Die maximale Dauer in diesem Modus beträgt 10:00 Stunden.
- Drücken Sie die Taste **19**, um den Betrieb zu starten.

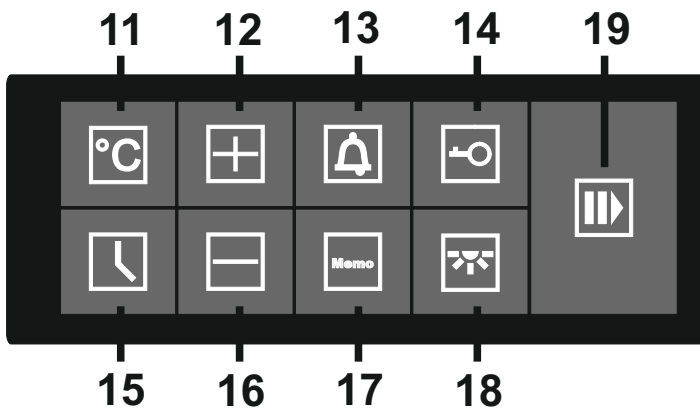
**ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ**

Используйте эту функцию для подогрева посуды. Распределяемый горячий воздух нагревает посуду быстро и равномерно.

- Нажмите кнопку **9** для доступа к функции подогрева посуды. Специальный символ на дисплее не отображается.
- Нажмите кнопку **11** для доступа к параметру температуры. Установленная по умолчанию температура составляет 85 °C. При необходимости, отрегулируйте температуру нажатием кнопок **12** и **16**. Минимальная температура в этом режиме составляет 40 °C. Максимальная 85 °C.
- Нажмите кнопку **15** для доступа к параметру продолжительности работы. Установленная по умолчанию продолжительность работы составляет 01:00 час. При необходимости, отрегулируйте продолжительность работы нажатием кнопок **12** и **16**. Максимальная продолжительность работы в этом режиме составляет 10:00 часов.
- Нажмите кнопку **19**, чтобы начать работу.

## MEMORY FUNCTION

You can program your personalized menu as follows:



After the cooking is completed, and the „End“ will appear on the display, press and hold the button **17** in order to save the last program in the memory.

All the basic parameters of the program will be saved: the cooking function, the temperature, cooking duration etc.

After that the oven will change to stand by mode.

**Note:** It is possible to store up to four programs in the memory. The number of the program stored will appear on the display. When exceeding this number, the earliest program will be replaced.

When you want to retrieve the program from the memory:

Press the button **17** to access the programs stored in the memory. Using the buttons **12** and **16**, select the desired program.

Press the button **19** in order to start the oven.

## FUNKTION MEMORY

Sie können Ihre individuellen Programme wie folgt programmieren:

Nach Beendigung des Garvorgangs erscheint auf dem Display "End". Halten Sie die Taste **17** gedrückt, um das zuletzt durchgeführte Programm zu speichern.

Alle grundlegenden Parameter des Programms, einschließlich der Funktion, der Temperatur und der Betriebsdauer, werden im Speicher abgelegt.

Das Gerät geht dann in den Standby-Modus.

**HINWEIS:** Es können bis zu vier Benutzerprogramme gespeichert werden. Wird diese Grenze überschritten, wird das älteste Programm durch ein neues überschrieben.

Um ein gespeichertes Programm zu verwenden:

Drücken Sie die Taste **17**, um auf die gespeicherten Programme zuzugreifen. Mit den Tasten **12** und **16** wählen Sie das gewünschte Programm.

Drücken Sie die Taste **19**, um das Programm zu starten.

## ФУНКЦИЯ ЗАПОМИНАНИЯ

Вы можете запрограммировать свои индивидуальные программы следующим образом:

После окончания приготовления, на экране отобразится «End», нажмите и удерживайте кнопку **17** для того, чтобы занести последнюю отработанную программу в память.

Все базовые параметры программы, включая функцию приготовления, температуру, продолжительность приготовления, будут сохранены в памяти.

После этого устройство переходит в режим ожидания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Можно запомнить до четырех пользовательских программ. При превышении этого лимита, наиболее ранняя по времени программа будет замещена новой.

Для того чтобы воспользоваться сохраненной в памяти программой:

Нажмите кнопку **17** для получения доступа к программам, сохраненным в памяти. В помощью кнопок **12** и **16**, выберите нужную программу.

Нажмите на кнопку **19**, чтобы начать работу.

## PRACTICAL ADVICES

### DEFROSTING

For defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).

The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. Distribute the food evenly in the container.

Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminum foil. **Important:** The aluminum foil shouldn't have a contact with the oven cavity interior, it can cause an electrical arc.

Distribute the frozen food as evenly as possible.

Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.

Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.

Turn the food whenever the oven lets out a beep.

Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.

Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.

The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.

Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

## PRAKTISCHE RATSCHLÄGE

### AUFTAUEN

Verwenden Sie zum Auftauen nur mikrowellengeeignetes Geschirr (Porzellan, Glas, Kunststoff).

Die Auftaudauer hängt vom Gewicht und der Dicke der Lebensmittel ab. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Behälter.

Legen Sie die Lebensmittel im Gerät auf den Drehteller. Die dicksten Teile der Fisch- oder Hühnerkeulen sollten nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit Alufolie abdecken. **Wichtig:** Die Alufolie darf die Wände des Backofens nicht berühren, da dies zu einem elektrischen Lichtbogen führen könnte.

Verteilen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel so gleichmäßig wie möglich.

Fetteiche Lebensmittel wie Butter, Weißkäse und Sahne sollten nicht vollständig aufgetaut werden. (es besteht die Gefahr der Überhitzung). Bei Zimmertemperatur sind sie in wenigen Minuten servierfertig. Die stark gekühlte Sahne muss vor dem Servieren umgerührt werden.

Das Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um es vor dem Austrocknen zu schützen.

Wenden Sie die Speisen, sobald das Gerät piept.

Tauen Sie stark gekühlte Lebensmittel ohne ihre Verpackung auf und denken Sie daran, eventuell vorhandene Metallklammern zu entfernen. Auch Behälter, die zur Aufbewahrung von Lebensmitteln im Gefrierfach verwendet werden, können aufgetaut werden. Nehmen Sie einfach den Deckel ab. In allen anderen Fällen sollten Sie mikrowellengeeignete Behälter verwenden.

Legen Sie das Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit die aufgetaute Flüssigkeit abtropfen kann.

Aufgetaute Flüssigkeit, insbesondere beim Auftauen von Geflügel, sollte abgegossen werden und nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Bitte beachten Sie, dass bei der Auftaufunktion eine Ruhezeit erforderlich ist, bis die Lebensmittel vollständig aufgetaut sind.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Используйте для размораживания только посуду пригодную для микроволновых печей (фарфор, стекло, пластик).

Время размораживания зависит от массы и толщины продуктов. Распределите продукты равномерно в сосуде.

Положите продукты в устройство на вращающееся блюдо. Самые толстые части рыбы или куриных окорочков должны быть направлены наружу. Вы можете закрыть более тонкие части фольгой. **Важно:** алюминиевая фольга не должна касаться стенок духовки, так как это может вызывать электрическую дугу.

Распределите глубоко замороженные пищевые продукты настолько возможно равномерно.

Богатые жирами продукты, как масло, белый сыр и сливки, не должны полностью размораживаться. (существует опасность перегрева). При комнатной температуре они готовы к подаче на стол через несколько минут. Сильно охлажденные сливки нужно перемешивать перед употреблением.

Хлеб можно обернуть салфеткой, чтобы предотвратить высыхание.

Переверните продукты, как только устройство издаст звуковой сигнал.

Размораживайте сильно охлажденные продукты без упаковки, не забывайте удалять металлические зажимы, если они присутствуют. В контейнерах, служащих для хранения продуктов в морозилке, можно также размораживать. Следует лишь снять их крышку. Используйте во всех остальных случаях сосуды, пригодные для микроволновых печей.

Кладите птицу на перевернутую тарелку, чтобы размороженная жидкость могла стекать.

Оттаявшую жидкость в особенности при размораживании птицы следует сливать и не допускать ни в коем случае ее соприкосновения с другими продуктами.

Обратите внимание, при функции размораживания время покоя необходимо до тех пор пока продукты не будут полностью разморожены.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:

- Double the quantity = double the time
- Half the quantity = half the time

The lower the temperature of food, the longer the cooking time.

Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.

Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.

Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

## DE

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:

- Doppelte Menge = doppelte Zeit
- Halbe Menge = halbe Zeit

Je geringer die Temperatur der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.

Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.

Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.

Die meisten Lebensmittel sollen bedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen,

## RU

Готовьте продукты согласно советам, обращайтесь внимание на указанные в таблице время приготовления пищи и мощность.

Учитывайте, что указанные величины служат лишь ориентирами и могут отличаться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида продуктов. Целесообразно согласовывать время и мощность к соответствующим условиям. В зависимости от вида блюда необходимо увеличивать время на приготовление или уменьшать и, соответственно, повышать или уменьшать мощность.

Чем больше количество продуктов, тем дольше тратится времени на приготовление. Обратите внимание:

- Количество  $\times 2$  = время  $\times 2$
- Количество  $\times \frac{1}{2}$  = время  $\times \frac{1}{2}$

Чем меньше температура продуктов, тем больше время на приготовление.

Жидкие пищевые продукты быстрее нагреваются.

Хорошее распределение продуктов на вращающемся блюде облегчает равномерное приготовление. Если Вы размещаете более плотные продукты на краю тарелки, менее плотные в середине тарелки, то Вы можете одновременно нагревать различные виды продуктов.

Продукты должны быть прикрыты крышкой. Тогда они сохраняют сочность и вкус. Крышка должна быть проницаема для микроволн и иметь маленькие отверстия для выхода пара.

## COOKING WITH MICROWAVE OVEN

Follow these recommendations when cooking with your microwave: before heating or cooking foods with peel or skin (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) prick them so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.

Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use.

When cooking food with very little moisture (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.

It is not possible to heat large quantities of oil (frying) in the microwave.

Remove pre-cooked food from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.

If you have several containers, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.

Do not close plastic bags with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.

When heating or cooking foods, check that they reach at least a temperature of 70 °C.

During cooking, steam may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation.

When heating liquids, use containers with a wide opening, so that the steam can evaporate easily.



DE

## GAREN IN DER MIKROWELLE

Befolgen Sie beim Garen von Speisen in der Mikrowelle die nachstehenden Anweisungen:

Vor dem Erhitzen oder Kochen von Lebensmitteln mit Schale oder Haut (Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) diese einstechen, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung eines Behälters, dass er für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist.

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln mit geringer Luftfeuchtigkeit (Auftauen von Brot, Kochen von Popcorn usw.) erfolgt die Verdunstung sehr schnell. Das Gerät funktioniert so, als wäre es leer und das Essen könnte verkohlen. Dies könnte zu Schäden am Gerät und am Kochgeschirr führen. Stellen Sie daher nur die erforderliche Zeit ein und überwachen Sie den Garvorgang.

Erhitzen Sie keine großen Mengen Öl (Mikrowelle als Fritteuse) in der Mikrowelle.

Nehmen Sie gekochte Lebensmittel aus der Verpackung, da sie nicht immer hitzebeständig sind. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers.

Wenn Sie mehrere Gefäße haben, z. B. Tassen, verteilen Sie diese gleichmäßig auf der Oberfläche des Drehtellers.

Verschließen Sie die Plastiktüten mit Plastikklammern (nicht aus Metall). Machen Sie mehrere Löcher in den Beutel, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Achten Sie beim Erhitzen oder Kochen von Lebensmitteln darauf, dass diese eine Mindesttemperatur von 70 °C erreichen.

Während des Garvorgangs kann sich Wasserdampf an der Türscheibe niederschlagen und an ihr heruntertropfen. Dies ist normal und kann bei niedrigen Umgebungstemperaturen stärker ausgeprägt sein. Die Zuverlässigkeit des Geräts wird nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Gebrauch ab.

Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, verwenden Sie Gefäße mit einer weit offenen Oberseite, damit der Dampf leicht verdampfen kann.

RU

## П Р И Г О Т О В Л Е Н И Е П И Щ И В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Следуйте нижеследующим указаниям при приготовлении пищи в микроволновой печи:

Прежде чем Вы подогреваете или готовите продукты с кожурой или кожей (яблоки, помидоры, картофель, сосиски) проколите ее, чтобы продукты не лопались. Нарезьте продукты на куски одинаковой величины.

Прежде чем Вы используете сосуд, проверьте, подходит ли он для микроволновой печи.

При обработке пищевых продуктов с низкой влажностью (размораживание хлеба, приготовление попкорна, и т.д.) испарение происходит очень быстро. Таким образом устройство работает так, как если бы оно было пустым, и пища может обуглиться. Это может причинить ущерб устройству и посуде. Поэтому установите только необходимое время и контролируйте процесс приготовления.

Нельзя нагревать в микроволновых печах большое количество масла (готовить во фритюре).

Извлеките готовые блюда из их упаковки, так как она не всегда жароустойчива. Следуйте инструкциям производителя.

Если Вы имеете несколько сосудов, например, чашек, разместите их равномерно по поверхности вращающегося блюда.

Закупорьте полиэтиленовые пакеты пластиковыми, не металлическими зажимами. Прodelайте в пакете несколько отверстий, чтобы пар мог легко выходить.

Удостоверьтесь при нагревании или приготавлении продуктов, что они достигли минимальной температуры 70 °C.

Во время приготовления водяной пар может конденсироваться на стекле дверцы и стекать по нему. Это нормально и может быть более ярко выражено, если окружающая температура низкая. Надежность устройства не ставится под сомнение. Вытрите после использования водный конденсат.

Если Вы нагреваете жидкости, то используйте сосуды с широким открытым верхом, чтобы пар легко мог испаряться.

## COOKING WITH THE GRILL

For good results with the grill, use the grating supplied with the oven.

Fit the grating in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

### Important points

When the grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during the oven's manufacture.

The oven door's window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away!**

When the grill is operating, the cavity walls and the grating become very hot. You should use oven gloves.

If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the heating elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.

When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use.

When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the heating elements and be burnt. It's normal and doesn't mean there is any kind of operating fault.

After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so the cooking remains do not become encrusted.

## ZUBEREITUNG MIT DEM GRILL

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens besteht, der das Gerät beschädigen kann.

### Wichtige Empfehlungen

Wenn der Grill zum ersten Mal benutzt wird, kann es aufgrund der im Herstellungsprozess verwendeten Öle zu einer geringen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.

Das Türfenster wird während des Garvorgangs heiß. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern!

Wenn der Grill in Betrieb ist, werden die Wände des Hohlraums sehr heiß. Wir empfehlen, Ofenhandschuhe zu tragen.

Wenn der Grill über einen längeren Zeitraum verwendet wird, ist es normal, dass sich die Elemente aufgrund des Sicherheitsthermostats vorübergehend abschalten.

Wenn die Speisen auf dem Grill in Gefäßen gegart werden, überprüfen Sie, ob diese dafür geeignet sind.

Bei der Verwendung des Grills können Fetttropfen auf das Heizelement tropfen und abbrennen. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jedem Kochen, damit der Schmutz nicht eintrocknet..

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Используйте поставляемую с устройством решетку, чтобы получить хорошие результаты.

Ставьте решетку так, чтобы она не касалась металлических стенок духовки, так как есть опасность возникновения электрической дуги, которая может повредить устройство.

### Важные рекомендации

При первом использовании гриля может выделяться небольшое количество дыма и запаха в связи с употреблением масел при изготовлении.

Во время приготовления пищи стекло дверцы нагревается. **Не допускайте детей к устройству!**

Во время использования гриля внутренние стенки устройства сильно нагреваются. Рекомендуется использование кулинарных рукавиц.

Если гриль используется в течение длительного времени, отопительные элементы периодически могут отключаться защитным термостатом.

Если продукты готовятся с использованием гриля в сосудах, необходимо проверять, подходят ли они для этого.

При использовании гриля возможно попадание капель жира на нагревательный элемент их сгорание. Это нормально и не представляет собой неполадку.

Очищайте внутреннюю камеру и принадлежности после каждого приготовления, чтобы грязь не засыхала.

**FUNCTION MICROWAVE + GRILL**

This function is ideal for quick cooking and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food. The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use.

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

**DE**

## **FUNKTION MIKROWELLE + GRILL**

Diese Funktion ist ideal zum schnellen Garen und gleichzeitigen Anbraten von Speisen. Lebensmittel können auch gebacken werden. Die Mikrowelle und der Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle kocht, der Grill backt.

Prüfen Sie vor der Verwendung von Geschirr in der Mikrowelle, ob dieses geeignet ist. Verwenden Sie nur für die Mikrowelle geeignetes Geschirr.

Das für die kombinierte Funktion verwendete Geschirr muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Beachten Sie, dass die angegebenen Werte nur Richtwerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art der Lebensmittel variieren können.

Wenn die gewählte Zeit nicht ausreicht, um die Speisen wie gewünscht zu bräunen, aktivieren Sie die Grillfunktion für 5 oder 10 Minuten.

Bitte beachten Sie die Ruhezeit und wenden Sie das Fleisch und Geflügel.

Verwenden Sie zum Garen den Drehteller, es sei denn, es bestehen gegenteilige Hinweise.

Die in den Tabellen angegebenen Werte basieren auf der Annahme, dass der Innenraum unbeheizt ist (ein Vorheizen ist nicht erforderlich).

**RU**

## **ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ**

Данная функция идеальна, чтобы быстро приготавливать и одновременно подрумянивать блюда. Кроме того продукты могут запекаться. Микроволновая печь и гриль работают одновременно. СВЧ печь готовит, гриль запекает.

Проверьте, прежде чем Вы используете посуду в микроволновой печи, подходит ли она. Используйте только посуду пригодную для микроволновых печей.

Посуда, которая будет применяться при комбинируемой функции, должна подходить как для микроволновой печи, так и для гриля.

Учитывайте, что указанные величины служат лишь ориентирами и могут отличаться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида продуктов.

Если выбранное время было недостаточным для подрумянивания продуктов нужным образом, включите функцию гриля на 5 или 10 мин.

Пожалуйста, соблюдайте время покоя и переворачивайте мясо и птицу.

Используйте вращающееся блюдо для приготовления, если нет противопоказаний.

Указанные в таблицах величины даны исходя из того, что внутренняя камера не нагрета (предварительно нагревать ее нет необходимости).

## SUGGESTIONS FOR COOKING OF VEGETABLES AND FISH

Food Lebensmittel Продукты	Weight, g Gewicht, g Вес, г	Addition of liquids, ml Flüssigkeitzugabe, ml Добавка жидкости, мл
Cauliflower / Broccoli / Mushrooms Blumenkohl / Brokkoli / Pilze Цветная капуста / брокколи / грибы	500 / 300 / 250	100 / 50 / 25
Peas & carrots / frozen carrots Erbsen & Möhren / tiefgekühlte Möhren Горошек и морковь / замороженная морковь	300 / 250	100 / 25
Potatoes Kartoffeln Картофель	250	25
Paprika / Leek Paprika / Porree Паприка / лук порей	250 / 250	25 / 50
Frozen Brussel sprouts Rosenkohl, tiefgekühlt Замороженная брюссельская капуста	300	50
Sauerkraut Sauerkraut Квашенная капуста	250	25
Fish fillets Fischfilet Филе рыбы	500	—
Whole fish Fisch, ganz Цельная рыба	800	—

DE

**EMPFEHLUNGEN FÜR GEMÜSE- UND  
FISCHZUBEREITUNG**

RU

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ  
ОВОЩЕЙ И РЫБЫ**

<b>Power, W Leistung, W Мощность, Вт</b>	<b>Time, min Zeit, Min Время, мин</b>	<b>Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин</b>	<b>Suggestions Empfehlungen Рекомендации</b>
800	9-11 / 6-8 / 6-8	2-3 / 2-3 / 2-3	Cut into slices. Keep covered. Turn once. In Scheiben schneiden. Zudecken. 1 × wenden. Нарезать на ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	7-9 / 8-10	2-3 / 2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered. Turn once. In Würfel oder Scheiben schneiden. Zudecken. 1 × wenden. Нарезать на кубики или ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered. Turn once Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken. 1 × wenden Почистить, нарезать на равные куски. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	5-7 / 5-7	2-3	Cut into chunks or slices / Keep covered / Turn once. In Stücke oder Scheiben schneiden, zudecken, 1 × wenden. Нарезать на кубики или ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	6-8	2-3	Keep covered. Turn once. Zudecken. 1 × wenden. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	8-10	2-3	Keep covered. Turn once. Zudecken. 1 × wenden. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Закрыть крышкой. Перевернуть после истечения половины времени.
800 / 400	2-3 / 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Закрыть крышкой. Перевернуть после истечения половины времени.

## EN

<b>Food</b> <b>Lebensmittel</b> <b>Продукты</b>
<b>Fish</b> <b>Fisch</b> <b>Рыба</b>
Bass Barsch Окунь
Sardines, gurnards Sardinen, Knurrhähne Сардины, бычки
<b>Meat</b> <b>Fleisch</b> <b>Мясо</b>
Sausages Würstchen Сосисики
Frozen hamburgers Hamburger, tiefgekühlt Замороженные гамбургеры
Spare ribs (approx. 3 cm thick) Rippchen (etwa 3 cm dick) Ребрышки (толщиной примерно 3 см)
<b>Others</b> <b>Sonstiges</b> <b>Прочее</b>
Toasts Toastbrot Тосты
Toasted sandwiches Sandwiches überbacken Запеченные сэндвичи

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop.

The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for.

Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.



DE

RU

Quantity Menge Количество	Time, min Zeit, Min Время, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
---------------------------------	--------------------------------------	---

800 g, г	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning. Mit etwas Butter einstreichen. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden, mit Gewürzen bestreuen. Слегка намазать маслом. На половине времени приготовления перевернуть, добавить приправ.
6-8 pcs, Stk, шт.	15-20	

6-8 pcs, Stk, шт.	22-26	Prick after half cooking time and turn. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern und wenden. На половине времени приготовления проколоть и перевернуть.
3 pcs, Stk, шт.	18-20	Prick after half cooking time. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern. После половины времени приготовления проколоть.
400 g, г	25-30	Brush with oil. Turn after half of cooking time. Mit Öl bepinseln. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Смазать растит. маслом. На половине готовности перевернуть.

4 pcs, Stk, шт.	1½-3	Watch toasting. Turn. Das Toasten beaufsichtigen. Wenden. Следить за приготовлением. Перевернуть..
2 pcs, Stk, шт.	5-10	Watch toasting. Das Toasten beaufsichtigen. Следить за приготовлением.

Heizen Sie den Grill für 2 Minuten vor. Sofern keine Kontraindikationen vorliegen, verwenden Sie den Rost. Legen Sie den Rost in die Pfanne, damit das Fett und das Wasser dort abtropfen können.

Предварительно нагрейте гриль 2 минуты. Если не существует противопоказаний, используйте решетку. Ставьте решетку в поддон, чтобы туда капали жир и вода.

Die angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte und können je nach Zusammensetzung, Gewicht und Ausgangszustand der Lebensmittel variieren.

Указанное время является лишь примерной величиной и может отличаться в зависимости от состава, массы и исходного состояния блюда.

Fisch und Fleisch schmecken besonders gut, wenn man sie vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinselt, Gewürze und Kräuter hinzufügt und sie einige Stunden mariniert. Erst nach dem Kochen salzen.

Рыба и мясо приобретут оптимальный вкус, если их смазывать перед приготовлением на гриле растительным маслом, добавить пряности и травы и мариновать несколько часов. Солите только после приготовления.

Die Würstchen platzen nicht, wenn Sie sie vorher mit einer Gabel einstechen.

Сосиски не лопаются, если их предварительно наколоть вилкой.

Warten Sie, bis die Hälfte der Zeit verstrichen ist, und drehen Sie das Gericht um.

Дождитесь истечения половины времени и переверните блюдо.

Der Grill eignet sich besonders gut für die Zubereitung von dünnen Fleisch- und Fischportionen. Dünne Fleischstücke sollten einmal, dickere Stücke mehrmals gewendet werden.

Гриль особенно хорош для приготовления тонких кусков мяса и рыбы. Тонкие куски мяса должны поворачиваться один раз, толстые – несколько раз.

## OVENWARE

### Microwave function

For the use of this function function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave. Glass ware and clay with metallic decoration or content (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The ideal materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an oven glove!

### Test of the ovenware

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

### Microwave + Grill function

In the **Microwave + Grill** function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

## GESCHIRR

### Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Verwendung dieser Funktion, dass die Mikrowellen von Metalloberflächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Kunststoff und Papier sind für Mikrowellen durchlässig.

Daher können Metallgeschirr, Gefäße mit Metallteilen oder Dekorationen nicht in einem Mikrowellenherd verwendet werden. Glas und Steingut mit metallischen Verzierungen und Elementen (z. B. Kristall) sollten nicht verwendet werden.

Hitzebeständiges Glas, Porzellan oder Steingut und hitzebeständiger Kunststoff sind ideal für das Kochen im Mikrowellenherd. Sehr dünnes und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur für kurze Zeit verwendet werden, z. B. zum Heizen.

Heiße Speisen geben die Wärme an das Geschirr ab, das sehr heiß werden kann. Deshalb sollten Sie immer Ofenhandschuhe benutzen!

### Geschirrtest

Stellen Sie ein Kochgeschirr für 20 Sekunden bei maximaler Leistung in das Gerät. Wenn er kalt bleibt oder leicht heiß ist, ist er geeignet. Wenn es sehr heiß wird oder elektrische Lichtbögen verursacht, darf das Kochgeschirr nicht verwendet werden.

### Kombinierte Funktionen

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das verwendete Kochgeschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

## ПОСУДА

### Функция Микроволны

Обратите внимание при использовании данной функции, что микроволны отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, фаянс, пластик и бумага пропускают микроволны.

Поэтому металлическая посуда, сосуды с металлическими элементами или декором не могут использоваться в микроволновой печи. Стекло и фаянс с металлическим декором и элементами (например, хрусталь) не нужно использовать.

Идеальны для приготовления в микроволновых печах жаропрочное стекло, фарфор или фаянс и жаропрочный пластик. Очень тонкое и хрупкое стекло и фарфор должны использоваться только кратковременно, например, для разогрева.

Горячие блюда передают тепло посуде, которая может сильно нагреться. Используйте поэтому всегда кухонные рукавицы!

### Тест посуды

Поставьте посуду в устройство при максимальной мощности на 20 секунд. Если она остается холодной или слабо нагревается, она подходит. Если она сильно нагревается или вызывает электрическую дугу – посуду нельзя использовать.

### Комбинируемые функции

При функции **Микроволны + Гриль** используемая посуда должна подходить как для микроволновой печи, так и для гриля.

### **Aluminium containers and foil**

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging,
- the aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (minimum distance 3 cm). Any aluminium lid or top must be removed,
- put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. **Never put the container directly on the grid iron!**
- the cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use,
- aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering.

### **IMPORTANT!**

Aluminium foil can not come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

### **Lids**

We recommend you to use glass or plastic lids or cling film since:

- this will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times),
- the cooking times are shorter,
- the food does not become dry,
- the aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

**Aluminiumgefäße und Aluminiumfolien**

Die in Aluminiumgefäßen oder Aluminiumfolie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung,
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (Mindestabstand 3 cm). Aluminiumdeckel sind abzunehmen,
- stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller.  
**Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!**
- die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr,
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können so gegen übermäßige Hitze geschützt werden.

**WICHTIG!**

Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da diese einen Lichtbogen hervorrufen kann.

**Deckel**

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, denn auf diese Weise:

- wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
- geht der Zubereitungsvorgang schneller,
- werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
- wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.

**Алюминиевые контейнеры и фольга**

Готовые блюда в алюминиевых контейнерах или фольге могут разогреваться в микроволновой печи при соблюдений следующих аспектов:

- следуйте рекомендациям производителя на упаковке,
- алюминиевые контейнеры не должны быть выше 3 см и не должны касаться внутренних стенок устройства (минимальное расстояние 3 см). Алюминиевые крышки нужно снимать,
- ставьте алюминиевый контейнер на вращающееся блюдо. Если Вы используете решетку, ставьте контейнер на фарфоровую тарелку. **Никогда не ставьте сосуд непосредственно на решетку!**
- время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в блюдо только сверху. Если вы сомневаетесь, используйте посуду, пригодную для микроволновых печей,
- алюминиевая фольга может использоваться во время размораживания, чтобы отражать микроволны. Такие деликатные продукты, как домашняя птица и мясной фарш, могут защищаться фольгой от избыточной температуры.

**ВАЖНО!**

Алюминиевая фольга не должна касаться внутренних стенок устройства, так как это может вызывать электрическую дугу.

**Крышки**

Крышки из стекла, пластика или прозрачной пленки рекомендуется использовать поскольку:

- предотвращается слишком сильное испарение (в особенности при длительном приготовлении),
- процесс приготовления происходит быстрее,
- блюда не пересыхают,
- сохраняется аромат.

Крышки не следует закрывать герметично, чтобы не возникало избыточное давление. Полиэтиленовые пакеты должны быть также открыты. Емкости с детским питанием и похожие сосуды могут нагреваться только без крышки, так как они могут лопнуть.

## CARE AND ATTENDANCE

### CLEANING



**Attention!** Before the cleaning, ensure that the plug is not in the socket.

After using the appliance, let it cool off. Do not clean the appliance with abrasive cleaning products, scourers that will scratch the surface or sharp objects.

#### **Outer surface**

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth. Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains. Do not let any water get inside the oven.

#### **Inside:**

After each use, clean the inside walls with a damp cloth. Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.

Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt etc.).

The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.

The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product. Then they should be rinsed with hot water and dried well.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

## PFLEGE UND WARTUNG

### REINIGUNG

**! Achtung!** Bevor Sie das Gerät reinigen, vergewissern Sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose herausgezogen ist.

Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb auskühlen. Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes kein scheuerndes Putzmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände.

#### Außenflächen:

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls es sehr verschmutzt ist, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab. Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

#### Garraum

Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Vermeiden Sie, dass Wasser in das Innere des Geräts gelangt.

Wenn der Garraum stark verschmutzt ist und lange Zeit nicht gereinigt wurde, stellen Sie das Gefäß mit dem Wasser auf einen Drehteller und betreiben Sie die Mikrowelle 4 Minuten lang mit maximaler Leistung. Der entstehende Dampf weicht den Schmutz auf, der dann leicht mit einem weichen Tuch abgewischt werden kann.

Verwenden Sie zur Reinigung keine säurehaltigen oder alkalischen Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz usw.).

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfreiniger. Der Dampf könnte sich auf stromführenden Teilen absetzen und einen Kurzschluss verursachen.

Starke Verschmutzungen auf Edelstahloberflächen können mit einem Edelstahlreiniger entfernt werden. Der Reiniger sollte dann mit warmem Wasser abgespült und getrocknet werden.

Unangenehme Gerüche (z. B. nach dem Kochen von Fisch) können leicht beseitigt werden. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft oder Essig in eine Tasse Wasser. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten bei maximaler Mikrowellenleistung.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

### ОЧИСТКА

**! Внимание!** Перед очисткой устройства убедитесь, что штекер извлечен из розетки.

После работы дайте устройству остыть. Для очистки устройства не применяйте абразивных средств или острых предметов.

#### Внешняя поверхность

Достаточно очищать устройство влажной тканью. Добавьте, если загрязнение очень сильное, несколько капель средства для мытья посуды в воду. Вытрите после этого устройство сухой тряпкой. Избегайте проникновения воды во внутренние части устройства.

Немедленно удаляйте налет извести, жир, крахмал и пятна белка. Под этим пятном может возникнуть коррозия.

#### Внутренняя камера

Очищайте внутреннюю камеру после каждого цикла работы влажной тканью. Избегайте проникновения воды во внутренние части устройства.

Если внутренняя камера устройства сильно загрязнилась и давно не очищалась, поставьте сосуд сводой на вращающееся блюдо и включите микроволновую печь при максимальной мощности на 4 минуты. Возникающий пар размягчает загрязнение, которое легко может быть вытерто мягкой тканью.

Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (сок лимона, уксус, соль и т.д.).

Не используйте устройства чистки высоким давлением или паром. Пар может осесть на токопроводящие детали и вызвать короткое замыкание.

Сильные загрязнения поверхностей из нержавеющей стали могут быть удалены средством для очистки нержавеющей стали. После этого следует смыть чистящее средство теплой водой и высушить.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) могут с легкостью устраняться. Добавьте несколько капель лимонного сока или уксуса в чашку воды. Нагрейте воду от 2 до 3 минут при максимальной мощности микроволновой печи.

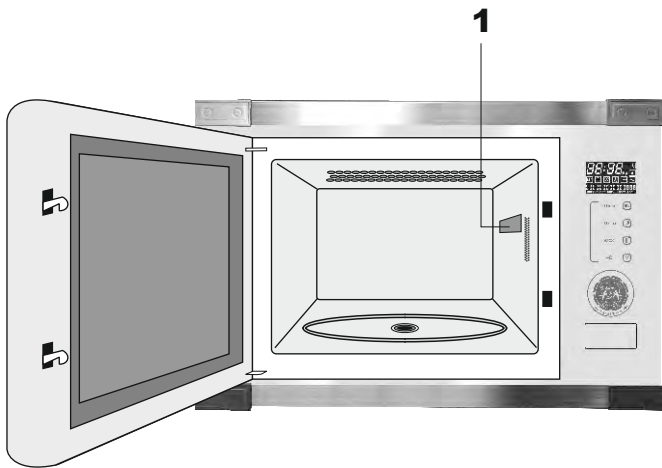
### Accessories

Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

### Door, door-hinges and front of the appliance:

These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.

To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.



### Mica cover

Always keep the mica cover **1** clean. Food remaining in the cover may deform it or produce sparks if they go on fire. Therefore, the cover should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the cover, to avoid any risk.

## ALTERNATE INSPECTION

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

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

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

### IMPORTANT!!!

The user is responsible for the irreproachable condition and professional use of the unit. If the customer service is called because of an operating mistake, the visit is liable to pay costs in the warranty, too.

Damages, which are caused through not following this instruction are not approved.



**Zubehör**

Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Zyklus. Weichen Sie hartnäckigen Schmutz mit Wasser auf und reinigen Sie ihn dann mit einer Bürste und einem Schwamm. Das Zubehör kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Drehteller und der darunter liegende Ring müssen stets sauber gehalten werden.

**Tür, Türscharniere und Gerätvorderseite**

Halten Sie diese Teile stets sauber, insbesondere den Kontaktbereich zwischen der Tür und der Frontfläche, um eine dichte Abdichtung zu gewährleisten.

Trocknen Sie sie mit einer lauwarmen Spülmittellösung und einem weichen Tuch ab.

**Mikrowellenverteiler-Abdeckung**

Die Mikrowellenverteiler-Abdeckung **1** muss immer sauber sein. Essensreste auf dem Teller können Verformungen oder Funken verursachen. Reinigen Sie die Abdeckung daher immer, aber verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Gegenstände. Demontieren Sie die Platte nicht, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

**REGELMÄßIGE KONTROLLE**

Neben den routinemäßigen Wartungsarbeiten ist der Nutzer auch verpflichtet

- regelmäßige Kontrollen der Bedienelemente und der Funktionsweise des Geräts durchführen,
- nach Ablauf der Garantiezeit alle zwei Jahre die Servicestelle mit der Inspektion beauftragen,
- festgestellte Mängel beheben lassen.

**Achtung!** Alle Reparaturen und Einstellungen müssen von einer autorisierten Kundendienststelle oder einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.

**WICHTIG!!!**

Der Verbraucher ist für den ordnungsgemäßen Betrieb und die Wartung des Geräts verantwortlich. Wenn ein Serviceeinsatz wegen unsachgemäßer Wartung erforderlich wird, ist dieser kostenpflichtig, auch wenn die Garantie noch gültig ist.

Fehler, die durch Nichtbeachtung dieser Anleitung entstehen, werden nicht anerkannt.

**Принадлежности**

Принадлежности следует очищать после каждого цикла работы. Сильные загрязнения следует размягчить водой, затем очистить щеткой и губкой. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Вращающееся блюдо и кольцо под ним должны постоянно содержаться в чистоте.

**Дверца, петли и передняя поверхность**

Эти детали должны постоянно быть чистыми, особенно площадь контакта между дверцей и передней поверхностью для соблюдения герметичности.

Используйте теплый раствор чистящего средства и мягкую ткань для просушивания.

**Покрытие волновода**

Защитная пластинка волновода **1** должна быть всегда чистой. Остатки пищи на пластинке могут приводить к деформации или возникновению искр. Поэтому, пожалуйста, всегда очищайте пластинку, однако без применения абразивных средств или острых предметов. Не демонтируйте пластинку, чтобы избежать возможных опасностей.

**ПЕРИОДИЧЕСКИЙ ОСМОТР**

Кроме операций связанных с текущим уходом, пользователь обязан:

- производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов устройства,
- после истечения срока гарантии, один раз в два года, поручить сервисному центру проведение технического осмотра,
- устранять обнаруженные неисправности.

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

**ВАЖНО!!!**

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

Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

## WHAT TO DO, IF?

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions.

Nothing happens when I press the keys.

Check if:

- The **Child Lock** is active.

The oven does not work. Check if:

- whether the plug is correctly fitted in the socket,
- whether the oven's power is switched on,
- whether the door is completely closed. The door should close with an audible click,
- whether there are any foreign bodies between the door and the cavity front.

When the oven is operating I can hear some strange noises. Check if:

- whether there is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects,
- whether the ovenware is touching the oven walls,
- whether there are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.

The food doesn't heat up or heats very slowly!

Check if:

- whether you have inadvertently used metal ovenware,
- whether you have selected the correct operating times and power level,
- whether the food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

The food is too hot, dried out or burnt.

Check if:

- whether you selected the correct operating time and power level.

The oven switches on but the interior light does not go on.

If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

**WAS TUN, WENN?**

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen.

Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden. Überprüfen Sie, ob:

- die **Kindersicherung** aktiviert ist.

Das Gerät funktioniert nicht. Überprüfen Sie, ob:

- der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist,
- die Sicherung der Stromversorgung des Geräts eingeschaltet ist,
- die Tür fest geschlossen ist. Es sollte ein Schließgeräusch zu hören sein,
- sich kein Fremdkörper zwischen der Tür und dem Innenraum befindet.

Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören. Überprüfen Sie, ob:

- Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden,
- das Geschirr die Wände des Gerätes Berührung hat,
- im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß. Überprüfen Sie, ob:

- Sie aus Versehen Metallgeschirr benutzt haben,
- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
- Sie eine größere oder kleinere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt. Überprüfen Sie, ob:

- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an.

Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

**ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ?**

Следующие проблемы могут устраняться без уведомления сервисной службы.

Ничего не происходит во время нажатия на кнопки. Проверьте:

- не активирована ли **Блокировка от детей**.

Устройство не функционирует. Проверьте:

- правильно ли подключен штекер в розетку,
- включен ли предохранитель электроснабжения устройства,
- плотно ли закрыта дверца. Должен быть слышен звук закрывания,
- нет ли инородных тел между дверцей и внутренней камерой.

Во время работы слышны шумы. Проверьте:

- не возникает ли внутри устройства электрическая дуга, вызываемая посторонними металлическими телами,
- не касается ли посуда внутренних стенок устройства,
- нет ли во внутренней камере шампуров или ложек.

Пищевые продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно. Проверьте:

- не использовали ли Вы по невнимательности металлическую посуду,
- выбрали ли Вы нужные продолжительность эксплуатации и мощность,
- не поставили ли Вы слишком много или слишком холодные продукты во внутреннюю камеру.

Пищевые продукты слишком горячие, пересохли или подгорели. Проверьте:

- выбрали ли Вы нужные продолжительность эксплуатации и мощность.

Устройство функционирует, однако, внутреннее освещение не работает.

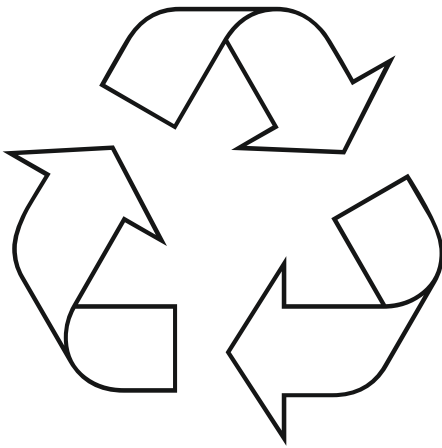
Если все функции выполняются правильно, возможно, перегорела лампа. Вы можете использовать устройство далее.

## RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

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

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

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



### Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

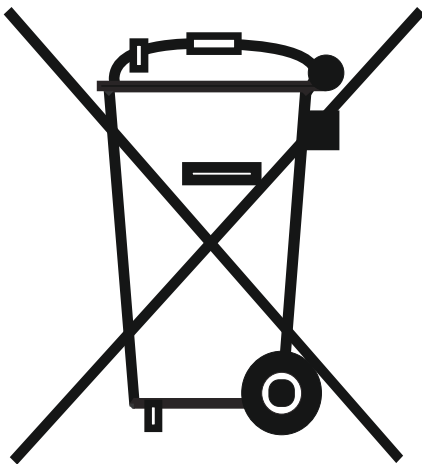
Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.

### Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



## UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die gesamte Dokumentation für dieses Gerät auf gebleichtem, chlorfreiem oder recyclebarem Papier gedruckt.

Und bei der Herstellung der Verpackungen wurde Wert auf die Einhaltung von Umweltvorschriften gelegt. Außerdem ist er recycelbar, da er aus umweltfreundlichen Materialien hergestellt wird.

Durch die Wiederverwertbarkeit des Verpackungsmaterials werden sowohl der Verbrauch natürlicher Ressourcen als auch das Aufkommen von Industrie- und Haushaltsabfällen erheblich reduziert.

### Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Die Wiederverwertung von Verpackungsmaterial spart Rohstoffe und reduziert den Abfall.

### Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nach Gebrauch nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf, sondern zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden muss.

Ihr Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Angehörigen. Unsachgemäße Entsorgung gefährdet die Umwelt und Ihre Gesundheit.

Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В качестве вклада в охрану окружающей среды, вся документация к этому устройству была напечатана на отбеленной, не содержащей хлора или на пригодной ко вторичной переработке бумаге.

И при изготовлении упаковки был сделан акцент на соблюдение норм по охране окружающей среды. Она также может быть вторично переработана, поскольку изготовлена из безвредных для окружающей среды материалов.

Возможность переработки упаковочного материала значительно снижает как потребление природно-сырьевых ресурсов, так и образование промышленного и бытового мусора.

### Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

Вторичная переработка материалов для упаковки экономит сырье и уменьшает количество мусора.

### Утилизация старых приборов

Такой символ на продукте или его упаковке указывает на то, что этот продукт, по приходу в негодность, нельзя рассматривать как обычный домашний мусор, его следует сдать в пункт сбора электрических и электронных устройств, для их вторичной переработки.

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

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

### **GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:**

1. Die Garantie gilt für einen Zeitraum von 12 Monaten ab dem Kaufdatum (bestätigt durch Stempel und Unterschrift des Händlers).
2. Der Hersteller bietet kostenlose Reparaturen an, wenn während der Garantiezeit Herstellungsfehler (mangelhafte Konstruktion, Montage, fehlerhafte Materialien und Verarbeitung) festgestellt werden.
3. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die für nicht gewerbliche, persönliche, familiäre oder Haushaltszwecke verwendet werden. Andernfalls gilt die Garantie nicht.
4. Die Garantiereparatur ist kostenlos (einschließlich Arbeit, Material und, falls zutreffend und vorbehaltlich der geltenden Gesetze, Transport) durch ein autorisiertes Serviceunternehmen in der Wohnung des Kunden oder in der Werkstatt, nach Ermessen des Serviceunternehmens.
5. Etwaige Gewährleistungsansprüche, die sich aus der Qualität des Produkts ergeben, werden erst nach Prüfung der Produktqualität durch ein autorisiertes Serviceunternehmen und nach Erteilung einer Freigabe durch das Unternehmen behandelt.
6. Das Gerät wird innerhalb der Garantiezeit nur dann gegen ein mangelfreies Ersatzgerät ausgetauscht, wenn ein Sachverständigengutachten vorliegt oder das Gerät nach 3 Reparaturen weiterhin defekt ist.
7. Bei ungerechtfertigter Inanspruchnahme des Dienstes hat das Unternehmen Anspruch auf Erstattung der Kosten (Transportkosten, Arbeitszeit) für die erbrachten Leistungen. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, empfehlen wir Ihnen zu prüfen, ob die Störung auf einen Fehler im Betrieb des Produkts oder in den Funktionen des Produkts zurückzuführen ist.
8. Die Ware wird zur Garantieleistung angenommen, wenn die Betriebsunterlagen, die Siegel des Herstellers oder des Auftragnehmers an der Ware, wenn es in der Betriebsunterlage festgelegt ist, keine Schäden an der Ware, die den Mangel verursacht haben könnten, vorausgesetzt, die Anforderungen der Betriebsunterlage hinsichtlich der Regeln der Lagerung, der Inbetriebnahme und der Verwendung der Ware für ihren vorgesehenen Zweck wurden eingehalten. Wenn das Produkt aufgrund eines Verschuldens des Verbrauchers (Nichteinhaltung der Betriebsvorschriften), des Fehlens der in den Betriebsunterlagen und im Garantieschein vorgeschriebenen Plomben ausfällt, verliert der Verbraucher das Recht auf Garantieleistungen.
9. Nur das Unternehmen, das Ihnen das Produkt verkauft hat, kann es gegen ein neues Produkt austauschen.
10. Die Haftung im Rahmen dieser Garantie ist, sofern gesetzlich nicht anders vorgeschrieben, auf die hier genannten Verpflichtungen beschränkt.

### **GARANTIE GILT NICHT:**

1. Bei Produkten, deren Ausfall oder Fehlfunktion durch Transportschäden, unsachgemäße Installation, nachlässige Behandlung oder mangelnde Sorgfalt, Anschluss an eine falsche Spannungsversorgung, Verwendung nicht zugelassener Reinigungs- und Waschmittel, Nichtbeachtung der beiliegenden Bedienungsanleitung verursacht wurde oder wenn das Produkt von unbefugten Personen repariert, verändert oder neu angeschlossen wurde oder wenn die Seriennummer des Produkts entfernt, unleserlich oder verändert wurde.
2. Für Produkte, die mit nicht behobenen Mängeln betrieben wurden oder die von Unternehmen gewartet wurden, die nicht unsere autorisierten Serviceunternehmen sind.
3. Für Störungen, die außerhalb des Einflussbereichs des Herstellers liegen, wie z. B.: Stromausfall, Naturereignisse und Naturkatastrophen, Feuer, Haustiere, wilde Tiere, Insekten usw.
4. Bei Außenelementen aus Glas, Keramik und Kunststoff, wenn der Mangel auf das Verschulden des Benutzers zurückzuführen ist, nachdem dieser eine Abnahmebescheinigung unterzeichnet hat.
5. Für Während des Gebrauchs entstandene Kratzer, Risse und ähnliche mechanische Schäden.
6. Für Teile, bei denen die Wahrscheinlichkeit, dass sie aufgrund ihrer Verwendung beschädigt werden, erheblich größer ist als die Wahrscheinlichkeit, dass sie durch normale Abnutzung beschädigt werden (einschließlich Verbrauchsmaterial), wie z. B.: Lampen, Filter usw., manuell bewegliche Kunststoffteile.
7. Für Arbeiten wie Einstellungen, Reinigung und andere Wartungsarbeiten am Produkt, die in der Bedienungsanleitung beschrieben sind.
8. sowie aus anderen Gründen, die auf ein Verschulden des Käufers zurückzuführen sind und nicht vom Hersteller verursacht wurden - können ausschließlich auf Kosten des Käufers beseitigt werden.

**Die ungeerdeten Geräte sind potenziell gefährlich.**

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

## WARRANTY CONDITIONS FOR HOME APPLIANCES

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

## WARRANTY NOT VALID WHEN:

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

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

## CONDITIONS DE GARANTIE POUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

### GARANTIE N'EST PAS VALIDE LORSQUE:

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

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

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



## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

## ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

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

**Незаземленное оборудование является потенциально опасным.**

**Производитель не несет ответственность за ущерб здоровью и собственности если оно вызвано несоблюдением норм установки или использованием неисправного оборудования**

## ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

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

## ГАРАНТІЯ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ:

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

**Незаземлене обладнання є потенційно небезпечним.**

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

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

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

Elektroherd • Electric cooker • Cuisinière électrique Электрическая плита • Електрична плита <input type="checkbox"/>	Kühl- Gefriergerät • Fridge/ Freezer • Réfrigérateur/ Congélateur • Холодильник • Холодильник <input type="checkbox"/>
Gasherд • Gas cooker • Cuisinière à gaz Газовая плита • Газова плита <input type="checkbox"/>	Waschmaschine • Washing machine • Machine à laver • Стиральная машина • Пральна машина <input type="checkbox"/>
Einbaukochfeld • Built-in hob • Table de cuisson • Встраиваемая поверхность • Вбудована поверхня <input type="checkbox"/>	Geschirrspüler • Dishwasher • Lave-vaisselle Посудомоечная машина • Посудомийна машина <input type="checkbox"/>
Einbaubackofen • Built-in oven • Four encastrable Встраиваемый духовой шкаф • Вбудована духовка <input type="checkbox"/>	Abzugshaube • Cooker hood • Hotte Кухонный воздухоочиститель • Кухонний очищувач повітря <input type="checkbox"/>
Mikrowelle • Microwave • Four micro onde Микроволновая печь • Мікрохвильова піч <input type="checkbox"/>	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 wurde in seiner Originalverpackung verkauft oder in meiner Anwesenheit überprüft. Die Bedienungsanleitung wurde erhalten. Ich bin mit der Bedienungsanleitung vertraut. Ich habe keine Beschwerden über das Aussehen oder die Vollständigkeit des Produkts. Ich bestätige, dass ich das Produkt gekauft habe, das ich benötigte und beabsichtigte, es auf der Grundlage des vom Einzelhändler angebotenen Sortiments zu kaufen.

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.

## GARANTIEKARTE

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

**Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Haushaltsgeräts von hervorragender Qualität!**

*Bitte lesen Sie diesen Garantieschein und vergewissern Sie sich, dass er ordnungsgemäß ausgefüllt und von der Werkstatt abgestempelt wurde. Wenn kein Stempel und kein Verkaufsdatum vorhanden sind, beginnt die Garantiezeit mit dem Herstellungsdatum des Produkts. Prüfen Sie das Aussehen des Produkts sorgfältig und teilen Sie dem Händler bei der Annahme der Ware etwaige Beanstandungen mit. Bewahren Sie die Garantiekarte und die Quittung für das verkaufte Produkt auf. Wenn das Produkt nicht vollständig ist oder ersetzt wird, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.*

**Wenden Sie sich für die Installation, den Anschluss und alle Wartungsfragen ausschließlich an autorisierte Kundendienststellen. Angaben zu den autorisierten Service- und Reparaturstellen sind in einer separaten Liste enthalten**

*Wir behalten uns das Recht vor, die Änderungen in der Konstruktion und in der Herstellungstechnologie der Geräte vorzunehmen. Die Verpflichtungen zu Änderungen oder 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, обращайтесь 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.

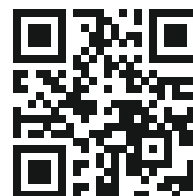
**Для встановлення та підключення, а також по всіх інших питаннях, пов'язаних з технічним обслуговуванням, необхідно звертатися тільки в авторизовані сервісні центри. Детальна інформація про вповноважених на обслуговування та ремонт сервісних центрів додається окремим списком.**

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

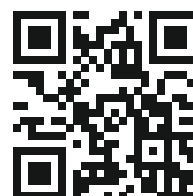
**DE** **ELESCO EUROPA GmbH**  
**The Service Solution Company**  
Langer Acker 35, 30900 Wedemark, Deutschland  
Tel.: +49 (0)511-5151 3370  
Fax.: +49 (0) 511 5343 0910  
E-Mail: [olan@elesco-europa.com](mailto:olan@elesco-europa.com)  
Internet: [www.elesco-europa.com](http://www.elesco-europa.com)



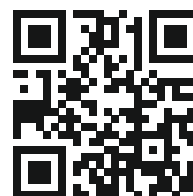
**A** **ESECO**  
**Service Center – Haushaltsgeräte**  
Wienerbergstr. 11/12 A, 1100 Wien, Austria  
Tel.: +43 1 5967946  
Fax.: +43 1 5967946.15  
E-Mail: [office@eseco.at](mailto:office@eseco.at)  
Internet: [www.eseco.at](http://www.eseco.at)



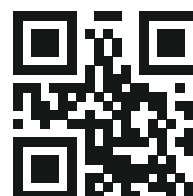
**FR** **SFG**  
**Societe Francaise de Garantie**  
Impasse Evariste Galois CS 30001  
13106 Rousset Cedex France  
Tel : +33 488 788 900  
Fax : +33 488 785 901  
E-Mail: [sav@sfg.fr](mailto:sav@sfg.fr)  
Internet: [www.sfg.fr](http://www.sfg.fr)



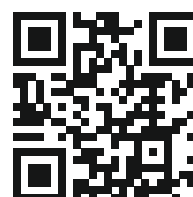
**IT** **USP**  
**Universal Service Provider s.r.l.**  
Via T .Tasso, 5 – 20825 Barlassina – MB-Italy  
Tel.: +39 02-83623612  
E-Mail: [servicekaiser@uspitaly.it](mailto:servicekaiser@uspitaly.it)  
Internet: [www.uspitaly.it](http://www.uspitaly.it)



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



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





## EG-Konformitätserklärung / *EG Declaration of Conformity*

**Hersteller / *Manufacturer:*** OLAN-Haushaltsgeräte e.K.

**Adresse / *Address:*** Eichborndamm 277  
13437 Berlin  
Germany

Hiermit wird bestätigt, dass alle Mikrowellen  
*This is to confirm that all microwave ovens*

**Marke / *Brand :***



**Typ/ *Type:*** EM 63... \*

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

\* = Farbe / *colour*

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

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

den Vorschriften der Europäischen Richtlinien **CE 2014/30/EU**: EMC (Electromagnetic Compatibility);  
*the regulations of the European Directives CE2014/30/EU: EMC (Electromagnetic Compatibility);*

den Vorschriften der Europäischen Richtlinien **2014/35/EU**: LVD (Low Voltage Directive);  
*the regulations of the European Directives 2014/35/EU: LVD (Low Voltage Directive);*

wird durch die vollständige Einhaltung folgender harmonisierter Europäischen Normen nachgewiesen:  
*is demonstrated by full compliance with the following European standards:*

EN 55011:2016
EN 55014 – 1:2006 + A1:2009+A2:2011
EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
CISPR 11:2015 + A1:2016
CISPR 14-1:2016
CISPR 14-2:2015
IEC 61000-3-2:2018
IEC 61000-3-3:2013 + A1:2017
EN 60335-2-6:2015 + A1:2020 + A11:2020
EN 60335-2-25:2012 + A1:2015 + A2:2016
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021



EN 62233:2008
AS/NZS 60335.1:2020
AS/NZS 60335.2.6:2014 + A1:2015 + A2:2019
AS/NZS 60335.2.25:2020

Berlin, 10.12.2021

N. Liskovoj  
Abteilungsleiter/ *Department Manager*



---

Der Hersteller haftet nicht für Druckfehler oder Auslassungen und behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an der Konstruktion und am Gerät vorzunehmen, sofern diese die Qualität und die Eigenschaften des Produkts nicht beeinträchtigen.

---

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)**

