

Kaiser®

EM 6349

BUILT-IN MULTIFUNCTION MICROWAVE OVEN WITH GRILL AND CONVECTION

EINBAU-MULTIFUNKTIONSMIKROWELLE MIT GRILL UND HEISSLUFT

MICRO-ONDES MULTIFONCTION ENCASTRABLE AVEC GRIL ET CONVECTION

ВСТРАИВАЕМАЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ



EN USER MANUAL

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

FR MODE D'EMPLOI

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

EN

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 die 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.

FR

CHERS CLIENTS,

Merci d'avoir acheté ce produit Kaiser.

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

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

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

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

Nous vous souhaitons une utilisation efficace du four à micro-ondes de notre Entreprise.

Cordialement votre

Kaiser

**OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Allemagne**

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

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS	6
PREPARATION AND SAFETY INSTRUCTIONS	12
DESCRIPTION	24
OPERATING FUNCTIONS	30
USAGE	32
PRACTICAL ADVICES	56
CARE AND ATTENDANCE	80
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT	92

DE		FR		RU	
INHALTSVERZEICHNIS		CONTENU		ОГЛАВЛЕНИЕ	
FÜR DEN INSTALLATEUR	7	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	7	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	7
VORBEREITUNG UND SICHERHEITSEINWEISUNG	13	PRÉPARATION ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	13	ПОДГОТОВКА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	13
BESCHREIBUNG	25	DESCRIPTION	25	ОПИСАНИЕ	25
BETRIEBSFUNKTIONEN	31	FONCTIONS DE FONCTIONNEMENT	31	РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ	31
BENUTZUNG	33	UTILISATION	33	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	33
PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	57	CONSEILS PRATIQUES	57	ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	57
PFLEGE UND WARTUNG	81	SOINS ET PRÉVENTION	81	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	81
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	93	RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	93	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	93

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION OF THE MICROWAVE OVEN

The microwave oven can be installed over a work top. Make sure that surrounding materials are heat resistant. The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

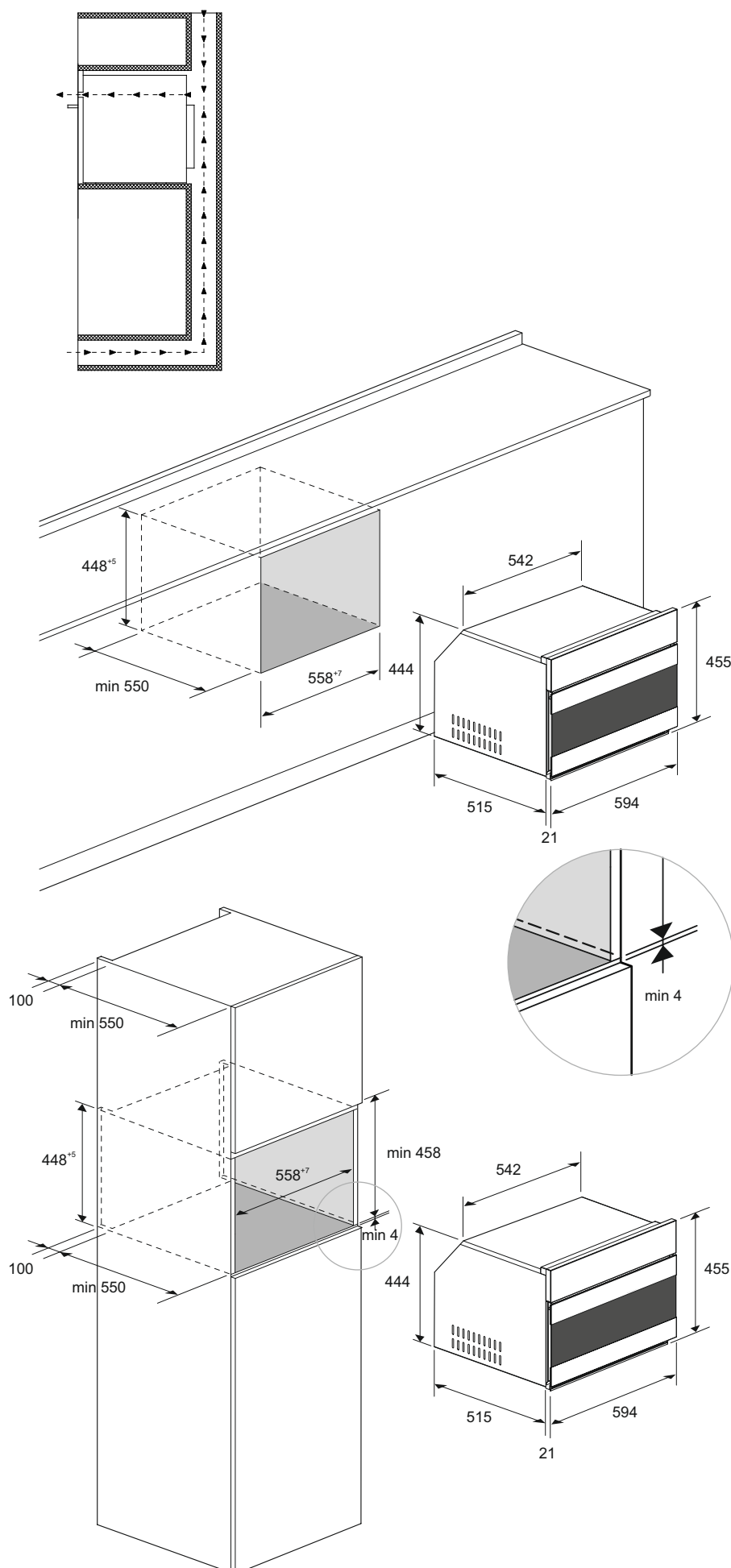
- Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

- To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of microwave to the wall should be at least 10 cm, the side to the wall should be at least 5 cm, the free distance above the top surface at least 20 cm.

- The appliance must be positioned so that the plug is accessible, and must ensure a good grounding in case leakage, ground loop can be formed to avoid electric shock.

- 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.



DE

FÜR DEN INSTALLATEUR

EINBAU DES MIKROWELLENGERÄTES

Das Mikrowellengerät kann über einer Arbeitsplatte eingebaut werden. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Die Mikrowelle muss nicht in einen Schrank eingebaut 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.
- Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, sollte der Abstand zwischen der Rückseite des Mikrowellenofens und der Wand mindestens 10 cm, der seitliche Abstand mindestens 5 cm und der Freiraum über der oberen Fläche mindestens 20 cm betragen.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist und im Falle eines Lecks eine gute Erdung gewährleistet ist.

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.

FR

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Le four à micro-ondes peut être installé sur un plan de travail. Assurez-vous que les matériaux environnants sont résistants à la chaleur. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.

- Placez le four sur une surface plane et stable. Le four ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur, de radios ou de téléviseurs.
- Pour assurer une ventilation suffisante, la distance entre l'arrière du four à micro-ondes et le mur doit être d'au moins 10 cm, le côté par rapport au mur doit être d'au moins 5 cm, la distance libre au-dessus de la surface supérieure d'au moins 20 cm.
- L'appareil doit être positionné de manière à ce que la prise soit accessible et doit assurer une bonne mise à la terre en cas de fuite, une boucle de terre peut se former pour éviter les chocs électriques.

- La surface avant du four peut être enveloppée d'un film protecteur. Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez soigneusement ce film, en commençant par l'intérieur.

- Ouvrez la porte du four et sortez tous les éléments et retirez le matériel d'emballage.

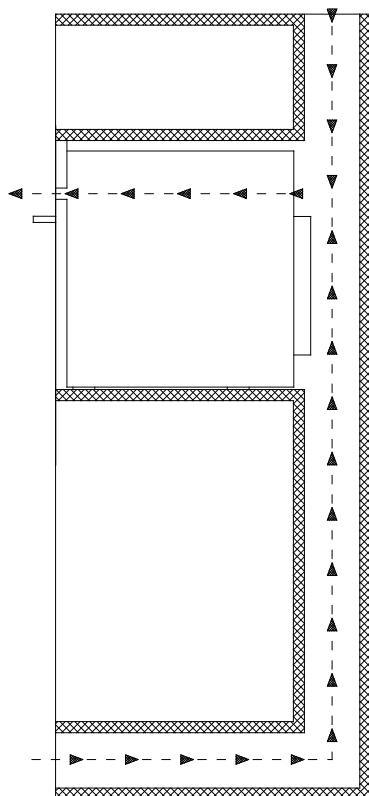
RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая печь предназначена для установки на столе. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Микроволновая печь не должна встраиваться в шкаф.

- Разместите микроволновую печь на плоской и устойчивой поверхности. Она не должна находиться близко к каким-либо источникам высокой температуры, радио или телевизионных волн.
- Для обеспечения достаточной вентиляции, расстояние от задней СВЧ к стене должно быть не менее 10 см, стороны к стене должно быть не менее 5 см, свободное расстояние выше верхней поверхности не менее 20 см.
- Прибор должен быть установлен так, чтобы розетка была доступной, и должны обеспечить хорошую подготовку, в случае утечки, контура заземления может быть сформирован, чтобы избежать поражения электрическим током
- 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.

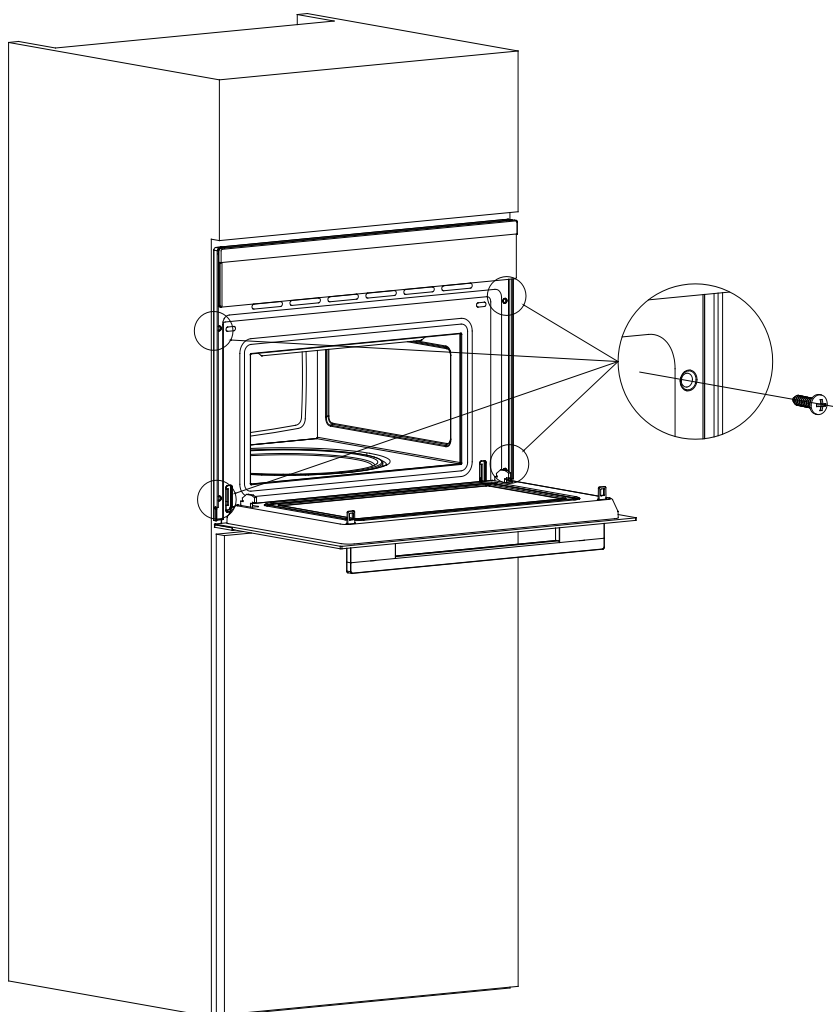


Attention! Do not remove the mica covers on the wall of the interior! This cover stops fat and pieces of food which could damage the microwave generator.

- 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.



DE

FR

RU

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

Attention! Ne retirez pas les couvercles en mica sur les parois intérieures ! Ce couvercle arrête les graisses et les morceaux d'aliments qui pourraient endommager le générateur de micro-ondes.

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

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

- Assurez-vous que le four ne présente aucun dommage. Vérifiez que la porte du four ferme correctement et que l'intérieur de la porte et la façade du four ne sont pas endommagés. Si vous constatez des dommages, contactez le service client.

- 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.

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

Attention! L'installation et le raccordement électrique doivent être effectués uniquement par un expert qualifié.

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

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

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

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

ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the cooking hob to the mains 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 **1** of the oven;
- The mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

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

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

STROMANSCHLUSS**CONNEXION ÉLECTRIQUE****ПОДКЛЮЧЕНИЕ К
ЭЛЕКТРОСЕТИ**

Vor dem Stromanschluss muss sichergestellt werden, dass:

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

Перед подключением варочной поверхности к эл. сети, необходимо убедиться, что:

- 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 **1** übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec de l'humidité ou des objets à bords tranchants derrière le four. Des températures élevées peuvent également endommager le câble ;
- La tension d'alimentation correspond aux spécifications figurant sur la plaque signalétique 1 du four ;
- Le réseau électrique est doté d'une connexion à la terre efficace, conforme à toutes les lois et réglementations en vigueur.

- сетевой кабель не входит в контакт с влажными или острыми предметами. Высокие температуры также могут повредить кабель;
- параметры сети соответствуют табличке с техническими данными **1**;
- электросеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

Die Erdung ist eine notwendige Voraussetzung für die Nutzung des Gerätes. Falls das Gerät 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.

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

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

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

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

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



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.

PREPARATION AND SAFETY INSTRUCTIONS

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.

DE

FR

RU

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.**

Attention! N'utilisez pas le four si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. **Contactez le service client.**

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

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

Attention! Ce four à micro-ondes est exclusivement destiné à un usage domestique ! Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des repas.

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

VORBEREITUNG UND SICHERHEITSEINWEISUNG

PRÉPARATION ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ПОДГОТОВКА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Vor dem ersten Gebrauch muss das Mikrowellegerät gründlich mit Seifenwasser gesäubert und anschließend mit klarem Wasser abgewaschen werden. Den Grill für etwa 3 – 5 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen, auf diese Weise werden alle fetthaltigen Rückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Nettoyez soigneusement le four à micro-ondes à l'eau savonneuse et rincez-le abondamment. Faites fonctionner le gril pendant environ 3 à 5 minutes à température maximale pour brûler toutes les traces de graisse qui pourraient autrement créer des odeurs désagréables lors de la cuisson.

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.

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

Attention! N'allumez jamais le micro-ondes lorsqu'il est vide. S'il n'y a pas d'aliments à l'intérieur, il peut y avoir une surcharge électrique et le four pourrait être endommagé. RISQUE DE DOMMAGES !

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

WICHTIG!!!

Aus Sicherheitsgründen muss vor der Reinigung des Gerätes immer die Stromversorgung abgeschaltet werden.

IMPORTANT !!!

Par mesure de sécurité, avant de nettoyer le four à micro-ondes, débranchez toujours la fiche de la prise de courant ou le câble d'alimentation du four.

ВАЖНО!!!

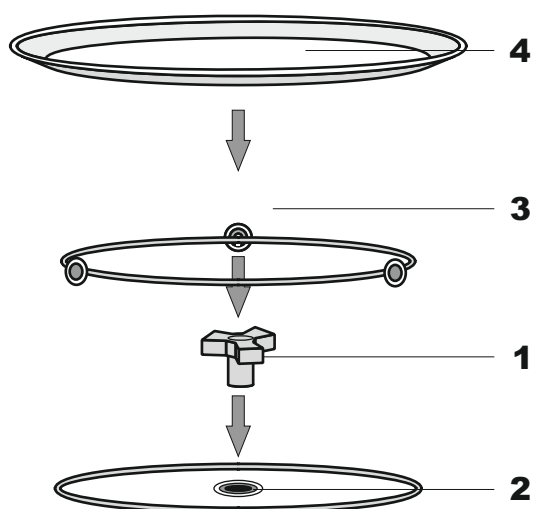
В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой микроволновой печи отключать ее от сети.

EN

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.

- Fit the turntable support **1** in the centre of the oven's 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.

The turntable plate can rotate in a clockwise contraclockwise directions.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section **Care and attendance**.

DE

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.

- F ü h r e n S i e d a s Kupplungsstück **1** in die Vertiefung 2 in der Mitte des Garraumes.
- Legen Sie den Rollring **3** o b e r h a l b d e s Kupplungsstückes **1**.
- Legen Sie den Drehteller **4** oberhalb des Rollrings.

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

Der Drehteller kann sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Säubern Sie nach der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehöerteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt **Pflege und Wartung**.

FR

N'utilisez pas de substances acides ou alcalines pour nettoyer le four (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.). N'utilisez pas de produits à base de chlore, d'acides ou de produits abrasifs.

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

- Placez le support du plateau tournant **1** au centre de la cavité 2 du four.
- Placez l'anneau du plateau tournant **3** au-dessus du support **1**.
- Placez le plateau tournant **4** sur le dessus de l'anneau.

A chaque utilisation du four à micro-ondes, le plateau tournant et les accessoires correspondants doivent être à l'intérieur et correctement montés.

Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Après la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires en suivant les instructions de nettoyage indiquées dans la section **Entretien et maintenance**.

RU

Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не п р и м е н я й т е т а к ж е хлоросодержащие средства (отбеливающие и т.д.).

Устройство работает лишь при плотно закрытой дверце.

- Р а з м е с т и т е соединительный элемент **1** в углублении 2 в центре внутренней камеры.
- Разместите кольцо вращающегося блюда **3** сверху соединительного элемента **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.

Вращающееся блюдо может вращаться по часовой стрелке и против часовой стрелки.

После первого использования, очистите внутреннюю часть печи и принадлежности, см. инструкции в разделе **Обслуживание и уход**.

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.

DE**FR****RU**

Achtung! Lassen Sie das Mikrowellegerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich e n t z ü n d e n .
FEUERGEFAHR!

Attention! Ne laissez jamais le four à micro-ondes sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles. Ces matériaux peuvent se carboniser et prendre feu. **RISQUE D'INCENDIE !**

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

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.

Attention! Si vous voyez de la fumée ou des flammes, gardez la porte fermée afin d'éteindre les flammes. Éteignez le four et débranchez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation électrique du four.

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.

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

Attention ! Ne pas réchauffer d'alcool pur ou de boissons alcoolisées au micro-ondes.
RISQUE D'INCENDIE !

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

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

Attention! Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés, car ils risquent d'exploser facilement.

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

Achtung! Kinder dürfen das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen nur benutzen, wenn ihnen die e n t s p r e c h e n d e n Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät sicher benutzen und die Gefahren im Falle eines unsachgemäßen Einsatzes erkennen können.

Attention! Les enfants ne doivent être autorisés à utiliser le four à micro-ondes sans la surveillance d'un adulte que s'ils ont reçu des instructions sur la manière d'utiliser le four en toute sécurité et sur la manière d'identifier les dangers d'une mauvaise utilisation du four.

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 не правильного использования.

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.

Attention! Si le four dispose d'un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes avec gril), les enfants ne doivent pas être autorisés à utiliser le four sans la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées générées.

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

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 technician.

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.

DE**FR****RU**

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,
- i m G a r r a u m z u r Funkenbildung kommt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

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

Vorsicht!

- E r w ä r m e n S i e d i e 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!** Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen.
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder anbrennt, ist es sehr wichtig, weder längere Zeit n o c h z u h o h e Leistungsstufen zu wählen, w e n n k l e i n e Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird, kann das Brot nach 3 Minuten anbrennen.

Le four à micro-ondes ne peut pas être utilisé si :

- L a p o r t e n ' e s t p a s correctement fermée,
- Les charnières de la porte sont endommagées,
- Les surfaces de contact entre la porte et la façade du four sont endommagées,
- La vitre de la porte est endommagée.
- Des arcs électriques se produisent fréquemment à l'intérieur du four, même s'il n'y a aucun objet métallique à l'intérieur.

Le four à micro-ondes ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'Assistance Technique.

Attention !

- Ne faites jamais chauffer des aliments ou des boissons pour bébé dans des biberons ou des petits pots avec les tétines ou les couvercles. Après avoir réchauffé les aliments, mélangez-les ou secouez-les bien pour que la chaleur soit répartie uniformément. **RISQUE DE brûlure !** Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.
- Pour éviter que les aliments ne surchauffent ou ne brûlent, il est très important de ne pas sélectionner de longues durées ou des niveaux de puissance trop élevés lors du chauffage de petites quantités d'aliments. Par exemple, un petit pain peut brûler au bout de 3 minutes si la puissance sélectionnée est trop élevée.

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.

Осторожно!

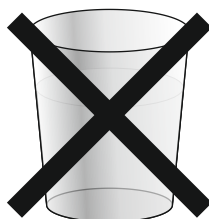
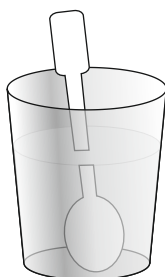
- Разогревайте детское питание всегда в бутылочках без крышек и без сосок. После нагревания питания его нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло распределялось равномерно. **ОПАСНОСТЬ ОЖЕГОВ!** Проверьте температуру питания, прежде чем Вы дадите его ребенку.
- Чтобы воспрепятствовать слишком 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.

EN

- 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.

DE

- 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.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in der heißen Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann **s c h m e l z e n**. **KURZSCHLUSSGEFAHR!**

FR

- Pour griller, utilisez uniquement la fonction gril et surveillez constamment le four. Si vous utilisez une fonction combinée pour griller du pain, celui-ci s'enflammera très rapidement.
- Veillez à ne jamais coincer les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques dans la porte chaude ou dans le four. L'isolation des câbles pourrait fondre. **RISQUE DE COURT-CIRCUIT !**

RU

- Используя функцию гриля, постоянно наблюдайте за устройством. Если Вы и с п о л ь з у е т е 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. **О П А С Н О С Т ь К О Р О Т К О Г О ЗАМЫКАНИЯ!**

Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

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

Soyez prudent lorsque vous faites chauffer des liquides !

- Lorsque des liquides (eau, café, thé, lait, etc.) sont presque à ébullition à l'intérieur du four et sont retirés brusquement, ils peuvent jaillir de leur récipient. **RISQUE DE brûlure !**
- Pour éviter ce type de situation lorsque vous faites chauffer des liquides, placez une cuillère à café ou une tige en verre à l'intérieur du récipient.

Будьте осторожны при нагревании жидкостей!

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

Folgen Sie den nachstehenden Instruktionen, um die Beschädigung des Gerates und die gefährlichen Situationen zu verhindern:

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

Évitez d'endommager le four ou d'autres situations dangereuses en suivant ces instructions :

- Ne pas allumer le four sans que le support du plateau tournant, la bague du plateau tournant et la plaque correspondante soient en place.

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 inflammable 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, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- 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, um **im Öl zu fritieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- 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.

FR

- Pour effectuer les tests de programmation du four, **placez un verre d'eau à l'intérieur du four**. L'eau absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez pas et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- Utilisez uniquement des **plats adaptés** aux micro-ondes. Avant d'utiliser des plats et des récipients au micro-ondes, vérifiez qu'ils sont adaptés (voir la section sur les types de plats).
- **Ne retirez jamais les couvercles en mica sur la paroi intérieure du four** ! Ce couvercle empêche la graisse et les morceaux d'aliments d'endommager le générateur de micro-ondes.
- Ne conservez aucun objet inflammable à l'intérieur du four car il pourrait brûler si le four est allumé.
- N'utilisez pas le four comme garde-manger.
- **Les œufs avec leur coquille et les œufs durs** entiers ne doivent pas être réchauffés au four à micro-ondes car ils pourraient exploser.
- **N'utilisez pas le four pour frire car il est impossible** de contrôler la température de l'huile chauffée par les micro-ondes.
- **Pour éviter de vous brûler**, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les plats et les récipients et toucher le four.
- **Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte du four**. Cela pourrait endommager le four, en particulier dans la zone des charnières.

RU

- Поместите стакан воды в устройство, **чтобы протестировать его программатор**. Вода поглощает микроволны, и устройство не будет повреждено.
- Не закрывайте или не **з а т ы к а й т е в е н т и л я ц и о н н ы е отверстия и прорези**.
- Используйте для микроволновой печи только **пригодную посуду**. Чтобы использовать посуду и сосуда 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. не возможно **к о н т р о л и р о в а т ь** температуру масла под воздействием микроволн.
- **С целью предотвращения ожогов** всегда используйте кулинарные рукавицы для обращения с посудой и возможных касаний внутренней части устройства.
- **Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу устройства**. Это **м о ж е т в ы з ы в а т ь** повреждения особенно в области петель.

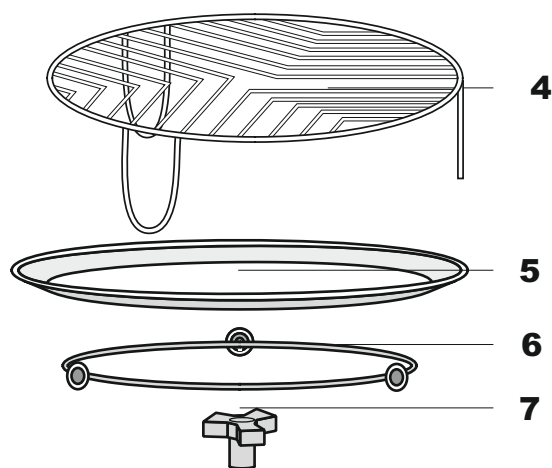
DESCRIPTION

LOCATION DRAWING

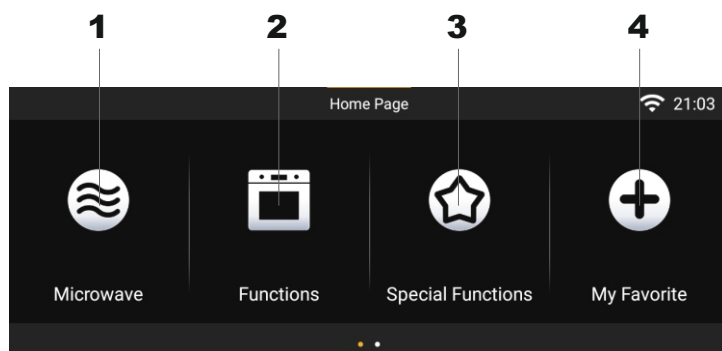
Arrangement of functional assemblies



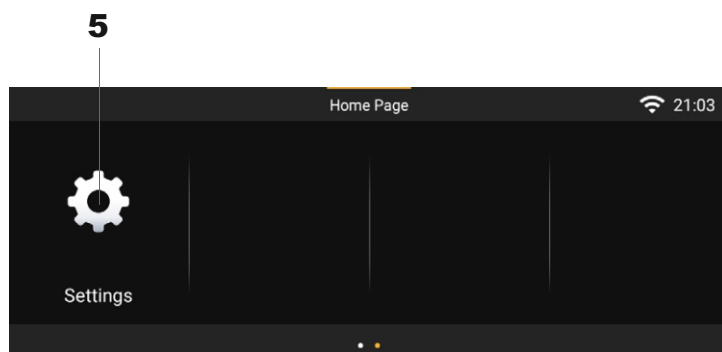
1. Oven's door with glass
2. Control panel
3. Door open handle
4. Grating
5. Turntable plate
6. Turntable ring
7. Turntable support



CONTROL PANEL



1. Microwave functions
2. Conventional functions include backing modes
3. Special functions
4. Favourite functions (Memory functions)
5. Settings



DE
BESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT

**Anordnung von
Funktionsbaugruppen**

1. Backofentür mit Glas
2. Bedienfeld
3. Türöffnergriff
4. Grillrost
5. Drehteller
6. Drehring
7. Drehtellerhalter

FR
DESCRIPTION

DESSIN D'EMPLACEMENT

**Disposition des ensembles
fonctionnels**

1. Porte du four avec vitre
2. Panneau de commande
3. Poignée d'ouverture de la porte
4. Grille
5. Plateau tournant
6. Anneau du plateau tournant
7. Support du plateau tournant

RU
ОПИСАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД

**Примерное размещение
функциональных узлов**

1. Дверца духовки со стеклом
2. Панель управления
3. Ручка открывания дверцы
4. Решётка
5. Вращающаяся тарелка
6. Кольцо вращающейся тарелки
7. Подставка вращающейся тарелки

BEDIENBLENDE

1. Mikrowellenfunktionen
2. Konventionelle Funktionen einschließlich Backmodi
3. Spezialfunktionen
4. Favoritenfunktionen (Speicherfunktionen)
5. Einstellungen

PANNEAU DE COMMANDE

1. Fonctions du micro-ondes
2. Fonctions conventionnelles incluant les modes de cuisson
3. Fonctions spéciales
4. Fonctions favorites (fonctions mémoire)
5. Réglages

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Функции микроволновой печи
2. Функции духового шкафа, включая режимы выпекания
3. Специальные функции
4. Избранные функции (функции памяти)
5. Настройки

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.

DIE VORTEILE DER MIKROWELLENGERÄTE

LES AVANTAGES DES FOURS A MICRO-ONDES

ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

Im 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.

Dans les fours conventionnels, la chaleur émise par les éléments électriques ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il en résulte une grande quantité d'énergie gaspillée pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

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.

In den 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.

Dans un four à micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes et se propage de l'intérieur vers l'extérieur. Aucune chaleur n'est perdue dans l'air, les parois de la cavité du four ou les plats et récipients (si ceux-ci sont adaptés à l'utilisation au four à micro-ondes), c'est-à-dire que seuls les aliments sont chauffés.

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.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

Les fours à micro-ondes présentent les avantages suivants:

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

- 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.

- Des temps de cuisson plus courts ; en général, ils sont jusqu'à 3/4 inférieurs à ceux d'une cuisson conventionnelle.
- Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant ainsi le risque de développement bactérien.
- Économie d'énergie.
- Conservation de la valeur nutritionnelle des aliments grâce aux temps de cuisson plus courts.
- Facile à nettoyer.

- Экономия времени приготовления пищи, уменьшение времени на 3/4 в сравнении с обычным процессом приготовления.
- С у п е р б ы с т р о е размораживание продуктов, вследствие этого уменьшение опасности возникновения бактерий.
- Экономия электроэнергии.
- Сохранение пищевой ценности продуктов из-за сокращения времени приготовления.
- Легкая очистка.

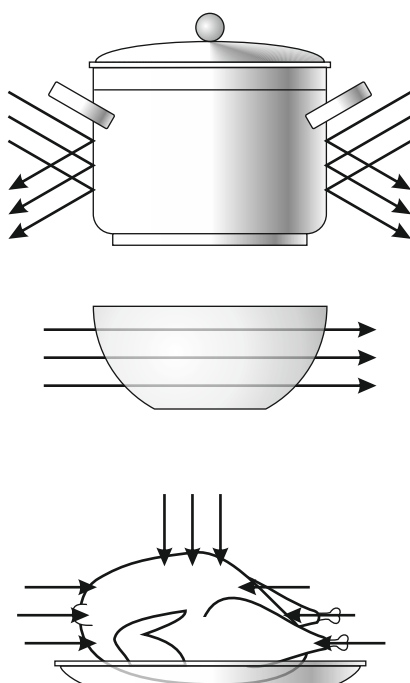
How a microwave oven works

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.

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.

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.

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, sie 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 die 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. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

Comment fonctionne un four à micro-ondes

Dans un four à micro-ondes, il y a une valve à haute tension appelée magnétron qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four par un guide d'ondes et distribuées par un diffuseur métallique ou par un plateau tournant.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans toutes les directions et sont réfléchies par les parois métalliques, pénétrant uniformément dans les aliments.

Pourquoi les aliments chauffent-ils ?

La plupart des aliments contiennent de l'eau et les molécules d'eau vibrent lorsqu'elles sont soumises aux micro-ondes. La friction entre les molécules produit de la chaleur qui élève la température des aliments, les décongèle, les cuit ou les maintient au chaud.

La chaleur se dégage de l'intérieur des aliments :

- ils peuvent être cuits avec peu ou pas de liquide ou de graisses/huiles,
- la décongélation, le réchauffage ou la cuisson au four à micro-ondes sont plus rapides que dans un four conventionnel,
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives des aliments sont conservés,
- la couleur et l'arôme naturels des aliments restent inchangés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais pas le métal. C'est pourquoi les récipients métalliques ou comportant des parties métalliques ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.

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 вращающемся блюде.

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

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.

OPERATION FUNCTIONS

	Microwave function
	Grill
	Back fan
	Microwave function + Fan
	Microwave function + Fan Grill
	Grill + Fan
	AirFry
	Microwave function + Grill
	Defrost
	Fermentation Mode
	Plate Warming

DE
BETRIEBFUNKTIONEN

FR
FONCTIONS

RU
РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ

Mikrowelle
Grill
Hinteres Heizelement mit Ventilator, Backen
Mikrowelle mit Heißluftfunktion
Mikrowelle mit Grill- und Umluftfunktion
Grill mit Umluft
Heißluftgrill (AirFry)
Mikrowelle mit Grillfunktion
Auftauen
Fermentationsmodus
Geschirrvorwärmung

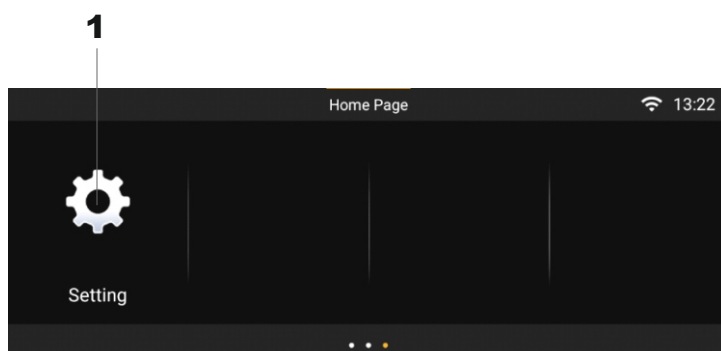
Micro-ondes
Gril
Élément chauffant arrière avec ventilateur. Cuisson au four
Micro-ondes avec fonction chaleur tournante
Micro-ondes avec fonction gril et ventilation
Gril avec ventilation
Gril à air chaud (AirFry)
Micro-ondes avec fonction gril
Décongélation
Mode fermentation
Préchauffage de la vaisselle

Микроволны
Гриль
Задний нагревательный элемент с вентилятором, запекание
Микроволны с функцией заднего вентилятора
Микроволны с функцией гриля и обдувом
Гриль с обдувом
Аэрогриль
Микроволны с функцией гриля
Оттаивание
Режим ферментации
Подогрев посуды

USAGE

LANGUAGE SETTING

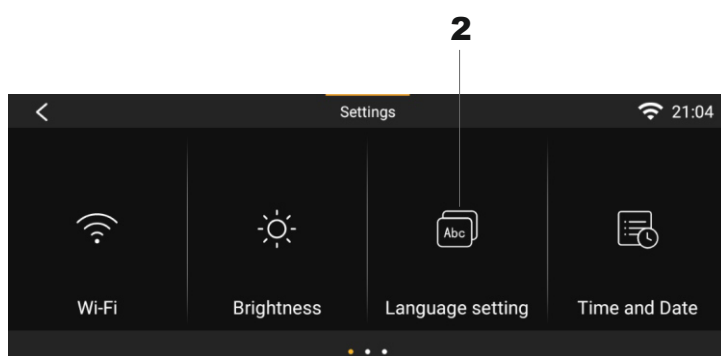
Turn on the device by tapping on the display. The display will show the **Home page**.



- Find the «**Settings**» **1** symbol and select it by tapping with your fingers.

- Find the «**Language**» **2** symbol and select it by tapping with your fingers.

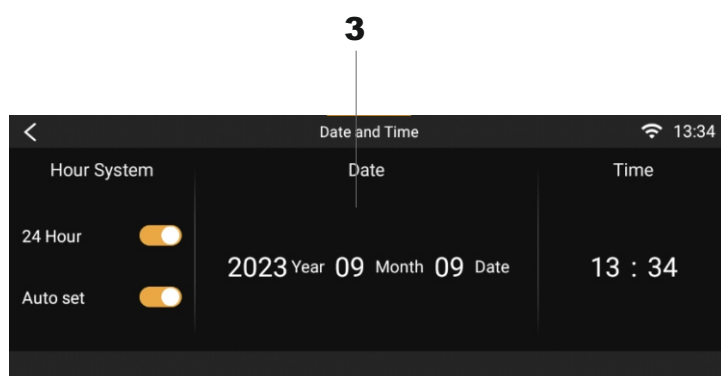
Select the desired language. The default setting is English. The selected setting is marked by a symbol ✓.



Touch the symbol ✓ to confirm the language setting.

DATE AND TIME SETTING

Turn on the device by tapping on the display. The display will show the **Home page**.



- Find the «**Settings**» **1** symbol and select it by tapping with your fingers.

- Find the «**Date and Time**» **3** symbol and select it by tapping with your fingers.

First select the desired time system: **12 or 24 hours**.

- Then select the current date, which is displayed in the format «**DD.MM.YYYY**».
- Then select the current time, which is displayed in the format «**HH:MM**».

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

BENUTZUNG

UTILISER

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

SPRACHEINSTELLUNG

RÉGLAGE DE LA LANGUE

ВЫБОР ЯЗЫКА

Schalten sie das Gerät ein, indem sie auf das Display tippen. Auf dem Display wird die **Startseite** angezeigt.

Allumez l'appareil en appuyant sur l'écran. **La page d'accueil s'affiche** à l'écran.

Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится **Домашняя страница**.

- Suchen sie das Symbol «**Einstellungen**» **1** und wählen sie es aus, indem sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen sie das Symbol «**Sprache**» **2** und wählen sie es aus.

- Cherchez l'icône «**Réglages**» **1** et sélectionnez-la en appuyant dessus avec les doigts.
- Trouvez l'icône «**Langue**» **2** et sélectionnez-la.

- Найдите символ «**Настройки**» **1** и выберите его касанием пальцев.

Wählen sie die gewünschte Sprache aus. Die Standardeinstellung ist Englisch. Die gewählte Einstellung ist durch ein Symbol ✓ gekennzeichnet.

Sélectionnez la langue souhaitée. Le réglage par défaut est en anglais. Le paramètre sélectionné est indiqué par une icône ✓.

Выберите желаемый язык. По умолчанию установлен английский язык. Выбранная настройка будет отмечена символом ✓

Berühren sie das symbol ✓, um die Spracheinstellung zu bestätigen.

Appuyez sur l'icône ✓ pour confirmer le choix de la langue.

Нажмите на символ ✓ для подтверждения выбора языка.

EINSTELLEN VON DATUM UND UHRZEIT

RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf das Display tippen. Auf dem Display wird die **Startseite** angezeigt.

Allumez l'appareil en appuyant sur l'écran. **La page d'accueil s'affiche** à l'écran.

Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится **Домашняя страница**.

- Suchen Sie das Symbol «**Einstellungen**» **1** und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen Sie das Symbol «**Datum und Uhrzeit**» **3** und wählen Sie es aus.

- Cherchez l'icône «**Réglages**» **1** et sélectionnez-la en tapotant dessus avec les doigts.
- Trouvez l'icône "**Date et heure**" **3** et sélectionnezla.

- Найдите символ «**Настройки**» **1** и выберите его касанием пальцев.

Wählen Sie zunächst das gewünschte Zeitsystem: **12 oder 24** Stunden.

Sélectionnez d'abord le système horaire souhaité: **12 ou 24 heures**.

Сначала выберите желаемую систему времени: **12 или 24 часа**.

- Wählen Sie dann das aktuelle Datum, das im Format «**TT.MM.JJJJ**» angezeigt wird.
- Wählen Sie dann die aktuelle Uhrzeit, die im Format «**HH:MM**» angezeigt wird.

- Sélectionnez ensuite la date actuelle, qui s'affiche au format «**JJ.MM.AAAA**».
- Sélectionnez ensuite l'heure actuelle, qui s'affiche au format «**HH:MM**».

- Найдите символ «**Дата и Время**» **3** и выберите его касанием пальцев.
- Сначала выберите желаемую систему времени: **12 или 24 часа**.
- Затем выберите текущую дату, которая отобразится в формате «**ДД.ММ.ГГГГ**».
- Затем выберите текущее время, которое отобразится в формате «**ЧЧ:ММ**».

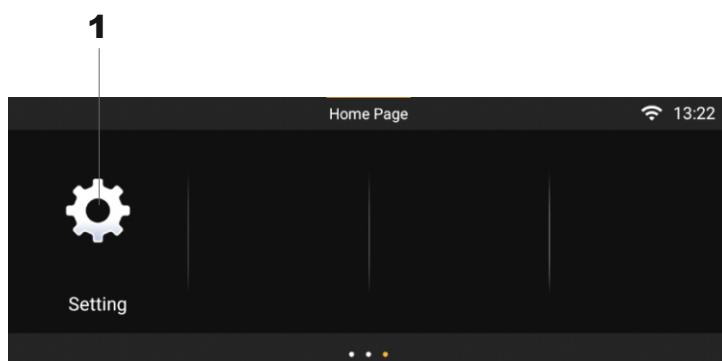
Der gewählte Parameter wird automatisch eingestellt, wenn Sie den Finger wieder vom Bildschirm nehmen.

Le paramètre sélectionné est automatiquement réglé lorsque vous retirez votre doigt de l'écran.

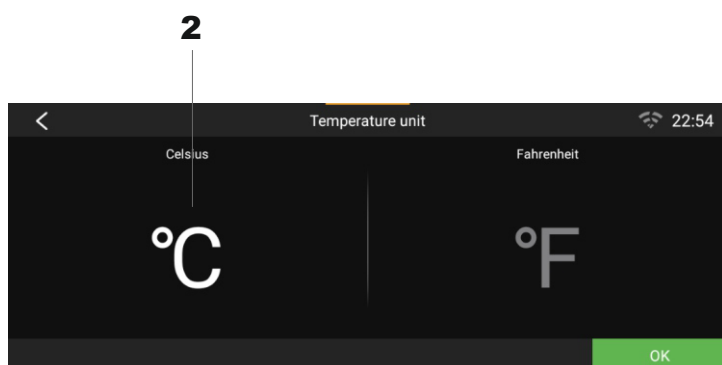
Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

TEMPERATURE UNITS SETTING

Turn on the device by touching the display. The display will show the **Home page**.



- Find the «**Settings**» **1** symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find «**Temperature Unit**» in the «**Settings**» menu and select it by tapping with your fingers.



Select the desired temperature unit **2**: °C for Celsius or °F for Fahrenheit. The selected unit will be marked with ✓.

The selected parameter is automatically set when removing the fingers from the screenwave oven is ready for use again.

DE

EINSTELLUNG DER TEMPERATUREINHEITEN

Schalten Sie das Gerät durch Berühren des Displays ein. Auf dem Display wird die **Startseite** angezeigt.

- Suchen Sie das Symbol «**Einstellungen**» **1** und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen Sie «**Temperatureinheit**» im Menü «**Einstellungen**» und wählen Sie es aus.

Wählen Sie die gewünschte Temperatureinheit **2: °C** für Celsius oder **°F** für Fahrenheit. Die ausgewählte Einheit ist durch ✓ gekennzeichnet.

Der ausgewählte Parameter wird automatisch eingestellt, wenn Sie die Finger vom Bildschirm nehmen.

FR

RÉGLAGE DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

Allumez l'appareil en touchant l'écran. La **page d'accueil** s'affiche à l'écran.

- Trouvez l'icône «**Réglages**» **1** et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.
- Cherchez «**Unité de température**» dans le menu «**Réglages**» et sélectionnez-la.

Sélectionnez l'unité de température souhaitée **2: °C** pour Celsius ou **°F** pour Fahrenheit. L'unité sélectionnée est indiquée par ✓.

Le paramètre sélectionné est automatiquement réglé lorsque vous retirez vos doigts de l'écran.

RU

УСТАНОВКА ШКАЛЫ ТЕМПЕРАТУР

Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится **Домашняя страница**.

- Найдите символ «**Настройки**» **1** и выберите его касанием пальцев.
- Найдите «**Единицы измерения температуры**» в меню «**Настройки**» и выберите его касанием пальцев.

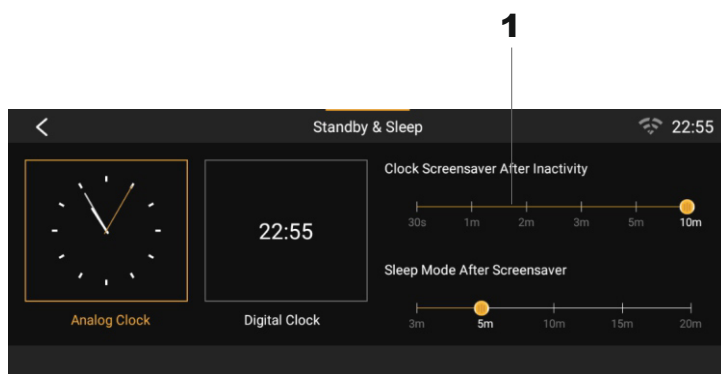
Выберите желаемые единицы измерения температуры **2: °C** – по Цельсию или **°F** – по Фаренгейту. Выбранная настройка будет отмечена символом ✓.

Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

SETTING THE STANDBY MODE

Turn on the device by touching the display. The display will show the **Home page**.

- Find the «**Settings**» symbol and select it by tapping with your finger.
- Find and touch the «**Standby time**» **1** symbol.



By moving the slider on the display, set the desired number of minutes after which the device that is not in use automatically enters standby mode.

SETTING UP WI-FI ACCESS

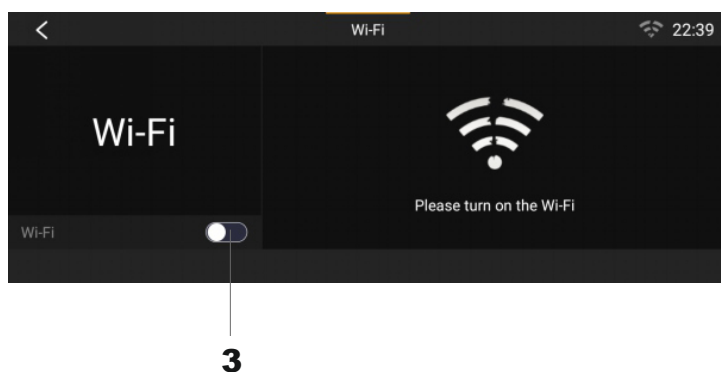
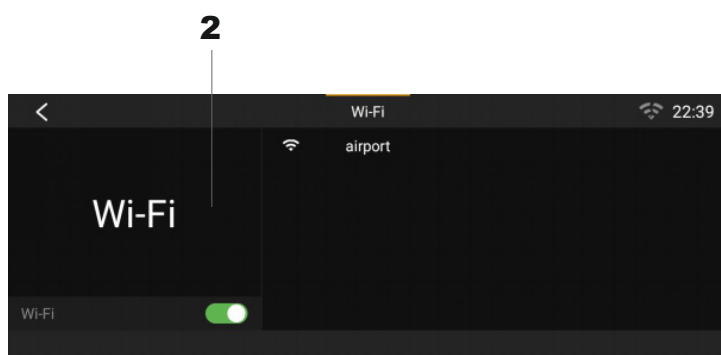
Relevant to **SYSTEM UPDATE** (see section SETUP SYSTEM UPDATE).

Turn on the device by touching the display. The display will show the **Home page**.

- Find the «**Settings**» symbol and select it by tapping with your finger.

Find the «**Wi-Fi**» **2** symbol and select it by tapping with your fingers.

- Find the switch for available networks in the upper right corner **3** and move it to the right to activate the search.



A list of available networks will appear on the screen.

Select the desired network and enter your password.

EINSTELLEN DES STANDBY-MODUS

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Display berühren. Auf dem Display wird die **Startseite** angezeigt.

- Suchen Sie das Symbol «**Einstellungen**» und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen und berühren Sie das Symbol «**Standby-Zeit**» **1**.

Stellen Sie durch Verschieben des Schiebereglers auf dem Display die gewünschte Anzahl von Minuten ein, nach denen das Gerät, das nicht benutzt wird, automatisch in den Standby-Modus wechselt.

WLAN-EINRICHTUNG

Relevant für **SYSTEM UPDATE** (siehe Abschnitt SETUP SYSTEM UPDATE).

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Display berühren. Auf dem Display wird die **Startseite** angezeigt.

- Suchen Sie das Symbol «**Einstellungen**» und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen

Suchen Sie das Symbol «**WLAN**» **2** und wählen Sie es aus.

- Suchen Sie den Schalter für verfügbare Netzwerke in der oberen rechten Ecke und schieben Sie ihn nach rechts **3**, um die Suche zu aktivieren.

Eine Liste der verfügbaren Netzwerke wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Wählen Sie das gewünschte Netzwerk aus und geben Sie Ihr Passwort ein.

RÉGLER LE MODE VEILLE

Allumez l'appareil en touchant l'écran. La **page d'accueil** s'affiche à l'écran.

- Trouvez l'icône « **Paramètres** » et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.
- Trouvez et touchez l'icône « **Temps de veille** » **1**.

En déplaçant le curseur sur l'écran, réglez le nombre de minutes au bout desquelles l'appareil qui n'est pas utilisé se met automatiquement en veille.

CONFIGURATION DU WIFI

Concernant la **MISE À JOUR DU SYSTÈME** (voir la section MISE À JOUR DU SYSTÈME D'INSTALLATION).

Allumez l'appareil en touchant l'écran. La **page d'accueil** s'affiche à l'écran.

- Trouvez l'icône « **Paramètres** » et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.

Trouvez l'icône «**WLAN**» **2** et sélectionnez-la.

- Repérez le bouton des réseaux disponibles dans le coin supérieur droit et faites-le glisser vers la droite pour activer la recherche.

Une liste des réseaux disponibles s'affiche à l'écran.

Sélectionnez le réseau souhaité et saisissez votre mot de passe.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ

Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится **Домашняя страница**.

- Найдите символ «**Настройки**» и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ «**Режим ожидания**» **1** и выберите его.

Передвигая слайдер на дисплее, задайте желаемое количество минут, по истечении которых неиспользуемое устройство автоматически переходит в режим ожидания.

НАСТРОЙКА ДОСТУПА К WI-FI

Актуально для **ОБНОВЛЕНИЯ СИСТЕМЫ** (см. Раздел Настройка ОБНОВЛЕНИЕ СИСТЕМЫ).

Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится **Домашняя страница**.

- Найдите символ «**Настройки**» и выберите его касанием пальцев.

Найдите символ «**Wi-Fi**» **2** и выберите его касанием пальцев.

- Найдите в правом верхнем углу переключатель поиска доступных сетей **3** и переведите его в активное положение.

На экране отобразится перечень доступных сетей.

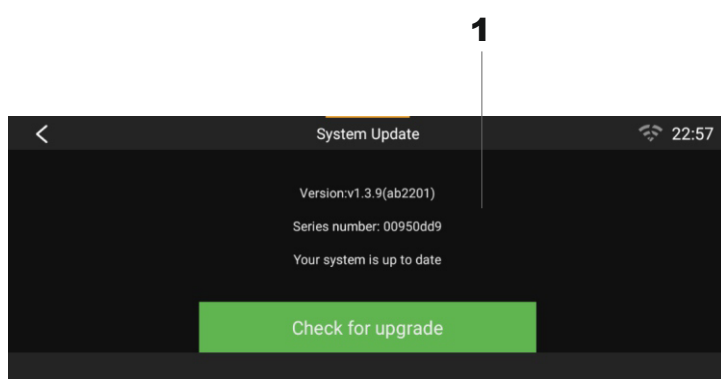
Выберите желаемую сеть и введите пароль.

SYSTEM UPDATE

Turn on the device by touching the display. The display will show the **Home page**.

Find the «**Settings**» symbol and select it by tapping with your fingers.

- Find the «**System update**» symbol and select it by tapping with your fingers.



The **Auto update** search bar will appear on the screen. Touch the screen to move it to the active position to search for and download updates.

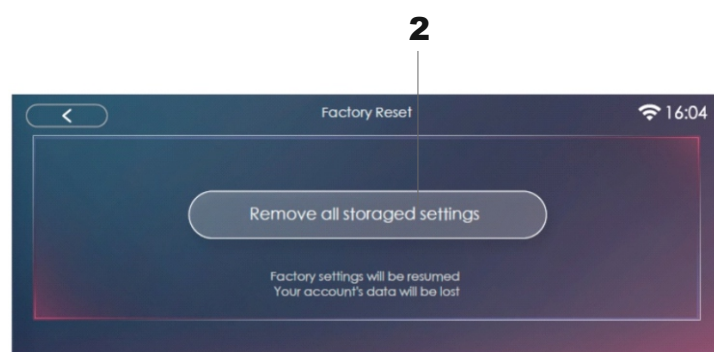
Warning! System updates can only be searched for and downloaded if you have access to Wi-Fi. (see **Setting Up Wi-Fi Access**).

FACTORY DEFAULT SETTINGS

Turn on the device by touching the display. The display will show the **Home page**.

Find the «**Settings**» symbol and select it by tapping with your fingers.

- Find «**Reset**» **2** in the Settings menu and select it by tapping with your fingers.



The command bar for deleting saved settings will appear on the screen. Activate it by tapping on the screen.

The settings will be returned to the factory settings. All previously saved settings will be lost.

SYSTEMAKTUALISIERUNG

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Display berühren. Auf dem Display wird die **Startseite** angezeigt.

Suchen Sie das Symbol **"Einstellungen"** und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.

- Suchen Sie das Symbol **«Systemaktualisierung»** und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen

Die Suchleiste für die **automatische Aktualisierung** wird **1** auf dem Bildschirm angezeigt. Berühren Sie den Bildschirm, um ihn in die aktive Position zu bringen, um nach Updates zu suchen und diese herunterzuladen.

! Achtung! System-Updates können nur gesucht und heruntergeladen werden, wenn Sie Zugang zu WLAN haben. (siehe **WLAN-Einrichtung**).

WERKSEINSTELLUNGEN

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Display berühren. Auf dem Display wird die **Startseite** angezeigt.

Suchen Sie das Symbol **«Einstellungen»** und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.

- Suchen Sie **«Zurücksetzen» 2** im Menü «Einstellungen» und wählen Sie es durch Tippen mit den Fingern aus.

Die Befehlsleiste zum Löschen der gespeicherten Einstellungen erscheint auf dem Bildschirm. Aktivieren Sie sie, indem Sie auf den Bildschirm tippen.

Die Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. Alle zuvor gespeicherten Einstellungen gehen dabei verloren.

MISE À JOUR DU SYSTÈME

Allumez l'appareil en touchant l'écran. La **page d'accueil s'affiche à l'écran**.

Trouvez l'icône **«Paramètres»** et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.

- Trouvez l'icône **«Mise à jour du système»** et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.

La barre de recherche de la mise à jour **automatique s'affiche à l'écran 1**. Appuyez sur l'écran pour le placer en position active afin de rechercher et de télécharger les mises à jour.

! Attention! Les mises à jour du système ne peuvent être recherchées et téléchargées que si vous avez accès au WIFI. (voir **Configuration du WIFI**).

PARAMÈTRES D'USINE

Allumez l'appareil en touchant l'écran. La **page d'accueil s'affiche à l'écran**.

Cherchez l'icône **«Réglages»** et sélectionnez-la en appuyant dessus avec les doigts.

- Recherchez **«Réinitialiser» 2** dans le menu «Paramètres» et sélectionnez-le en tapotant avec vos doigts.

La barre de commande permettant de supprimer les paramètres enregistrés s'affiche à l'écran. Activez-la en tapotant sur l'écran.

Les paramètres sont réinitialisés aux paramètres d'usine. Tous les paramètres précédemment enregistrés seront perdus.

ОБНОВЛЕНИЕ СИСТЕМЫ

Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится **Домашняя страница**.

Найдите символ **«Настройки»** и выберите его касанием пальцев.

- Найдите символ **«Обновление системы»** и выберите его касанием пальцев.

На экране появится панель **Авто-поиска обновлений 1**. Касанием экрана переведите его в активное положение для поиска и загрузки обновлений.

! Важно! Поиск и загрузка обновлений системы возможны только при наличии доступа к Wi-Fi. (см. Раздел **Настройка доступа к Wi-Fi**).

ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ

Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится **Домашняя страница**.

Найдите символ **«Настройки»** и выберите его касанием пальцев.

- Найдите **«Вернуться к заводским настройкам» 2** в меню Настройки и выберите его касанием пальцев.

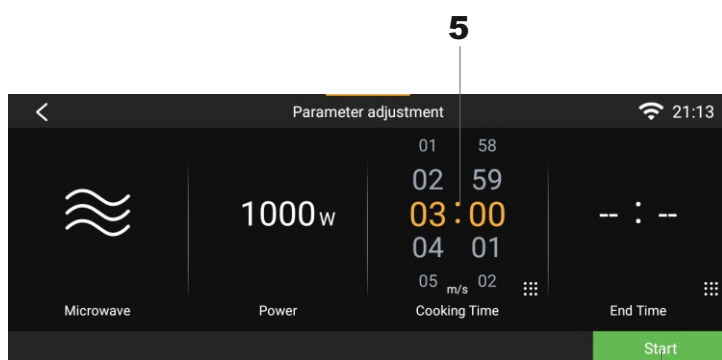
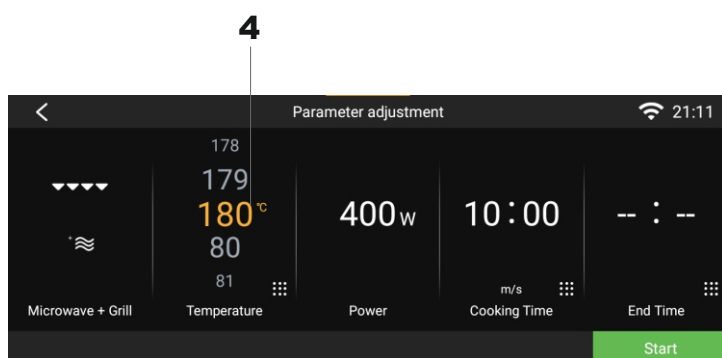
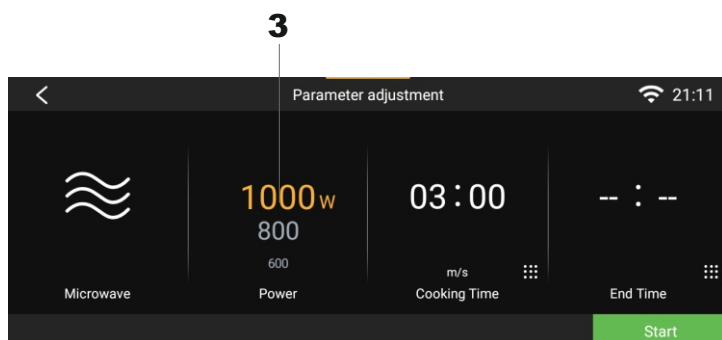
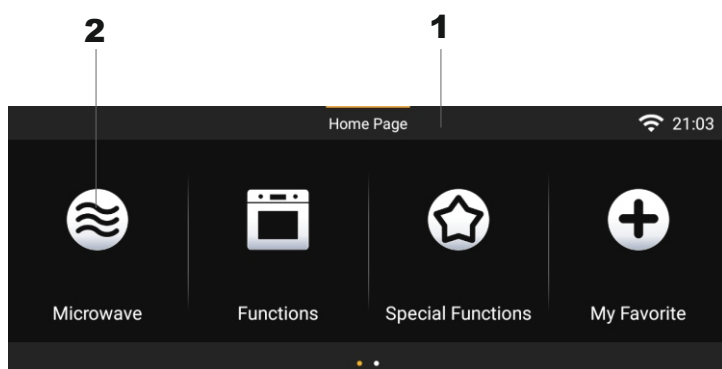
На экране появится панель команды удаления сохраненных настроек. Активируйте ее прикосновением к экрану.

Будет произведен возврат к заводским настройкам. Все сохранённые настройки будут потеряны.

SETTING PARAMETERS AND COOKING TIME

The microwave oven switches off automatically after the set cooking time has elapsed.

Before setting the cooking time, the oven operating mode must be selected. Default cooking parameters are preset for each operating mode. These parameters can be changed as required.



- On the **Home page 1**, select the desired operating mode **2**.
- Then set the desired power level or temperature.

The power level **3** or temperature **4** is set by touching the corresponding symbol on the display and sliding up or down.

You can select a temperature between 30 °C and 260 °C. The temperature adjustment has a professional 5 °C increment. The power level can be selected between 200 W and 1000 W, with 200 W increments.

The selected value is automatically saved.

- Then set the cooking time.
- The cooking time is set by touching the clock symbol on the display in the «HH:MM» format **5**.

Press «**Start**» **6** to begin operation.

When the set time has elapsed, the oven emits an acoustic signal indicating that all operating functions have been switched off.

EINSTELLUNG DER PARAMETER UND DER GARZEIT

Der Mikrowellenofen schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.

Bevor die Garzeit eingestellt wird, muss die Betriebsart des Backofens gewählt werden. Für jede Betriebsart sind Standard-Garparameter voreingestellt. Diese können bei Bedarf geändert werden.

- Wählen Sie auf der **Startseite 1** die gewünschte Betriebsart **2** aus.
- Stellen Sie anschließend die gewünschte Leistung oder Temperatur ein.

Die Einstellung der Leistung **3** oder Temperatur **4** erfolgt durch Berühren des entsprechenden Symbols auf dem Display und durch Wischen nach oben oder unten.

Sie können eine Temperatur zwischen 30 °C und 260 °C wählen. Die Temperatureinstellung erfolgt in professionellen 5-°C-Schritten. Die Leistung kann zwischen 200 W und 1000 W gewählt werden. Die Leistungseinstellung erfolgt in 200-W-Schritten.

Der eingestellte Wert wird automatisch übernommen.

- Stellen Sie anschließend die Garzeit ein.
- Die Garzeit wird durch Berühren des Uhersymbols auf dem Display im Format **«HH:MM» 5** eingestellt.

Drücken Sie **«Start» 6**, um den Betrieb zu starten.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das darüber informiert, dass alle Betriebsfunktionen ausgeschaltet wurden.

RÉGLAGE DES PARAMÈTRES ET DE LA DURÉE DE CUISSON

Le four à micro-ondes s'éteint automatiquement à la fin de la durée programmée.

Avant de régler la durée de cuisson, il est nécessaire de sélectionner le mode de fonctionnement du four. Chaque mode dispose de paramètres de cuisson par défaut. Ces paramètres peuvent être modifiés selon vos besoins.

- Sur la **page d'accueil 1**, sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité **2**.
- Réglez ensuite la puissance ou la température souhaitée.

Le réglage de la puissance **3** ou de la température **4** s'effectue en touchant le symbole correspondant sur l'écran et en faisant glisser vers le haut ou vers le bas.

Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 30 °C et 260 °C. Le réglage de température s'effectue par paliers professionnels de 5 °C. La puissance peut être réglée entre 200 W et 1000 W, avec des paliers de 200 W.

La valeur réglée est automatiquement enregistrée.

- Réglez ensuite la durée de cuisson.
- La durée de cuisson se règle en touchant le symbole de l'horloge sur l'écran au format **«HH:MM» 5**.

Appuyez sur **« Start » 6** pour démarrer le fonctionnement.

À la fin du temps programmé, le four émet un signal sonore indiquant que toutes les fonctions de fonctionnement sont désactivées.

УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Микроволновая печь должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, необходимо установить режим работы духового шкафа. Для каждого режима установлены базовые параметры приготовления. По вашему желанию Вы можете изменить эти параметры.

- На **Домашней странице 1** выберите желаемый режим работы **2**.
- Затем установите желаемую мощность или температуру.

Установка мощности **3** или температуры **4** производится путём касания соответствующего символа на дисплее и скольжения вниз и вверх.

Вы можете выбирать температуру между 30 °C и 260 °C. Регулятор температуры имеет профессиональный шаг 5 °C. Мощность вы можете выбрать между 200 W и 1000W. Шаг мощности 200W.

Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

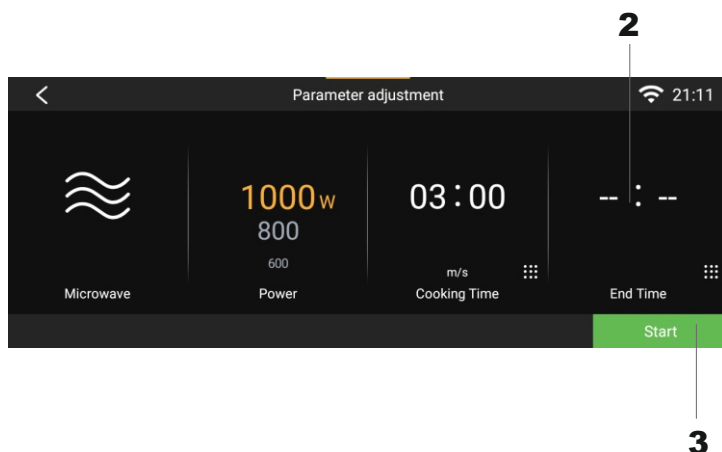
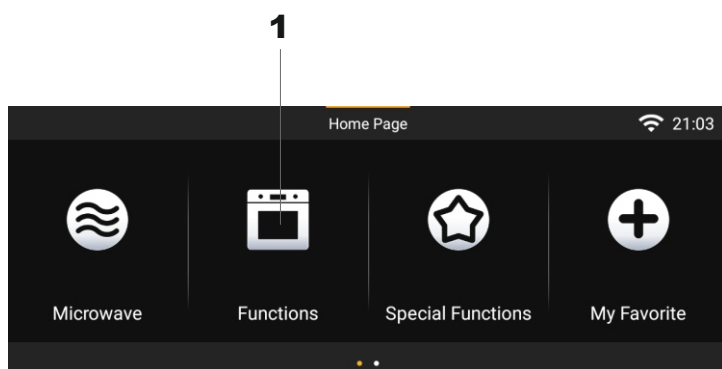
- Затем установите продолжительность приготовления.
- Продолжительность приготовления устанавливается путем касания символа часов на дисплее в формате **«ЧЧ:ММ» 5**.

Нажмите **«Старт» 6**, чтобы начать работу.

По истечении заданного времени духовка подает звуковой сигнал, информируя, что все функции работы отключены.

SETTING COOKING TIME AND FINISH TIME

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



- On the **Home page 1**, select the desired oven function, the cooking time and the temperature.

- Then set the oven finish time **2**.

The finish time is set by touching the clock symbol on the display in «HH:MM» **2** format and moving the sliding scale up and down.

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

- Press «**Start**» **3** to start the oven. The oven enters standby mode. The current time will be displayed.

For example: You can program the oven to start 2 hours before you return home so that it is ready for you when you arrive at 18:40 pm. According to the set program, at 16:40 pm. the oven will turn on and start to work. At the end of the set cooking time (in our example at 18:40), an audible signal will sound to inform you that all the oven's functions are off.

ATTENTION!

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

EINSTELLEN DER BETRIEBSDAUER UND ENDZEIT

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

- Wählen Sie auf der **Startseite 1** die gewünschte Backofenfunktion, die Betriebsdauer und die Temperatur.
- Stellen Sie dann die Endzeit des Backofens ein **2**.

Die Endzeit wird durch Berühren des Uhrensymbols auf dem Display im Format **«ST:MIN» 2** und Verschieben der Schiebescala nach oben oder unten eingestellt.

Der ausgewählte Parameter wird automatisch eingestellt, wenn Sie die Finger vom Bildschirm nehmen.

- Drücken Sie **«Start» 3**, um den Backofen zu starten. Der Backofen schaltet in den Standby-Modus. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Zum Beispiel: Sie können den Backofen so programmieren, dass er 2 Stunden vor Ihrer Rückkehr nach Hause startet, so dass er für Sie bereit ist, wenn Sie um 18:40 Uhr ankommen. Gemäß dem eingestellten Programm schaltet sich der Backofen um 16:40 Uhr ein und beginnt zu arbeiten. Am Ende der eingestellten Garzeit (in unserem Beispiel um 18:40 Uhr) ertönt ein akustisches Signal, um Sie zu informieren, dass alle Funktionen des Backofens ausgeschaltet sind.

WICHTIG!

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

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE L'HEURE DE FIN

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

- Sur la **page d'accueil 1**, sélectionnez la fonction du four souhaitée, la durée de fonctionnement et la température.
- Réglez ensuite l'heure de fin du four **2**.

L'heure de fin se règle en touchant le symbole de l'horloge sur l'écran au format **«HH:MIN» 2** et en déplaçant l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas.

Le paramètre sélectionné est automatiquement réglé lorsque vous retirez vos doigts de l'écran.

- Appuyez sur **«Start» 3** pour mettre le four en marche. Le four se met en mode veille. L'heure actuelle s'affiche.

Par exemple, vous pouvez programmer le four pour qu'il démarre 2 heures avant votre retour à la maison, de sorte qu'il soit prêt pour vous lorsque vous arrivez à 18h40. Selon le programme défini, le four se met en marche et commence à fonctionner à 16h40. À la fin du temps de cuisson programmé (dans notre exemple, à 18h40), un signal sonore retentit pour vous informer que toutes les fonctions du four sont désactivées.

ATTENTION!

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

УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ И ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

- На **Домашней странице 1** выберите желаемый режим работы духового шкафа, продолжительность приготовления и температуру.
- Затем установите время окончания работы **2**.

Время окончания работы устанавливается путем касания символа часов на дисплее в формате **«ЧЧ:ММ» 2**.

Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

- Нажмите **«Старт» 3**, чтобы начать работу духового шкафа. Микроволновка перейдет в режим ожидания. Высветится текущее время.

Например: Вы можете запрограммировать начало работы духового шкафа за 2 часа до Вашего возвращения домой, чтобы оно было готово к Вашему приходу в 18:40. В соответствии с установленной программой, в 16:40 духовой шкаф включится и начнет работать. По истечении заданного времени приготовления (в нашем примере – в 18:40), духовка подает звуковой сигнал, информируя, что приготовление окончено и все функции работы духовки отключены.

ВНИМАНИЕ!

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

MICROWAVE FUNCTION

Default cooking parameters are preset for the «**Microwave**» mode. If necessary, these parameters can be adjusted according to your preferences.

- On the **Home page 1**, select the «**Microwave**» mode.
- Then set the desired microwave power level.

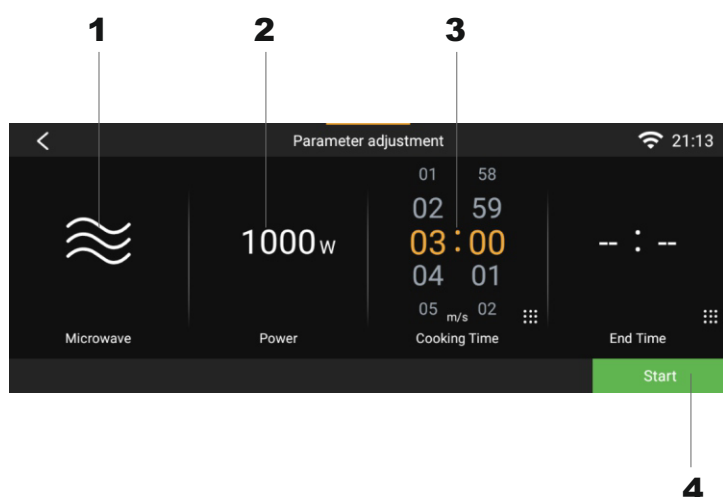
The power level is adjusted by touching the corresponding symbol **2** on the display and sliding up or down.

By default, the power level is set to 1000 W. You can select a power level between 200 W and 1000 W. The power adjustment increment is 200 W.

The time setting is adjusted by touching the corresponding symbol **3** on the display and sliding up or down.

By default, the cooking time is set to 3 minutes. You can set the time within a range from 00:00 to 02:00 hours.

Press «**Start**» **4** to begin operation.



MIKROWELLENFUNKTION

Für die Betriebsart «**Mikrowelle**» sind Standard-Garparameter voreingestellt. Bei Bedarf können diese nach Ihren Wünschen geändert werden.

- Wählen Sie auf der Startseite **1** die Betriebsart «**Mikrowelle**».
- Stellen Sie anschließend die gewünschte Mikrowellenleistung ein.

Die Leistungseinstellung erfolgt durch Berühren des entsprechenden Symbols **2** auf dem Display und durch Wischen nach oben oder unten.

Standardmäßig ist eine Leistung von 1000 W eingestellt. Sie können eine Leistung im Bereich von 200 W bis 1000 W wählen. Die Leistungsregelung erfolgt in 200-W-Schritten.

Die Zeiteinstellung erfolgt durch Berühren des entsprechenden Symbols **3** auf dem Display und durch Wischen nach oben oder unten.

Standardmäßig ist eine Garzeit von 3 Minuten eingestellt. Sie können eine Zeit im Bereich von 00:00 bis 02:00 Stunden einstellen.

Drücken Sie «**Start**» **4**, um den Betrieb zu starten.

FONCTION MICRO-ONDES

Des paramètres de cuisson par défaut sont prédéfinis pour le mode « **Micro-ondes** ». Si nécessaire, vous pouvez les modifier selon vos besoins.

- Sur la **page d'accueil 1**, sélectionnez le mode « **Micro-ondes** ».
- Réglez ensuite la puissance micro-ondes souhaitée.

Le réglage de la puissance s'effectue en touchant le symbole correspondant **2** sur l'écran et en faisant glisser vers le haut ou vers le bas.

Par défaut, la puissance est réglée sur 1000 W. Vous pouvez sélectionner une puissance comprise entre 200 W et 1000 W. Le réglage de puissance s'effectue par paliers de 200 W.

Le réglage du temps s'effectue en touchant le symbole correspondant **3** sur l'écran et en faisant glisser vers le haut ou vers le bas.

Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 3 minutes. Vous pouvez régler une durée comprise entre 00:00 et 02:00 heures.

Appuyez sur « **Start** » **4** pour démarrer le fonctionnement.

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ

Для режима «**Микроволны**» установлены базовые параметры приготовления. При необходимости Вы можете изменить их по своему усмотрению.

- На **Домашней странице 1** выберите режим «**Микроволны**».
- Затем установите желаемую мощность микроволн.

Установка мощности производится путём касания соответствующего символа **2** на дисплее и скольжения вверх или вниз.

По умолчанию установлена мощность 1000 W. Вы можете выбрать мощность в диапазоне от 200 W до 1000 W. Шаг регулировки мощности составляет 200 W.

Установка времени производится путём касания соответствующего символа **3** на дисплее и скольжения вверх или вниз.

По умолчанию установлено время приготовления 3 минуты. Вы можете установить время в диапазоне от 00:00 до 02:00 часа.

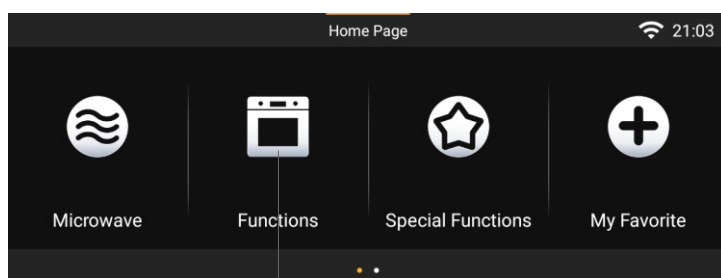
Нажмите «**Старт**» **4**, чтобы начать работу.

COMBINATION COOKING FUNCTION

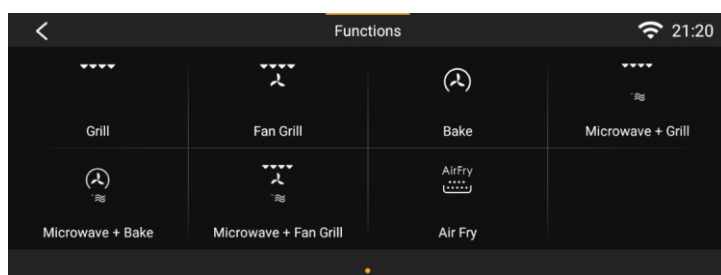
To control the combination cooking functions, proceed as follows:

- On the **Home page 1**, select the «**Functions**» mode.
- Select the required function.
- Set the desired parameters for the selected function.

The temperature, microwave power level, and operating time for each function can be set according to the table.



1



	Description / Beschreibung / Description / Описание	Standardtemperatur / Default temperature / Température par défaut / Предусстановленная температура	Default power level / Standardleistung / Puissance par défaut / Уровень мощности по умолчанию
	Grill / Grill / Grill / Гриль	180°C	-
	Back fan. Backing / Hinteres Heizelement mit Ventilator, Backen / Élément chauffant arrière avec ventilateur. Cuisson au four / Задний нагревательный элемент с вентилятором, запекание	180°C	-
	Grill + Fan / Grill mit Umluft / Gril avec ventilation / Гриль с обдувом	180°C	-
	AirFry / Heißluftgrill (AirFry) / Gril à air chaud (AirFry) / Аэрогриль	180°C	-
	Microwave function + Bake / Mikrowelle mit Heißluftfunktion / Micro-ondes avec fonction chaleur tournante / Микроволны с функцией запекания	160°C	400W
	Microwave function + Grill / Mikrowelle mit Grillfunktion / Micro-ondes avec fonction gril / Микроволны с функцией гриля	180°C	400W
	Microwave function + Fan Grill / Mikrowelle mit Grill- und Umluftfunktion / Micro-ondes avec fonction gril et ventilation / Микроволны с функцией гриля и обдувом	160°C	400W

DE

FR

RU

FUNKTION DES KOMBINIERTEN GARBETRIEBS

Zur Steuerung der Funktionen des kombinierten Garbetriebs gehen Sie wie folgt vor:

- Wählen Sie auf der **Startseite 1** den Modus **«Funktionen»**.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.
- Stellen Sie die gewünschten Parameter für diese Funktion ein.

Temperatur, Mikrowellenleistung und Betriebszeit können für jede Funktion gemäß der Tabelle eingestellt werden.

FONCTION DE CUISSON COMBINÉE

Pour utiliser les fonctions de cuisson combinée, procédez comme suit :

- Sur la **page d'accueil 1**, sélectionnez le mode **«Fonctions»**.
- Sélectionnez la fonction souhaitée.
- Réglez les paramètres souhaités pour cette fonction.

La température, la puissance des micro-ondes et la durée de fonctionnement de chaque fonction peuvent être réglées conformément au tableau.

ФУНКЦИЯ КОМБИНИРОВАННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для управления функциями комбинированного приготовления необходимо:

- На **Домашней странице 1** выберите режим **«Функции»**.
- Выберите необходимую функцию.
- Установите желаемые параметры данной функции.

Температура, мощность микроволн и время работы для каждой функции могут быть установлены согласно таблице.

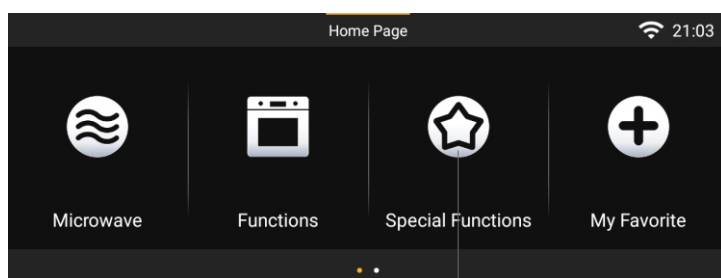
Temperature range / Temperaturbereich / Plage de température / Диапазон температур	Power level / Leistungsstufe / Niveau de puissance / Уровень мощности	Default time / Standardzeit / Temps par défaut / Время по умолчанию	Time range / Zeitbereich / Plage de temps / Диапазон времени
80°C - 180°C	-	60 min	00:00 - 23:59
40°C - 230°C	-	60 min	00:00 - 23:59
40°C - 200°C	-	60 min	00:00 - 23:59
40°C - 230°C	-	60 min	00:00 - 23:59
40°C - 230°C	200W / 400W / 600W	10 min	00:00 - 02:00
80°C - 180°C	200W / 400W / 600W	10 min	00:00 - 02:00
80°C - 180°C	200W / 400W / 600W	10 min	00:00 - 02:00

SPECIAL FUNCTIONS

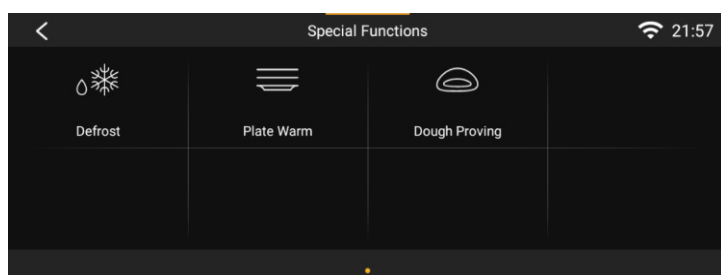
To control the combination cooking functions, proceed as follows:

- On the **Home page 1**, select the «**Special functions**» mode.
- Select the required function.
- Set the desired parameters for the selected function.

The temperature, microwave power level, and operating time for each function can be set according to the table.



1



	Description / Beschreibung / Description / Описание	Standardtemperatur / Default temperature / Température par défaut / Предустановленная температура	Default power level / Standardleistung / Puissance par défaut / Уровень мощности по умолчанию
	Defrost / Auftauen / Décongélation / Оттаивание	-	400W
	Fermentation Mode / Fermentationsmodus / Mode fermentation / Режим ферментации	35°C	-
	Plate Warming / Geschirrvorwärmung / Préchauffage de la vaisselle / Подогрев посуды	70°C	-

DE

FR

RU

SPEZIALFUNKTIONEN

Zur Steuerung der Funktionen des kombinierten Garbetriebs gehen Sie wie folgt vor:

- Wählen Sie auf der **Startseite 1** den Modus «**Spezialfunktionen**».
- Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.
- Stellen Sie die gewünschten Parameter für diese Funktion ein.

Temperatur, Mikrowellenleistung und Betriebszeit können für jede Funktion gemäß der Tabelle eingestellt werden.

FONCTIONS SPÉCIALES

Pour utiliser les fonctions de cuisson combinée, procédez comme suit :

- Sur la **page d'accueil 1**, sélectionnez le mode «**Fonctions spéciales**».
- Sélectionnez la fonction souhaitée.
- Réglez les paramètres souhaités pour cette fonction.

La température, la puissance des micro-ondes et la durée de fonctionnement de chaque fonction peuvent être réglées conformément au tableau.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Для управления специальными функциями необходимо:

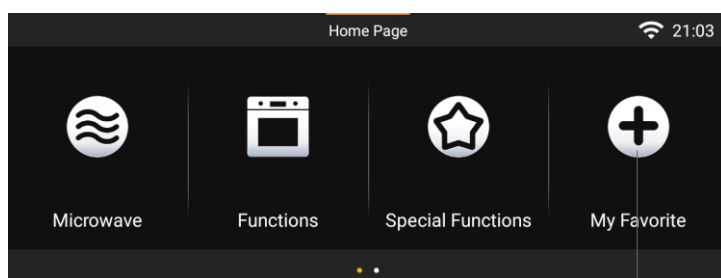
- На **Домашней странице 1** выберите режим «**С п е ц и а л ь н ы е функции**».
- Выберите необходимую функцию.
- Установите желаемые параметры данной функции.

Температура, мощность микроволн и время работы для каждой функции могут быть установлены согласно таблице.

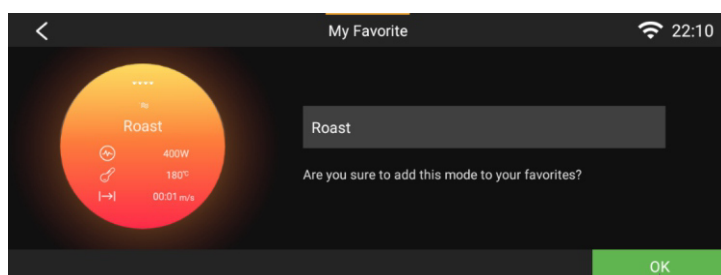
Temperature range / Temperaturbereich / Plage de température / Диапазон температур	Power level / Leistungsstufe / Niveau de puissance / Уровень мощности	Default time / Standardzeit / Temps par défaut / Время по умолчанию	Time range / Zeitbereich / Plage de temps / Диапазон времени
-	200W / 400W / 600 W	30 min	00:00 - 23:59
30°C - 50°C	-	20 min	00:00 - 23:59
40°C - 85°C	-	30 min	00:00 - 23:59

USER PROGRAMS

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



1



2

- For this purpose, the «**Add to my favorite**» 1 option is always available on the display, when you have finished cooking.

- To collect the program you just have completed, simply confirm the command by pressing «**Ok**» 2 on the screen and give a name to this program.

All user programs will be available on the Home page, in the menu category «**Add to my favorite**» 1.

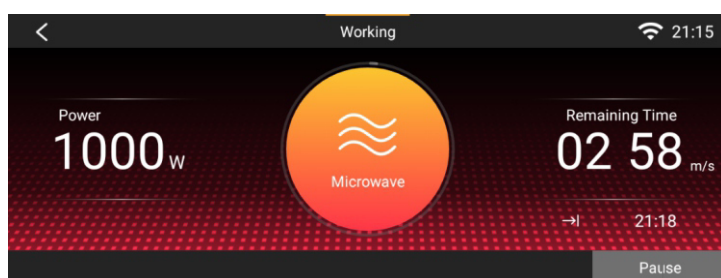
PAUSE FUNCTION

During cooking, you can pause the cooking process.

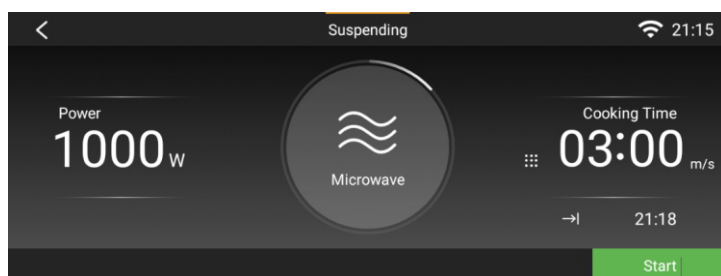
- To do this, press the «**Pause**» 1 button on the main screen.

While the process is paused, you can change the cooking temperature and time.

- To resume the process, press the «**Start**» 2 button.



1



2

BENUTZERPROGRAMME

Zusätzlich zu den vorprogrammierten Rezepten können Sie auch Ihre eigenen Rezepte programmieren und beim nächsten Mal, wenn Sie Ihr Lieblingsgericht kochen, verwenden.

- Zu diesem Zweck ist die Option **«Zu Favoriten hinzufügen» 1** immer auf dem Display verfügbar, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind.
- Zum Speichern bestätigen Sie einfach den Befehl mit **«Ok» 2** auf dem Bildschirm und geben diesem Programm einen Namen.

Alle Benutzerprogramme sind dann auf der Startseite in der Menükategorie **«Zu Favoriten hinzufügen» 1** verfügbar.

PAUSENFUNKTION

Während des Garvorgangs können Sie den Prozess pausieren.

- Drücken Sie dazu auf dem Hauptbildschirm die Taste **«Pause» 1**.

Während der Pause können Sie die Temperatur und die Garzeit ändern.

- Um den Vorgang fortzusetzen, drücken Sie die Taste **«Start» 2**.

PROGRAMMES UTILISATEUR

En plus des recettes standard préréglées, vous pouvez enregistrer vos propres programmes de cuisson et les réutiliser lors de la préparation de votre plat préféré.

- À la fin de la cuisson, l'écran affichera toujours l'option **«Ajouter aux favoris» 1** pour le programme qui vient d'être exécuté.
- Pour enregistrer le programme, confirmez la commande en appuyant sur **«Ok» 2** à l'écran et saisissez un nom pour le programme.

Tous les programmes utilisateur sont disponibles sur la page d'accueil, dans la catégorie de menu **«Favoris» 1**.

FONCTION PAUSE

Pendant la cuisson, vous pouvez mettre le processus en pause.

- Pour cela, appuyez sur le bouton **«Pause» 1** sur l'écran principal.

Pendant la pause, vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson.

- Pour reprendre le processus, appuyez sur le bouton **«Start» 2**.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ ПРОГРАММЫ

Дополнительно к запрограммированным стандартным рецептам, Вы можете занести в память Ваши собственные программы приготовления и воспользоваться ими в следующий раз при приготовлении Вашего любимого блюда.

- Для этого по окончании приготовления блюда, на дисплее всегда будет доступна опция **«Добавить в избранное» 1** для только что выполненной программы.
- Для запоминания достаточно подтвердить команду нажатием **«Ok» 2** на экране, и дать название данной программе.

Все пользовательские программы будут доступны на Домашней странице, в категории меню **«Избранные» 1**.

ФУНКЦИЯ ПАУЗА

Во время приготовления вы можете поставить процесс на паузу.

- Для этого на главном экране нажмите кнопку **«Пауза» 1**.

Во время паузы можно изменить температуру и время приготовления.

- Чтобы возобновить процесс, нажмите кнопку **«Старт» 2**.

ALARM AND TIMER FUNCTIONS

The Alarm and Timer functions operate independently of the other appliance functions. They can be used even when the oven is in standby mode.

Swipe down from the top of the display to access the additional functions panel 1.

Select the «Clock» 2 symbol.

Alarm

The «**Alarm**» function allows you to program an acoustic signal for a specific time. Select the desired option on the display: today or tomorrow 3. Then set the required time in the **HH:MM** format 4.

When the programmed time is reached, an acoustic signal will sound. To switch between the «**Timer**» and «**Alarm**» functions, press the corresponding symbol on the left side of the screen 5.

Timer

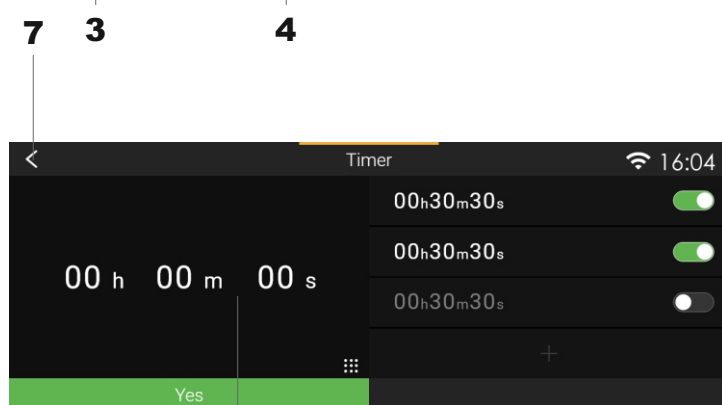
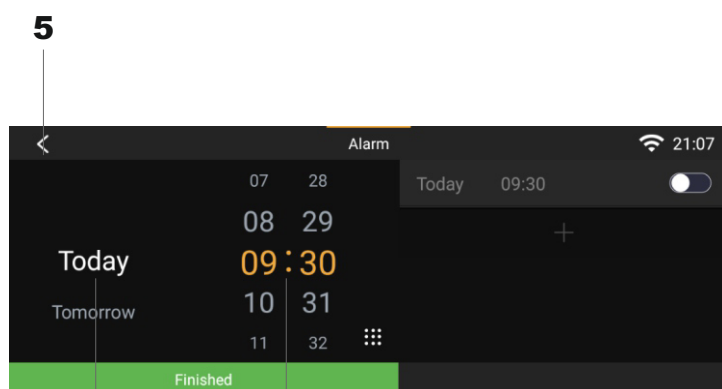
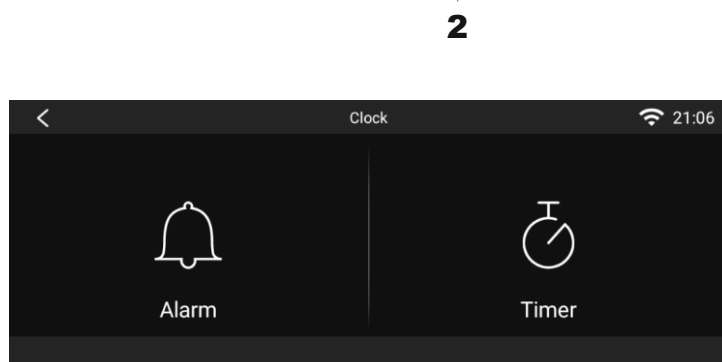
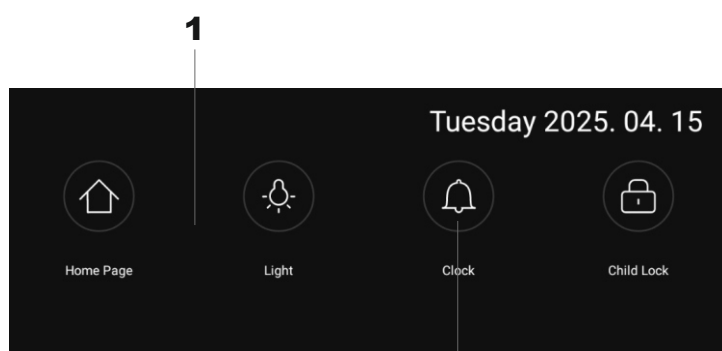
The «**Timer**» function allows you to program an acoustic signal after a specific period of time.

- Select the required time interval on the display in the format –HH–MM–SS 6.

After the set time has elapsed, an acoustic signal will sound.

- To return to the **Home page**, press the arrow in the upper left corner of the screen 7.

Up to six **Timer** or **Alarm** settings can be programmed.



WECKER- UND TIMERFUNKTIONEN

Die Funktionen Wecker und Timer arbeiten unabhängig von den anderen Gerätefunktionen. Sie können auch verwendet werden, wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet.

Wischen Sie auf dem Display von oben nach unten, um die Leiste mit den Zusatzfunktionen aufzurufen **1**.

Wählen Sie das Symbol «Uhr» **2**.

Wecker

Mit der Funktion «**Wecker**» können Sie ein akustisches Signal für einen bestimmten Zeitpunkt programmieren. Wählen Sie auf dem Display die gewünschte Option: heute oder morgen **3**. Stellen Sie anschließend die gewünschte Uhrzeit im Format **HH:MM** **4** ein.

Sobald der programmierte Zeitpunkt erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Um zwischen den Funktionen «**Timer**» und «**Wecker**» zu wechseln, drücken Sie das entsprechende Symbol auf der linken Bildschirmseite **5**.

Timer

Mit der Funktion «**Timer**» können Sie ein akustisches Signal nach einem bestimmten Zeitraum programmieren.

- Wählen Sie auf dem Display den gewünschten Zeitraum im Format –HH –MM –SS **6**.

Nach Ablauf des eingestellten Zeitraums ertönt ein akustisches Signal.

- Um zur **Startseite** zurückzukehren, drücken Sie den Pfeil in der oberen linken Ecke des Bildschirms **7**.

Es können bis zu sechs **Timer**- oder **Weckereinstellungen** programmiert werden.

FONCTIONS ALARME ET MINUTEUR

Les fonctions Alarme et Minuteur fonctionnent indépendamment des autres fonctions de l'appareil. Elles peuvent être utilisées même lorsque le four est en mode veille.

Faites glisser votre doigt du haut vers le bas de l'écran pour accéder au panneau des fonctions supplémentaires **1**.

Sélectionnez le symbole «Horloge» **2**.

Alarme

La fonction «**Alarme**» permet de programmer un signal sonore à un moment précis. Sélectionnez l'option souhaitée à l'écran : aujourd'hui ou demain **3**. Ensuite, réglez l'heure souhaitée au format **HH:MM** **4**.

Lorsque l'heure programmée est atteinte, un signal sonore retentit. Pour basculer entre les fonctions «**Minuteur**» et «**Alarme**», appuyez sur le symbole correspondant sur le côté gauche de l'écran **5**.

Minuteur

La fonction «**Minuteur**» permet de programmer un signal sonore après une durée déterminée.

- Sélectionnez la durée souhaitée à l'écran au format –HH –MM –SS **6**.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

- Pour revenir à la **page d'accueil**, appuyez sur la flèche située dans le coin supérieur gauche de l'écran **7**.

Il est possible de programmer jusqu'à six réglages de **Minuteur** ou d'**Alarme**.

ФУНКЦИИ БУДИЛЬНИКА И ТАЙМЕРА

Функции будильника и таймера работают независимо от других функций. Ими можно пользоваться даже если духовка находится в режиме ожидания.

Проведите пальцем сверху вниз по дисплею для доступа к панели с дополнительными функциями **1**.

Выберите символ «Часы» **2**.

Будильник

Функция «**Будильник**» позволяет запрограммировать подачу звукового сигнала в определенный момент времени. Выберите на дисплее нужную опцию: сегодня или завтра **3**. Затем выберите на дисплее нужное время, в формате «**ЧЧ:ММ**» **4**.

После достижения запрограммированного момента времени, раздастся звуковой сигнал. Для переключения между функциями «**Таймер**» и «**Будильник**» нажмите на соответствующий символ в левой части экрана **5**.

Таймер

Функция «**Таймер**» позволяет запрограммировать подачу звукового сигнала через определенный отрезок времени.

- Выберите на дисплее нужный отрезок времени в формате –ЧЧ –ММ –СС **6**.

После истечения указанного отрезка времени, раздастся звуковой сигнал.

- Для возврата на **Домашнюю страницу**, нажмите на стрелку в левом верхнем углу экрана **7**.

Возможно запрограммировать до шести позиций для **Таймера** или **Будильника**.

CHILD-PROOF LOCK

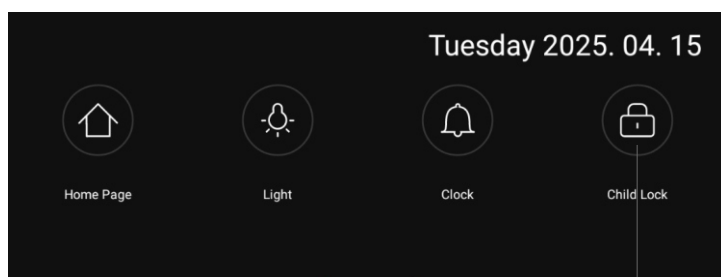
This device has a lock function that prevents children from meddling and accidentally turning on the oven. You can activate this function at any time.

Activating the child-proof lock

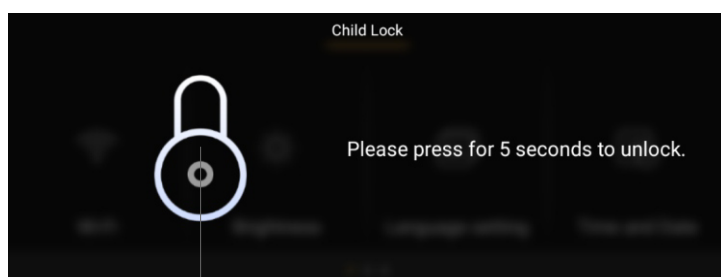
Slide your finger from the top to the bottom of the display to access the menu with additional functions.

Select the «**Lock**» **1** symbol.

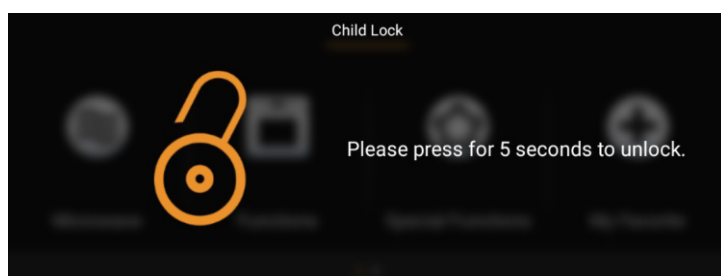
- The panel with the lock symbol **2** appears on the screen. The lock is already enabled.
- To deactivate the lock, press and hold the Lock symbol **2** on the screen for 5 seconds.



1



2



Important!

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

DE

KINDERSICHERUNG

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

Aktivieren der Kindersicherung

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

Wählen Sie das Symbol «**Kindersicherung**» 1.

- Auf dem Bildschirm erscheint das Feld mit dem Sperrsymbol 2. Die Sperre ist bereits aktiviert.
- Um die Sperre zu deaktivieren, halten Sie das Sperrsymbol 2 auf dem Bildschirm 5 Sekunden lang gedrückt.



Wichtig!

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

FR

CONTRÔLE PARENTAL

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

Activation du contrôle parental

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

Sélectionnez l'icône «**Contrôle parental**» 1.

- Le champ avec l'icône de verrouillage apparaît à l'écran 2. Le verrouillage est déjà activé.
- Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur l'icône de verrouillage à l'écran 2 et maintenez pendant 5 secondes.



Important!

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

RU

ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

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

Активация функции защиты детей

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

Выберите символ «**Защита детей**» 1.

- На экране появится панель с символом замка 2. Блокировка уже включена.
- Для отключения блокировки нажмите на символ 2 и удерживайте его в течение 5 секунд.



Важно!

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

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.

DE

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE

AUFTAUEN

Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellentaugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).

Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Dicke des Nahrungsmittels ab. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Gefäß.

Geben Sie das Gefriergut auf den Drehteller in das Gerät. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.

Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich.

Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, dürfen nicht völlig aufgetaut werden. (es besteht die Gefahr der Überhitzung). Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.

Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um das Austrocknen zu verhindern.

Wenden Sie die Nahrungsmittel, sobald das Gerät ein akustisches Signal aussendet.

FR

CONSEILS PRATIQUES

DÉCONGELER

Pour décongeler, utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique adapté).

Le temps de décongélation dépend de la quantité et de l'épaisseur des aliments. Répartissez les aliments de manière homogène dans le récipient.

Répartissez les aliments au mieux à l'intérieur du four. Les parties les plus épaisses des poissons ou des pilons de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates des aliments avec des morceaux de papier aluminium. **Important :** le papier aluminium ne doit pas être en contact avec l'intérieur du four, il peut provoquer un arc électrique.

Répartissez les aliments congelés de manière aussi homogène que possible.

Les aliments riches en matières grasses comme le beurre, le fromage frais et la crème ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont conservés à température ambiante, ils seront prêts à être servis en quelques minutes. Avec la crème ultrasurgelée, si vous trouvez des petits morceaux de glace dedans, vous devez les mélanger avant de servir.

Le pain doit être enveloppé dans une serviette pour qu'il ne devienne pas trop sec.

Retournez les aliments dès que le four émet un signal sonore.

RU

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 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.

EN

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.

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.

DE

Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, die dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen zum Auftauen verwendet werden können, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.

Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit die Auftauflüssigkeit abfließen kann.

Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

GAREN IN DER MIKROWELLE

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen in der Mikrowelle: Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer Haut (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, stechen Sie diese an, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie Lebensmittel in Stücke gleicher Größe.

Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist.

FR

Retirez les aliments congelés de leur emballage et n'oubliez pas d'enlever les attaches métalliques. Pour les récipients destinés à conserver les aliments congelés au congélateur et pouvant également servir à réchauffer et à cuisiner, il suffit d'enlever le couvercle. Dans tous les autres cas, placez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.

Placez la volaille sur une assiette retournée afin que le jus de la viande puisse s'écouler plus facilement.

Le liquide résultant de la décongélation, principalement celui de la volaille, doit être jeté. En aucun cas, ces liquides ne doivent entrer en contact avec d'autres aliments.

N'oubliez pas qu'en utilisant la fonction décongélation, vous devez laisser reposer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient complètement décongelés.

CUISINER AU FOUR A MICRO-ONDES

Suivez ces recommandations lorsque vous cuisinez au micro-ondes : avant de réchauffer ou de cuire des aliments avec peau ou écorce (ex. : pommes, tomates, pommes de terre, saucisses), piquez-les pour éviter qu'ils n'éclatent. Coupez les aliments avant de commencer à les préparer.

Avant d'utiliser un récipient ou un plat, assurez-vous qu'il est adapté à l'utilisation au micro-ondes.

RU

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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Следуйте нижеследующим указаниям при приготовлении пищи в микроволновой печи:

Прежде чем Вы подогреваете или готовите продукты с кожей 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.

EN

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

Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: Auftauen von Brot, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.

Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (Frittieren) im Mikrowellengerät zu erhitzen.

Nehmen Sie die Fertiggerichte aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.

Haben Sie mehrere Gefäße, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.

Verschließen Sie die Plastiktüten nicht mit Metallklappen sondern mit Plastikklappen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine Mindesttemperatur von 70 °C erreichen.

Während der Zubereitung kann sich Wasserdampf an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie **n a c h B e n u t z u n g** das Kondenswasser ab.

Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie Gefäße mit großen Öffnungen, damit der Dampf leicht entweichen kann.

FR

Lors de la cuisson d'aliments peu humides (par exemple pour décongeler du pain, faire du popcorn, etc.), l'évaporation est très rapide. Le four fonctionne alors comme s'il était vide et les aliments peuvent brûler. Le four et le récipient peuvent alors être endommagés. Il faut donc régler juste le temps de cuisson nécessaire et surveiller attentivement la cuisson.

Il n'est pas possible de chauffer de grandes quantités d'huile (friture) au micro-ondes.

Retirez les aliments préculs de leurs récipients, car ceux-ci ne résistent pas toujours à la chaleur. Suivez les instructions du fabricant des aliments.

Si vous avez plusieurs récipients, comme des tasses par exemple, disposez-les uniformément sur le plateau tournant.

Ne fermez pas les sacs en plastique avec des clips métalliques. Utilisez plutôt des clips en plastique. Piquez les sacs plusieurs fois pour que la vapeur puisse s'échapper facilement.

Lorsque vous réchauffez ou faites cuire des aliments, vérifiez qu'ils atteignent au moins une température de 70 °C.

Pendant la cuisson, de la vapeur peut se former sur la vitre de la porte du four et commencer à couler. Cette situation est normale et peut être plus visible si la température ambiante est basse. Le fonctionnement sûr du four n'en est pas affecté. Une fois la cuisson terminée, essuyez l'eau de condensation.

Lorsque vous faites chauffer des liquides, utilisez des récipients à large ouverture pour que la vapeur puisse s'évaporer facilement.

RU

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.

Н е л ь з я н а г р е в а т ь 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. Проделайте 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.

EN

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 **A b h ä n g i g k e i t v o m** 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 **i s t e s n o t w e n d i g**, 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, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

FR

Préparez les aliments selon les instructions et tenez compte des temps de cuisson et des niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

Gardez à l'esprit que les chiffres indiqués sont purement indicatifs et peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Il est conseillé d'adapter les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. En fonction des caractéristiques exactes des aliments, il peut être nécessaire d'augmenter ou de réduire les temps de cuisson ou d'augmenter ou de diminuer les niveaux de puissance.

Plus la quantité d'aliments est importante, plus le temps de cuisson est long.

Gardez à l'esprit que :

- Doubler la quantité = doubler le temps
- Moitié de la quantité = moitié du temps

Plus la température des aliments est basse, plus le temps de cuisson est long.

Les aliments contenant beaucoup de liquide chauffent plus rapidement.

La cuisson sera plus uniforme si les aliments sont répartis uniformément sur le plateau tournant. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre du plateau, vous pourrez chauffer différents types d'aliments simultanément.

Les aliments couverts nécessitent moins de temps de cuisson et **c o n s e r v e n t m i e u x l e u r s** caractéristiques. Les couvercles utilisés doivent laisser passer les micro-ondes et avoir de petits trous permettant à la vapeur de s'échapper.

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 **в р е м я и м о щ н о с т ь** 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.

SUGGESTIONS FOR COOKING OF VEGETABLES AND FISH

Food Lebensmittel Nourriture Продукты	Weight, g Gewicht, g Poids, g Вес, г	Addition of liquids, ml Flüssigkeitzugabe, ml Addition de liquides, ml Добавка жидкости, мл
Cauliflower / Broccoli / Mushrooms Blumenkohl / Brokkoli / Pilze Chou-fleur / Brocoli / Champignons Цветная капуста / брокколи / грибы	500 / 300 / 250	100 / 50 / 25
Peas & carrots / frozen carrots Erbsen & Möhren / tiefgekühlte Möhren Petits pois et carottes / carottes surgelées Горошек и морковь / замороженная морковь	300 / 250	100 / 25
Potatoes Kartoffeln Pommes de terre Картофель	250	25
Paprika / Leek Paprika / Porree Paprika / Poireau Паприка / лук порей	250 / 250	25 / 50
Frozen Brussel sprouts Rosenkohl, tiefgekühlt Choux de Bruxelles surgelés Замороженная брюссельская капуста	300	50
Sauerkraut Sauerkraut Choucroute Квашенная капуста	250	25
Fish fillets Fischfilet Filets de poisson Филе рыбы	500	—
Whole fish Ganzer Fisch Poisson entier Цельная рыба	800	—

DE		FR	RU
EMPFEHLUNGEN FÜR GEMÜSE- UND FISCHZUBEREITUNG		SUGGESTIONS DE CUISSON DES LEGUMES ET DU POISSON	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОВОЩЕЙ И РЫБЫ
Power, W Leistung, W Puissance, W Мощность, Вт	Time, min Zeit, Min Heure, minute Время, мин	Standing time, min Ruhezeit, Min Temps de repos, min Время покоя, мин	Suggestions Empfehlungen Suggestions Рекомендации
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. Couper en tranches. Réserver couvert. Retourner une fois. 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. Couper en morceaux ou en tranches. Garder couvert. Retourner une fois. 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. Peler et couper en morceaux de taille égale. Garder couvert. Retourner une fois. 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. Couper en morceaux ou en tranches / Garder couvert / Retourner une fois. Нарезать на кубики или ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	6-8	2-3	Keep covered. Turn once. Zudecken. 1 × wenden. Couvrir et retourner une fois. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	8-10	2-3	Keep covered. Turn once. Zudecken. 1 × wenden. Couvrir et retourner une fois. 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. Couvrir et retourner à mi-cuisson. 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. Couvrir et retourner à mi-cuisson. Закрыть крышкой. Перевернуть после истечения половины времени.

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.

DE

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

Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, das auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.

Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**

Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.

Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.

Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind.

Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.

Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

FR

CUISSON AU GRIL

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.

Installez la grille de manière à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité du four, car cela risquerait de provoquer un arc électrique qui pourrait endommager le four.

Points importants

Lorsque le gril est utilisé pour la première fois, de la fumée et une odeur provenant des huiles utilisées lors de la fabrication du four se dégagent.

La vitre de la porte du four devient très chaude lorsque le gril fonctionne. **Tenez les enfants éloignés !**

Lorsque le gril fonctionne, les parois de la cavité et la grille deviennent très chaudes. Utilisez des gants de cuisine.

Si le gril est utilisé pendant une période prolongée, il est normal que les éléments chauffants s'éteignent temporairement en raison du thermostat de sécurité.

Si vous devez griller ou cuire des aliments dans des récipients, vérifiez que le récipient en question est adapté à l'utilisation au micro-ondes.

Lorsque le gril est utilisé, il est possible que des éclaboussures de graisse tombent sur les éléments chauffants et brûlent. C'est normal et cela ne signifie pas qu'il y a un problème de fonctionnement.

Une fois la cuisson terminée, nettoyez l'intérieur et les accessoires afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

RU

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.

Food
Lebensmittel
Nourriture
Продукты

Fish
Fisch
Poisson
Рыба

Bass
Barsch
Perche
Окунь

Sardines, gurnards
Sardinen, Knurrhähne
Sardines, grondins
Кардины, бычки

Meat
Fleisch
Viande
Мясо

Sausages
Würstchen
Saucisses
Сосисики

Frozen hamburgers
Hamburger, tiefgekühlt
Hamburgers surgelés
Замороженные гамбургеры

Spare ribs (approx. 3 cm thick)
Rippchen (etwa 3 cm dick)
Côtes levées (environ 3 cm d'épaisseur)
Ребрышки (толщиной примерно 3 см)

Others
Sonstiges
Autres
Прочее

Toasts
Toastbrote
Toasts
Тосты

Toasted sandwiches
Sandwiches überbacken
Sandwichs grillés
Запеченные сэндвичи

DE

FR

RU

Quantity Menge Quantité Количество	Time, min Zeit, Min Heure, minute Время, мин	Suggestions Empfehlungen Heure, minute 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. Badigeonner légèrement de beurre. À mi-cuisson, retourner et assaisonner.
6-8 pcs, Stk, PC, шт.	15-20	Слегка намазать маслом. На половине времени приготовления перевернуть, добавить приправ.

6-8 pcs, Stk, PC, шт.	22-26	Prick after half cooking time and turn. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern und wenden. Piquer à mi-cuisson et retourner. На половине времени приготовления проколоть и перевернуть.
3 pcs, Stk, PC, шт.	18-20	Prick after half cooking time. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern. Piquer à mi-cuisson. 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. Badigeonner d'huile. Retourner à mi-cuisson. Смазать растит. маслом. На половине готовности перевернуть.

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

EN

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

Heizen Sie den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Auffangschüssel damit das herunter tropfende Wasser und Fett aufgefangen werden kann

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und Ausgangszustand der Speise abweichen.

Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich einige Stunden lang marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke von Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

FR

Chauffer le gril au préalable pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utiliser la grille en fonte. Poser la grille sur un récipient pour que l'eau et la graisse puissent s'écouler.

Les temps indiqués sont purement indicatifs et peuvent varier en fonction de la composition et de la quantité des aliments, ainsi que de la qualité finale souhaitée.

Le poisson et la viande sont délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, d'épices et d'herbes aromatiques et les laissez mariner quelques heures. N'ajouter du sel qu'après la cuisson.

Les saucisses n'éclateront pas si vous les piquez avec une fourchette avant de les griller.

A la moitié du temps de cuisson, vérifier l'état de cuisson et, si nécessaire, retourner les aliments.

Le gril est particulièrement adapté à la cuisson de portions fines de viande et de poisson. Les portions fines de viande ne doivent être retournées qu'une seule fois, mais les portions plus épaisses doivent être retournées plusieurs fois.

RU

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

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

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.

Сосиски не лопаются, если их предварительно наколоть вилкой.

Дождитесь истечения половины времени и переверните блюдо.

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

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).

FUNKTION MIKROWELLE + GRILL

Diese Funktion ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden. Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese dafür geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellentaugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke.

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

FONCTION MICRO-ONDES + GRIL

Cette fonction est idéale pour cuire rapidement et, en même temps, dorer les aliments. De plus, vous pouvez également griller et cuire des aliments recouverts de fromage. Le micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément.

Le micro-ondes cuit et le gril grille. Avant d'utiliser un plat au four à micro-ondes, assurez-vous qu'il est adapté à l'utilisation au micro-ondes. Utilisez uniquement des plats ou des récipients adaptés à l'utilisation au micro-ondes.

Le plat à utiliser dans la fonction combinée doit être adapté à l'utilisation au micro-ondes et au gril.

N'oubliez pas que les chiffres indiqués sont purement indicatifs et peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si le temps n'est pas suffisant pour bien dorer les aliments, placez-les sous le gril pendant 5 ou 10 minutes supplémentaires.

Veuillez respecter les temps de repos et n'oubliez pas de retourner les morceaux de viande.

Sauf indication contraire, utilisez le plateau tournant pour la cuisson.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables lorsque la cavité du four est froide (il n'est pas nécessaire de préchauffer le four).

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).

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

RÉCIPIENTS POUR LE FOUR

ПОСУДА

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Benutzung dieser Funktion, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb dürfen Metallgeschirr, bzw. Gefäße mit Metallteilen oder -dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden. Glas und Steingut mit Metalldekor und -teilen (z. B., Bleikristall) sind ebenfalls nicht zu verwenden.

Das ideale für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollten nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer Küchenhandschuhe!

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr für 20 Sekunden in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erwärmt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Kombinierte Funktionen

Bei der Funktion **Mikrowelle + Grill** muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Fonction micro-ondes

Pour utiliser cette fonction, gardez à l'esprit que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, l'argile, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Pour cette raison, les casseroles et plats en métal ou les récipients avec des pièces ou des décorations métalliques ne peuvent pas être utilisés au micro-ondes. La verrerie et l'argile avec une décoration ou un contenu métallique (par exemple le cristal au plomb) ne peuvent pas être utilisées dans les fours à micro-ondes.

Les matériaux idéaux pour une utilisation dans les fours à micro-ondes sont le verre, la porcelaine ou l'argile réfractaire, ou le plastique résistant à la chaleur. Le verre ou la porcelaine très fins et fragiles ne doivent être utilisés que pendant de courtes périodes (par exemple pour chauffer).

Les aliments chauds transmettent la chaleur aux plats qui peuvent devenir très chauds. Vous devez donc toujours utiliser un gant de cuisine !

Test du récipient pour le four

Mettez l'article que vous souhaitez utiliser au four pendant 20 secondes à la puissance maximale du micro-ondes. Après ce temps, s'il est froid et juste légèrement tiède, il peut être utilisé. Cependant, s'il chauffe beaucoup ou provoque un arc électrique, il n'est pas adapté à l'utilisation au micro-ondes.

Fonction Micro-ondes + Grill

Dans la fonction **Micro-ondes + Grill**, les plats à four utilisés doivent être adaptés à une utilisation au micro-ondes et au gril.

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.

DE

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 gegen übermäßige Hitze geschützt werden.

WICHTIG!

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

FR

Récipients et papier aluminium

Les aliments précuits dans des récipients en aluminium ou dans du papier aluminium peuvent être placés au micro-ondes si les aspects suivants sont respectés :

- tenir compte des recommandations du fabricant inscrites sur l'emballage,
- les récipients en aluminium ne peuvent pas dépasser 3 cm de hauteur ni entrer en contact avec les parois de la cavité (distance minimale de 3 cm). Tout couvercle ou couvercle en aluminium doit être retiré,
- poser le récipient en aluminium directement sur le plateau tournant. Si vous utilisez la grille en fer, posez le récipient sur une assiette en porcelaine. **Ne posez jamais le récipient directement sur la grille en fer!**
- le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes ne pénètrent dans les aliments que par le haut. En cas de doute, il est préférable d'utiliser uniquement des plats adaptés à l'utilisation au micro-ondes,
- le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant le processus de décongélation. Les aliments délicats, comme la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés de la chaleur excessive en les couvrant.

IMPORTANT!

Le papier aluminium ne peut pas entrer en contact avec les parois de la cavité car cela peut provoquer un arc électrique.

RU

Алюминиевые контейнеры и фольга

Готовые блюда в алюминиевых контейнерах или фольге могут разогреваться в микроволновой печи при соблюдении 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.

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.

Deckel

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

- wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
- geht der Zubereitungsprozess 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.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre ou en plastique ou du film alimentaire car :

- cela évite une évaporation excessive (notamment lors de cuissons très longues),
- les temps de cuisson sont plus courts,
- les aliments ne sèchent pas,
- l'arôme est préservé.

Le couvercle doit être percé de trous ou d'ouvertures pour éviter toute pression. Les sacs en plastique doivent également être ouverts. Les biberons ou petits pots contenant des aliments pour bébé et autres récipients similaires ne peuvent être chauffés que sans leur couvercle, sinon ils risquent d'éclater.

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.).

DE

PFLEGE UND WARTUNG

REINIGUNG

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

Nach dem Betrieb das Gerät auskühlen lassen. Zum Reinigen des Gerätes kein scheuerndes Putzmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Außenflächen:

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls es sehr verschmutzt sein sollte, 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 Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Garraum:

Reinigen Sie die Innenwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch. Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Geräteinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf das Backblech und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf Höchststufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

Zum Reinigen dürfen auf keinen Fall sauren oder alkalischen Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.).

FR

ENTRETIEN ET ENTRETIEN

NETTOYAGE

Attention ! Avant le nettoyage, assurez-vous que la fiche n'est pas branchée sur la prise.

Après avoir utilisé l'appareil, laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs, des tampons à récurer qui rayeraient la surface ou des objets tranchants.

Surface extérieure:

En général, il suffit de nettoyer le four avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle à l'eau de nettoyage. Essuyez ensuite le four avec un chiffon sec. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon ou de blanc d'œuf. De la corrosion peut se produire sous ces taches. Ne laissez pas d'eau pénétrer à l'intérieur du four.

Intérieur :

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les orifices de ventilation du four à micro-ondes.

Si le dernier nettoyage a eu lieu depuis un certain temps et que la cavité du four à micro-ondes est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le micro-ondes à puissance maximale pendant 4 minutes. La vapeur qui se dégage ramollira la saleté, qui sera facile à nettoyer avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de substances acides ou alcalines pour nettoyer le four (jus de citron, vinaigre, sel, etc.).

RU

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 с водой 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.).

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.

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 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.

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Der Dampf kann an Spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden. Anschließend sollte jedoch gründlich mit warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden. Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft oder Essig in eine Tasse Wasser. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei maximaler Leistung der Mikrowelle.

Zubehör

Zubehörteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

Tür, Türscharniere und Gerätvorderseite

Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätevorderseite, damit die Abdichtung des Gerätes gewährleistet ist.

Benutzen Sie eine lauwarme Spülmittellauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Mikrowellenverteiler-Abdeckung

Die Mikrowellenverteiler-Abdeckung muss immer sauber gehalten werden. Speisereste an der Abdeckung können durch Verbrennung zu einer Verformung führen oder Funken auslösen. Bitte deshalb die Abdeckung regelmäßig reinigen, jedoch nicht mit scheuernden Putzmitteln oder spitzen Gegenständen behandeln. Die Abdeckung nicht abnehmen,

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des machines à vapeur. La vapeur peut atteindre les pièces chargées et provoquer un court-circuit. Les surfaces en acier inoxydable les plus sales peuvent être nettoyées avec un produit nettoyant non abrasif. Ensuite, il faut les rincer à l'eau chaude et bien les sécher. Les odeurs désagréables (par exemple après la cuisson du poisson) peuvent être éliminées facilement. Versez quelques gouttes de jus de citron dans une tasse avec de l'eau. Versez une cuillère à café dans la tasse pour éviter que l'eau ne déborde. Faites chauffer l'eau pendant 2 à 3 minutes à la puissance maximale du micro-ondes.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, essorez-les d'abord, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veillez à ce que le plateau tournant et la base correspondante soient toujours propres.

Porte, charnières de porte et façade de l'appareil

Ces pièces doivent toujours être propres, en particulier les surfaces de contact entre la porte et la façade de l'appareil, afin d'éviter toute fuite.

Pour le nettoyage, utilisez un détergent neutre et de l'eau tiède. Séchez avec un chiffon doux.

Couvercle en mica

Maintenez toujours le couvercle en mica propre. Les aliments restant dans le couvercle peuvent le déformer ou produire des étincelles s'ils prennent feu. Par conséquent, le couvercle doit être nettoyé régulièrement, mais ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou d'objets tranchants. Ne retirez pas le couvercle, pour éviter tout risque.

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.

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.

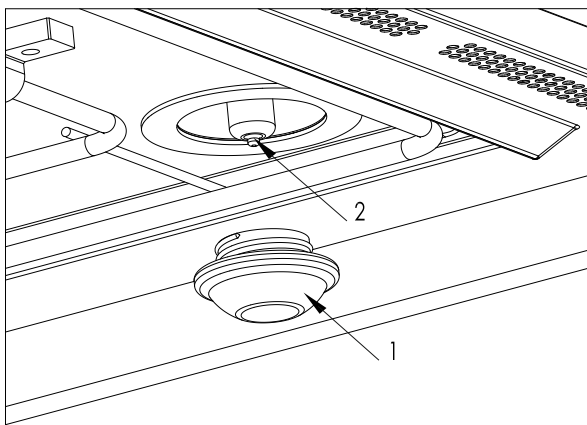
Покрытие волновода

Защитная пластинка волновода 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.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

The oven light must have the following specifications:

- Halogen lamp, G9
- 230 V – 25 W



Warning!

First disconnect the appliance from the power supply.

To avoid damage, place a kitchen towel inside the oven.

- Unscrew the glass cover **1**.
- Remove the old bulb and insert the new bulb **2**.
- Screw the glass cover back into place and remove the towel.
- Reconnect the appliance to the power supply.

Warning!

If the lamp is burnt out or damaged, do not attempt to repair or replace it yourself. This lamp is a special component with protection against microwave radiation. Please contact your dealer or our customer service department. The manufacturer will ensure that the repair is carried out by qualified specialists.

Warning!

Never use an external steam cleaner to clean the appliance, as its use may cause a short circuit.

DE

AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

Die Backofenbeleuchtung muss folgende Eigenschaften haben:

- Halogenlampe, G9
- 230 V – 25 W

Achtung!

Trennen Sie das Gerät zuerst vom Stromnetz.

Um Beschädigungen zu vermeiden, legen Sie ein Küchentuch in den Backofen.

- Schrauben Sie die Glasabdeckung **1** ab.
- Ziehen Sie die alte Lampe heraus und setzen Sie die neue Lampe **2** ein.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder fest und entfernen Sie das Tuch.
- Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an.

Achtung!

Wenn die Lampe durchgebrannt oder beschädigt ist, versuchen Sie nicht, sie selbst zu reparieren oder auszutauschen. Diese Lampe ist ein spezielles Bauteil mit Schutz gegen Mikrowellenstrahlung. Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler oder an unseren Kundendienst. Der Hersteller sorgt dafür, dass die Reparatur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt wird.

Achtung!

Verwenden Sie niemals einen externen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts, da dies einen Kurzschluss verursachen kann.

FR

REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

L'éclairage du four doit avoir les caractéristiques suivantes:

- Lampe halogène, G9
- 230 V – 25 W

Attention !

Débranchez d'abord l'appareil du réseau électrique.

Afin d'éviter tout dommage, placez un torchon de cuisine à l'intérieur du four.

- Dévissez le cache en verre **1**.
- Retirez l'ancienne ampoule et insérez la nouvelle ampoule **2**.
- Revissez le cache en verre et retirez le torchon.
- Rebranchez l'appareil au réseau électrique.

Attention !

Si la lampe est grillée ou endommagée, n'essayez pas de la réparer ou de la remplacer vous-même. Cette lampe est un composant spécial doté d'une protection contre le rayonnement micro-ondes. Veuillez contacter votre revendeur ou notre service après-vente. Le fabricant veillera à ce que la réparation soit effectuée par des spécialistes qualifiés.

Attention !

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur externe pour nettoyer l'appareil, car son utilisation peut provoquer un court-circuit.

RU

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

Освещение духовки должно иметь следующие параметры:

- Галогенная лампа, G9
- 230V - 25W

Внимание!

Прежде всего отключить устройство от электросети.

Во избежание повреждений разложите в духовке кухонное полотенце.

- Выкрутите стеклянный плафон **1**.
- Вытяните старую лампочку и вставьте новую **2**.
- Вкрутите на место плафон и уберите полотенце.
- Подключите устройство к электросети.

Внимание!

Если лампа перегорела или повреждена, не пытайтесь отремонтировать или заменить её самостоятельно. Данная лампа является специальным элементом с защитой от микроволнового излучения. Пожалуйста, обратитесь к дилеру или в сервисную службу нашей компании. Производитель обеспечит выполнение ремонта квалифицированными специалистами.

Внимание!

Никогда не используйте внешние пароочистители для очистки устройства, так как его использование может вызвать короткое замыкание.

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.

DE

PERIODISCHE BESICHTIGUNG

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

- periodische Überprüfung und Wartung von Gerätelelementen und Baugruppen,
- nach Ablauf der Garantieperiode alle zwei Jahre das Gerät vom Kundendienst durchsehen lassen,
- Beseitigung von entdeckten Störungen.

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

WICHTIG !!!

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

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

FR

CONTROLE ALTERNATIF

Outre l'entretien courant, l'utilisateur est tenu d'effectuer les actions suivantes :

- contrôle et entretien alternatifs des éléments et des assemblages du four,
- faire contrôler le four par le service après-vente une fois tous les deux ans après l'expiration de la garantie,
- élimination des défauts constatés.

Remarque! Toutes les actions d'installation et de maintenance mentionnées ci-dessus ainsi que les réparations doivent être effectuées par un installateur agréé.

IMPORTANT !!!

L'utilisateur est responsable de l'état irréprochable et de l'utilisation professionnelle de l'appareil. Si le service après-vente est appelé en raison d'une erreur de fonctionnement, la visite est également soumise à la garantie.

Les dommages causés par le non-respect de cette instruction ne sont pas autorisés.

RU

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 монтажником, 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:

DE	FR	RU
WAS IST, WENN?	QUE FAIRE SI ?	ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ?
Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen.	Vous n'avez pas besoin de contacter l'assistance technique pour résoudre les questions suivantes.	Следующие проблемы могут устраняться без уведомления сервисной службы.
Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden. Überprüfen, ob:	Rien ne se passe lorsque j'appuie sur les touches. Vérifiez si :	Ничего не происходит во время нажатия на кнопки. Проверьте:
• die Kindersicherung aktiviert ist.	• La sécurité enfant est activée.	• не активирована ли Блокировка от детей.
Das Gerät funktioniert nicht. Überprüfen Sie, ob:	Le four ne fonctionne pas. Vérifiez si :	Устройство не функционирует. Проверьте:
• der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist, • der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist, • die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten, • Fremdkörper zwischen Tür und Frontseite des Innenraumes vorhanden sind.	• si la fiche est correctement insérée dans la prise, • si le four est sous tension, • si la porte est complètement fermée. La porte doit se fermer avec un clic audible, • s'il y a des corps étrangers entre la porte et la façade de la cavité.	• правильно ли подключен штекер в розетку, • включен ли предохранитель электропитания устройства, • плотно ли закрыта дверца. Должен быть слышен звук закрывания, • нет ли инородных тел между дверцей и внутренней камерой.
Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören. Überprüfen, ob:	Lorsque le four fonctionne, j'entends des bruits étranges. Vérifiez si :	Во время работы слышны шумы. Проверьте:
• Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden, • das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat, • im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.	• s'il y a un arc électrique à l'intérieur du four causé par des objets métalliques étrangers, • si les plats à four touchent les parois du four, • s'il y a des couverts ou des ustensiles de cuisine non fixés à l'intérieur du four.	• 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.
Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß. Überprüfen, ob:	Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement ! Vérifiez si :	Пищевые продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно. Проверьте:

EN

- 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.

DE

- Sie aus Unachtsamkeit 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, 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.

FR

- vous avez utilisé par inadvertance des récipients en métal,
- vous avez sélectionné les temps de fonctionnement et le niveau de puissance corrects,
- vous avez placé des aliments en plus grande quantité ou plus froids que d'habitude.

Les aliments sont trop chauds, secs ou brûlés.

Vérifiez si :

- vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance corrects.

Le four s'allume mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas.

Si toutes les fonctions fonctionnent correctement, il est probable que l'ampoule soit grillée. Vous pouvez continuer à utiliser le four.

RU

- 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.

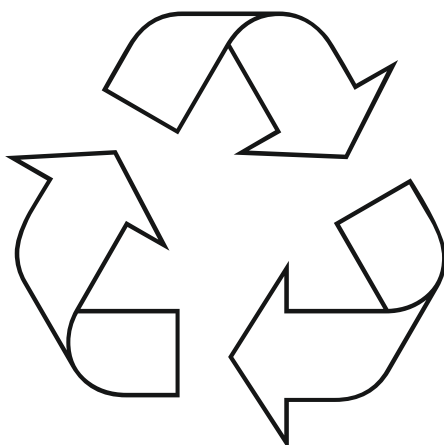
Если все функции выполняются правильно, возможно, перегорела лампа. Вы можете использовать устройство далее.

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

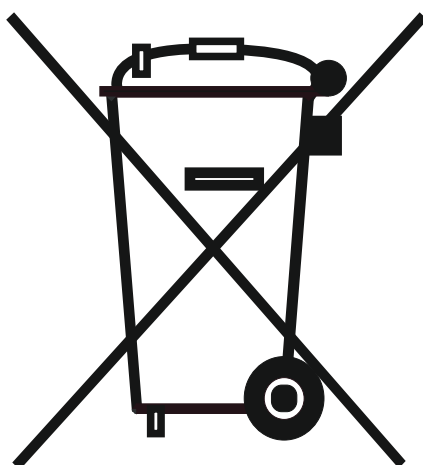
Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way. Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.

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 Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt.

Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

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

Altgeräte-Entsorgung

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

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

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

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

La documentation fournie avec ce four a été imprimée sur du papier blanchi sans chlore ou du papier recyclé par respect pour l'environnement.

L'emballage a également été conçu pour éviter les impacts environnementaux. Le matériau d'emballage est écologique et peut être réutilisé ou recyclé.

En recyclant l'emballage, vous aiderez à économiser les matières premières ainsi que la réduction de la majeure partie des déchets domestiques et industriels.

Élimination de l'emballage

Veuillez disposer de l'emballage fourni avec votre appareil de manière écologique.

Le recyclage permet l'économie des ressources et réduit les déchets.

Disposition d'appareils anciens

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet domestique. Il sera plutôt remis au centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient survenir suite au traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez communiquer avec le bureau municipal de votre ville, avec votre service d'élimination des déchets ménagers ou avec le magasin où vous avez acheté le produit.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

GARANTIE GILT NICHT FÜR:

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

Die ungeerdeten Geräte sind potenziell gefährlich.

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

WARRANTY TERMS FOR HOME APPLIANCES

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

WARRANTY IS VOID IF :

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE POUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

GARANTIE N'EST PAS VALIDE LORSQUE:

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

Les appareils non mis à jour sont potentiellement dangereux.

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

TÉRMINOS DE GARANTÍA PARA ELECTRODOMÉSTICOS:

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

LA GARANTÍA SE ANULA SI:

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

Los dispositivos sin conexión a tierra son potencialmente peligrosos.

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

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

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

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

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

ГАРАНТІЯ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ:

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

Незаземлене обладнання є потенційно небезпечним.

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

GARANTIEKARTE

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

Wir gratulieren Ihnen zur Anschaffung der Haushaltsgeräte von ausgezeichneter Qualität!

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

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

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

WARRANTY CARD

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

Congratulations on the purchase of household appliances of excellent quality!

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

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

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

CARTE DE GARANTIE

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

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

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

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

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

TARJETA DE GARANTÍA

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

¡Felicitaciones por la compra de electrodomésticos de excelente calidad!

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

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

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

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

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

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!

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

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

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

Verringerung der Umweltauswirkungen

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen beim Kochen sowie zur zerstörungsfreien Demontage

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

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

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

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

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

Informationen zur zerstörungsfreien Demontage zu Wartungszwecken

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

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

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

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

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

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

Reduction of environmental impact

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

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

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

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

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

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

Information on non-destructive disassembly for maintenance purposes

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

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

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

For recycling and resource recovery, specify the device:

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

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

EU-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 :*

Kaiser

Typ/ *Type:*

*EM 6349**

... = 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) und **CE 2014/30/EU**: EMC (Electromagnetic Compatibility);

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

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

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

wird durch die vollständige Einhaltung folgender harmonisierter Europäischen Normen nachgewiesen:

is demonstrated by full compliance with the following European standards:

EN 55011:2016+A1:2017 + A11:2020 + A2:2021
EN 55014-1:2021
EN 55014-2:2021
EN 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019 + A2:2021
EN 60335-2-25: 2021 + A11:2021
EN 60335-2-6: 2015 + A1:2020 + A11:2020
EN 60335-1:2012 + A11:2014 +A13:2017 + A1:2019 +A2:2019 + A14:2019 +A15:2021 + A16:2023
EN 62233:2008

Berlin, 12.05.2026

A. Stieben
Abteilungsleiter/ *Department Manager*



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

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

UK Kaiser Appliances UK
385 Kings Road, Chelsea, SW10 0LR
United Kingdom
Tel.: 020 3488 3229
E-Mail: servicing@kaiser.co.uk
Internet: www.kaiser.co.uk

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

GH Kaiser West Africa Limited
2 Boundary Road, East Legon
P.O Box 2445 Accra
Ghana
Internet: www.kaiser.com.gh

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

KE Haushaltsgerate Kenya Ltd
Block A, Ground Floor, Merchant
SquareRiverside Crive, Nairobi, Kenya
Internet: www.kaiserkenya.com

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

PL Kaiser AGD
Polska, ul. Krakowska 37/307 45-018 Opole
Tel.: +48 517 772 492
E-Mail: serwis@kaiseragd.pl

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

MD EUROTERM GROUP SRL
str. M. Sadoveanu 4/10
Chisinau, Republic of Moldova
Tel.: +373 22 401 301
E-Mail: euroterm@euroterm.md

ES LetMeRepair Spain S.L.
C. Conrado del Campo, 4
Campanillas, 29590 Málaga, Spanien
E-Mail: kaiser-es@elesco-europa.com

IE Kaiser Appliances Ireland
Tel.: 020 3488 3229
E-Mail: servicing@kaiser.co.uk
Internet: kaiser-ireland.com

RU Представительство *Kaiser*
в России по сервисному
обслуживанию и работе с
потребителями
Российская Федерация
127238, г. Москва, АЯ 46
Тел.: +7 499 1107923
E-Mail: service@kaiser.ru
Internet: <http://kaiser.ru>

NL ELESKO EUROPA GmbH
Langer Acker 35, 30900 Wedemark,
Deutschland
Tel.: +31 162 453232,
+49 (0) 511 1659 5257
E-mail: kaiser-nl@elesco-europa.com
Internet: www.elesco-europa.com

UA Представництво *Kaiser* в Україні
по сервісному обслуговуванню та
роботі зі споживачами
Тел.: +38 (044) 499 86 67
Факс: +38 (044) 499 86 67
E-Mail: service@kaiser.ua
Internet: www.kaiser.ua

DE

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

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

EN

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

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

FR

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

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

ES

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

RU

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

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

UA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION :: INFORMATION ABOUT INSTALLATION

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ :: ВІДОМОСТІ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

Installiert • Installed • Installée

Установлено • Встановлено

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

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

Anschrift, Telefon • Address, phone • Adresse, téléphone

Адрес, телефон • Адреса, телефон

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

Подпись владельца • Підпис власника

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

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

Installateur • Installer • Installateur

Орг. установщик • Орг. що встановлює

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

Подпись мастера • Підпис майстра

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

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

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

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

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

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

Подпись покупателя • Підпис покупця.....

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

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

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

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

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

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



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

