Kaiser®

EG 9346

BUILT IN GAS OVEN

EINBAUGASBACKOFEN

FOUR À GAZ ENCASTRABLE

ВСТРАИВАЕМЫЙ ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



DE GEBRAUCHSANWEISUNG

EN USER MANUAL

FR MODE D'EMPLOI

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung unseres Backofens.

Hochachtungsvoll

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

EN

DEAR CUSTOMERS,

we thank to you for the acquisition of our technology.

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

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

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

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

We wish you an effective use of our oven.

Yours faithfully

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

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 norms internationales en vigueur, réalisera parfaitement vos différentes cuissons, et son apparence moderne conçu par les meilleurs designers d'Europe, vous offrira une décoration de cuisine magnifique.

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

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

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

Nous vous souhaitons une bonne utilisation de nos fours électriques.

Cordialement votre

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

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

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

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

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

Желаем Вам эффективного пользования духовым шкафом нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

DE

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE 6

Technische Sicherheit 8

Nutzungsbedingungen 12

Kindersicherheit 14

FÜR DEN INSTALLATEUR 16

Stromanschluss 16

Gasanschluss 20

Umstellen auf einen anderen Gastyp 24

INSTALLATION DES BACKOFENS 32

SICHERHEITSBEDINGUNGEN 36

KURZBESCHREIBUNG 40

Gesamtansicht 40

BENUTZUNG 43

Verwendung des gasbackofens 46

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN 68

PFLEGE UND WARTUNG 76

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT 88

EN

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS 6

Technical safety 8

Terms of use 12

Child safety 14

INSTALLATION INSTRUCTIONS 16

Electrical connection 16

Gas connection 20

Conversion to a different type of gas 24

INSTALLATION OF THE OVEN 32

SAFETY CONDITIONS 36

BRIEF DESCRIPTION 40

Location drawing 40

USAGE 43

Using the gas oven 46

PRACTICAL ADVICE 68

CARE AND ATTENDANCE 76

RESPECT FOR THE ENVIROMENT 88

FR

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ **7**

PRÉCAUTIONS TECHNIQUES **9**

La sécurité des enfants 13

Conditions d'utilisation 15

POUR L'INSTALLATEUR **17**

Branchement électrique 17

Raccordement au gaz 21

Conversion à un autre type de gaz 25

INSTALLATION DU FOUR **33**

CONDITIONS DE SÉCURITÉ **37**

DESCRIPTION SOMMAIRE **41**

Schéma du dispositif 41

USAGE **43**

Utilisation du four à gaz 47

CONSEILS PRATIQUES **69**

ENTRETIEN ET MAINTENANCE **77**

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT **89**

RU

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ **7**

Техническая безопасность 9

Правила эксплуатации 13

Безопасность детей 15

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ **17**

Подключение к электросети 17

Подключение к газу 21

Переключение на другой тип газа 25

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФАВУ **33**

УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ **37**

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ **41**

Внешний вид 41

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ **43**

Использование газового духового шкафа 47

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ **69**

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД **77**

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ **89**

DE

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

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

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

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

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

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance complies with statutory safety requirements.

Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.

Please read this instruction carefully before using the appliance for the first time, to avoid the risk of accidents and damage of the appliance. The instruction contains important notes about installation, safety, use and maintenance of the appliance.

The manufacturer cannot be held liable for damage caused by non-compliance of this instruction.

Keep this instruction in a safe place. Pass it on to any future owner of the appliance.

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences légales de sécurité.

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

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

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

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

RU

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор соответствунт всем действующим нормам безопасности.

Неправильное использование прибора и несоблюдение даной инструкции могут привести к ущербуб как человеческому тав и к материальному.

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

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

Пожалуйста, сохраните эту инструкцию и передайте её, в случае передачи устройства другому лицу.

DE

TECHNISCHE SICHERHEIT

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

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

EN

TECHNICAL SAFETY

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

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

FR

PRÉCAUTIONS TECHNIQUES

- L'installation de cet appareil doit être effectuée uniquement par un spécialiste agréé.

- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun signe d'endommagement avant de l'utiliser. Si l'appareil a été endommagé lors du transport, ne le connectez pas. N'utilisez jamais un appareil endommagé! Cela pourrait être dangereux!
- Toutes réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien agrée. Une reparation incorrecte constitue un danger considérable pour vous et les autres. Si votre appareil doit être réparé, contactez un centre de service ou votre revendeur.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées pour éviter tout risque.

- Les câbles électriques ne doivent pas toucher l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé au secteur avec un disjoncteur ou un fusible approprié. N'utilisez jamais des adaptateurs de fiche ou des rallonges multiples pour brancher le four au réseau électrique.

- L'alimentation électrique de l'appareil doit être arrêtée avant toute réparation ou tout nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non stationnaire (par exemple sur un navire).

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

RU

ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Подключение и установка устройства должно быть выполнено квалифицированным специалистом.

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

- Ремонт устройства должен осуществляться только квалифицированным специалистом. Неквалифицированный ремонт может представлять опасность Вам и Вашему окружению. При необходимости ремонта обратитесь в нашу сервисную службую.

- Убедитесь, что шнур питания не поврежден. Во избежании опастности повреждения, неисправный шнур питания должен быть заменен производителем, его агентом по сервису или аналогичным квалифицированным персоналом.

- Электрические провода не должны касаться устройства.
- Аппарат должен подсоединяться непосредственно к электросети, имеющей разрешённый к применению специальный автоматический выключатель. Из соображений безопасности не подключайте устройство к тройнику или удлинителю.

- Питание устройства должно быть выключено перед его ремонтом или чисткой.

- Данное устройство не может быть установленно в нестационарных подвижных помещениях (например, на борту судов)

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

DE	EN
• Das Kochfeld während des Bratens nicht ohne Aufsicht lassen. Überhitzte Öle und Fette sind leicht entzündlich!	• Keep watching the cooker hob while frying oils and fats can get inflamed due to overheating.
• Falls das Kochfeld beschädigt wird, darf es erst nach der Beseitigung der Beschädigung durch einen qualifizierten Fachmann wieder benutzt werden.	• If faults occur, further operation is not allowed until the appliance has been repaired by an authorized serviceman.
• Den Gasabsperrhahn an der Gasanschlussstelle bzw. an der Gasflasche niemals öffnen, ohne sicherzustellen, dass alle Gassperrventile des Kochfeldes zugedreht sind.	• Don't turn on the valve of the gas inlet or gas cylinder before you make sure that the gas burners are switched off.
• Gasbrenner nicht überfluten bzw. verunreinigen lassen. Beschmutzte Gasbrenner sofort nach dem Abkühlen reinigen und abtrocknen. Kein Geschirr direkt auf die Gasbrenner aufstellen.	• Keep the burners clean. The overflow food or residues must be immediately removed after the burners get cold. Don't put pans directly onto the burners.
• Drehregler und Gasbrenner nicht aufschlagen.	• Don't strike the knobs and the burners.
• Es ist streng verboten, das Kochfeld von nicht speziell ausgebildeten Personen modifizieren bzw. reparieren zu lassen.	• Unauthorized persons are not allowed to carry on amendments or repair the cooker.
• Gasbrennerflamme nie durch Blasen löschen.	• Don't blow out the flame of the burner.
• Eigenwillige Anpassung vom Kochfeld an einen anderen Gastyp, Umstellen des Kochfeldes auf einen anderen Platz sowie Einführung von Änderungen in die Gasversorgungsleitung sind verboten. Diese Tätigkeiten dürfen ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.	• Users are not allowed to adjust the cookers to different gas type on their own, move the cooker to another place or make changes in the gas supply system. These operations can be carried on only by an authorized serviceman.
• Die Flüssiggasanlagen sind nur für den privaten Haushalt bestimmt. Diese Anlagen sollen alle 2 Jahre auf Sicherheit geprüft werden.	• The liquefied gas equipment is intended only for domestic use. This equipment should be checked every 2 years on security.

FR

- Continuez à regarder la plaque de cuisson pendant la cuisson : les huiles et les graisses peuvent être enflammées à cause de la surchauffe.
- En cas d'anomalie, aucune opération n'est autorisée jusqu'à ce que l'appareil ait été réparé par un réparateur agréé.
- Ne fermez pas le robinet de l'entrée de gaz ou de la bouteille de gaz avant de vous assurer que les brûleurs à gaz sont éteints.
- Gardez les brûleurs propres. Les restes de nourriture ou les résidus doivent être immédiatement retirés après que les brûleurs ont refroidi. Ne posez pas les casseroles directement sur les brûleurs.
- Ne frappez pas les boutons et les brûleurs.
- Les personnes non autorisées ne sont pas autorisées à apporter des modifications ou à réparer la cuisinière.
- Ne pas éteindre la flamme du brûleur.
- Les utilisateurs ne sont pas autorisés à régler seuls les cuisinières sur un type de gaz différent, à déplacer la cuisinière à un autre endroit ou à modifier le système d'alimentation en gaz. Ces opérations ne peuvent être effectuées que par un réparateur agréé.
- L'équipement à gaz liquéfié est destiné uniquement à un usage domestique. Cet équipement doit être vérifié tous les 2 ans pour des raisons de sécurité.

RU

- Не оставляйте варочную поверхность без присмотра во время жарения. Масла и жиры могут воспламениться из-за перегрева!
- В случае повреждения варочной поверхности дальнейшая эксплуатация разрешена только после полного устранения повреждений квалифицированным специалистом.
- Не открывайте кран на вводе газа или клапан на газовом баллоне, не убедившись предварительно в том, что все регуляторы варочной поверхности закрыты.
- Избегайте заливать и загрязнять горелки. Загрязненные горелки следует очистить и высушить немедленно после охлаждения варочной поверхности. Не ставьте посуду непосредственно на горелки.
- Не следует стучать по ручкам и горелкам.
- Запрещается совершать модификацию и ремонт варочной поверхности лицами, без профессиональной подготовки.
- Запрещается задувать пламя горелки.
- Запрещается самостоятельно совершать настройку варочной поверхности на другой тип газа, переносить варочную поверхность на другое место, а также совершать изменения в системе питания. Эти операции могут быть совершены только квалифицированным специалистом.
- Устройства для работы с сжиженным газом, предназначены только для использования в домашних условиях. Это оборудование должно проверяться по правилам техники безопастности каждые 2 года.

DE

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt.

- Verbrennungsgefahr. Das Gerät wird im Betrieb heiß. Sie können sich an den Heizkörpern, dem Garraum, dem Gargut, dem Zubehör und dem heißen Dampf verbrennen. Ziehen Sie die Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen von dem heißen Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum an.

- Stellen Sie niemals entflammbare Materialien in das Gerät.
- Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt.

- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass Heißluft und Dampf schnell entweichen können.

- Wenn für die Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwendet werden, dann beachten Sie, dass der Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.
- Tiefkühlkost wie Pizza soll auf dem Grill gegart werden. Wenn dafür das Backblech benutzt wird, dann kann es sich bei großen Temperaturunterschieden verformen.

- Während das Gerät in Betrieb ist, soll die Tür geschlossen bleiben.

- Legen Sie keine Aluminiumfolie und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Garraumboden, da die Oberfläche beschädigt werden kann.

- Fruchtsäfte können die Flecken hinterlassen, die sich von der Oberfläche nicht mehr beseitigen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Gerichte zubereiten, verwenden Sie dafür die tiefen Gefäße.
- Stellen Sie kein Geschirr auf die geöffnete Tür des Gerätes.
- Wenn keine Kochzeit angegeben wird, schaltet sich das Gerät nach einer Weile selbst aus.
- Nicht gerättaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann das Gerät beschädigen oder das Brennen verursachen.

EN

TERMS OF USE

- This appliance is intended for use in domestic households, and it is not intended for outdoor use.
- Danger of burning. During use, the appliance interior surface becomes hot enough to cause burns. There is danger to burn yourself on the heating elements, appliance interior, cooked food, appliance accessories or hot steam. Wear oven gloves while placing food in the appliance or removing it and while adjusting the appliance shelves etc.
- Never store the flammable materials in the appliance.
- Take care while putting cooking containers into the appliance or removing them. Do not spill the contents.

- Take care by opening the appliance door while cooking. Hot air and steam can escape rapidly.

- Take care while cooking dishes that contain alcohol. The alcohol may evaporate due to the high temperatures, and its vapour can catch fire if it meets a hot part of the appliance.

- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire grill. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

- The appliance door must be closed during cooking.

- Do not place an aluminium foil or any trays on the appliance bottom. The aluminium foil blocks the heat, which may cause a damage to the surfaces and cause the bad cooking results.
- Fruit juices can leave stains, which will become indelible from the surfaces of the appliance. Use the deep pan while cooking of very moist cakes.

- Do not put bakeware on the opened door of the appliance.
- If a cooking time is not entered, the appliance will shut itself off after a while.

- Plastic dishes which are not heat- and steam resistant melt at high temperatures and can damage the appliance.

FR

CONDITIONS D'UTILISATION

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et n'est pas conçu pour une utilisation en extérieur.
- Danger de brûlure. Pendant l'utilisation, la surface intérieure de l'appareil devient suffisamment chaude pour causer des brûlures. Vous risquez de vous brûler sur les éléments chauffants, l'intérieur de l'appareil, les aliments cuits, les accessoires de l'appareil ou la vapeur chaude. Portez des gants de cuisine lorsque vous placez ou retirez des aliments dans l'appareil, tout en ajustant les étagères, etc.
- Ne stockez jamais les matériaux inflammables dans l'appareil.
- Faites attention en mettant ou en retirant les récipients de cuisson dans l'appareil. Ne pas renverser le contenu.

- Faites attention en ouvrant la porte de l'appareil pendant la cuisson. L'air chaud et la vapeur peuvent s'échapper rapidement.

- Faites attention lorsque vous cuisinez des plats contenant de l'alcool. En raison des températures élevées, l'alcool peut s'évaporer et ses vapeurs peuvent s'enflammer s'il entre en contact avec une partie chaude de l'appareil.
- Les aliments congelés tels que les pizzas doivent être cuits sur le gril. Si vous utilisez la plaque de cuisson, elle risque de se déformer en raison de la grande variation de température.
- La porte de l'appareil doit être fermée pendant la cuisson.

- Ne placez pas de papier d'aluminium ni de plateaux sur le fond de l'appareil. La feuille d'aluminium bloque la chaleur, ce qui peut endommager les surfaces et nuire à la cuisson.
- Les jus de fruits peuvent laisser des taches qui deviendront indélébiles des surfaces de l'appareil. Utilisez la casserole profonde lors de la cuisson de gâteaux très humides.

- Ne placez pas de produits de cuisson sur la porte ouverte de l'appareil.
- Si aucun temps de cuisson n'est entré, l'appareil s'éteindra au bout d'un moment.

- Les plats en plastique qui ne résistent pas à la chaleur et à la vapeur fondent à des températures élevées et peuvent endommager l'appareil.

RU

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Данное устройство предназначено исключительно для домашнего использования.
- Опасность пожара! При эксплуатации устройство нагревается. Вы можете обжечься при прикосновении к нагревательному элементу, сторонам внутренней поверхности, нагретым подносам или при воздействии пара. Надевайте специальные перчатки, извлекая и располагая Ваше блюдо внутри устройства.

- Не ставьте воспламеняемые материалы во внутреннюю часть устройства.
- Во время готовки старайтесь аккуратно размещать и извлекать Ваши блюда, не расплескивая их на поверхность устройства.
- Помните, что открытие двери, работающего устройства, может повлечь быстрое испарение горячего воздуха и пара.

- При использовании алкоголя для приготовления Ваших блюд помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Его пары могут загореться при контакте с нагревательным элементом.

- Замороженные продукты, такие как пицца, должны готовиться на на решётке. Использование противней может привести к их деформации при больших перепадах температур.
- Когда устройство находится в рабочем состоянии, дверь должна оставаться закрытой.
- Не кладите алюминиевую фольгу и не ставьте кастрюли, сковороды и т.п. непосредственно на дно устройства, так как его поверхность может быть повреждена.
- Фруктовые соки могут оставить пятна, которые не смогут быть удалены с поверхности. Если Вы готовите блюда с возможностью выкипания, используйте глубокую посуду.
- Не ставьте посуду на открытую дверь устройства.
- Если время приготовления не было задано, устройство выключится через некоторое время само по себе.
- Применение неспециализированной пластиковой посуды приведёт к её плавлению при высоких температурах, а также может повредить устройство и вызвать возгорание.

DE

KINDERSICHERHEIT

- Die Kinder oder Personen, die wegen geistigen, physischen und motorischen Fähigkeiten oder wegen des Fehlens der notwendigen Erfahrungen oder Kenntnisse nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisungen durch eine verantwortliche Person benutzen.

- Die Kinder müssen unter Aufsicht bleiben, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Kinder ab 8 Jahren oder Personen mit begrenzten geistigen, physischen oder motorischen Fähigkeiten oder Personen ohne notwendige Erfahrungen und Kenntnisse können das Gerät unter Aufsicht oder mit Anweisungen durch eine verantwortliche Person benutzen. Die verantwortliche Person muss für die Betriebssicherheit und die Vermeidung möglicher Gefahren sorgen.

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

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

- Kinder und Haustiere sollen in der Nähe des angeschalteten Gerätes nicht alleine oder unbeaufsichtigt bleiben. Den Kindern ist es nicht erlaubt, in der Nähe des Gerätes zu spielen, unabhängig davon, ob das Gerät in Betrieb oder außer Betrieb ist.

EN

CHILD SAFETY

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person slide for their safety.

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

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

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

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

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

FR

LA SÉCURITÉ DES ENFANTS

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

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions pour utiliser l'appareil de manière sûre et comprendre la les dangers impliqués.

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

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

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

RU

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

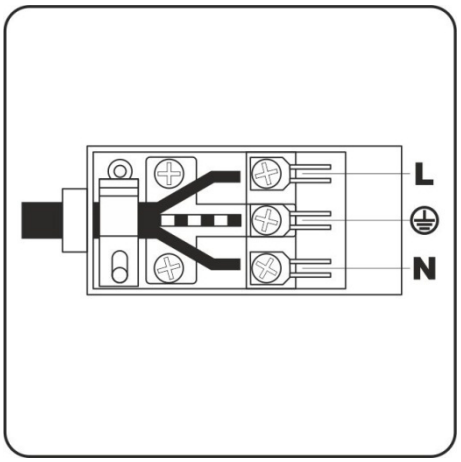
- Данный прибор не предназначен для использования детьми или лицами чьи физические, сенсорные или ментальные способности, либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им обеспечить безопасную эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны ответственного лица, которое должно обеспечить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

- Дети должны находиться под наблюдением, чтобы гарантировать, что они не играют с прибором.
- Данный прибор предназначен для использования детьми от 8 лет или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными способностями либо отсутствием необходимого опыта и знаний под присмотром или с указаний ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление безопасной эксплуатации с их стороны и предотвращение возможных опасностей.

Внимание: Внутренние части могут нагреваться во время использования. Маленькие дети должны находиться подальше от устройства.

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

- Дети и домашние животные не должны оставаться без присмотра рядом с включенным устройством. Дети не должны играть в непосредственной близости от устройства, независимо от того, является ли устройство включённым или выключенным.



FÜR DEN INSTALLATEUR

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem angebrachten Typenschild auf der hinteren Wand des Backofens übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTION

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

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

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

POUR L'INSTALLATEUR

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Avant de connecter la cuisinière à l'alimentation secteur, assurez-vous que :

- La tension d'alimentation correspond aux spécifications de la plaque signalétique à l'avant du four.

- L'alimentation secteur dispose d'une connexion à la terre efficace conforme à toutes les lois et réglementations en vigueur.

Une mise à la terre correcte est une exigence légale. Si l'appareil n'est pas pré-équipé d'un câble d'alimentation et / ou d'une prise, n'utilisez que des câbles et des prises appropriés capables de supporter la puissance spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil et capables 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 aucun point de sa longueur.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением плиты к эл. сети, необходимо убедиться, что:

- параметры сети соответствуют данным в табличке на задней стенке духового шкафа,

- Электросеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

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

DE

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

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

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

EN

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

Attention! Installation and electrical connection must be 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.

FR

Si l'appareil doit être connecté directement aux bornes secteur, installez un interrupteur avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts. Assurez-vous que l'interrupteur est d'une capacité suffisante pour la puissance spécifiée sur la plaque signalétique de l'appareil et conforme aux réglementations en vigueur. L'interrupteur ne doit pas rompre le fil de terre jaune-vert. La prise ou l'interrupteur doit être facilement accessible avec le four entièrement installé.

Attention ! L'installation et la connexion électrique doivent être effectuées uniquement par un expert qualifié.

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

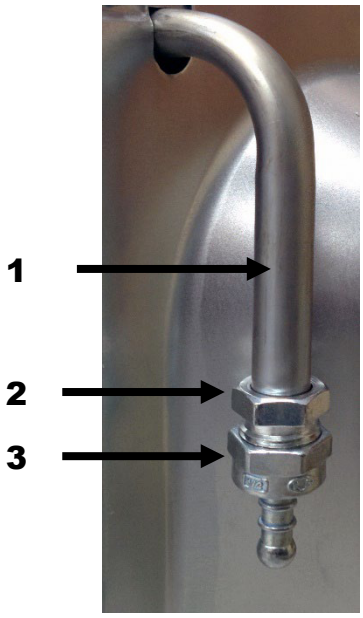
RU

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 досягаем.

Внимание! Монтаж и подключение духового шкафа должны проводиться только квалифицированным специалистом.

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

DE



GASANSCHLUSS

Der Backofen kann mit Erdgas (Methan) oder Flüssiggas betrieben und ganz einfach von einem Gastyp auf den anderen umgestellt werden (siehe Abschnitt „Umstellen auf einen anderen Gastyp“).

Am Werk wurde das Gerät auf Erdgas vorinstalliert.

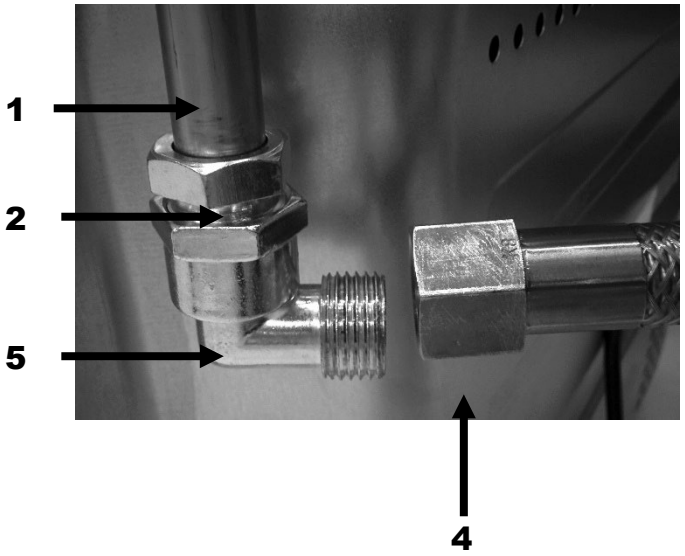
Achtung! Der Anschluss an das Gasnetz und Umstellung auf einen anderen Gastyp muss von einer Fachperson gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

Wird das Gerät mit Flüssiggas aus einer Gasflasche versorgt, muss der Druckminderer gemäß den geltenden Vorschriften benutzt werden.

Auf dem Rohr **1** befindet sich eine Mutter **2** mit befestigtem Service-Adapter **3**, der nur für Fachpersonen des Kundendienstes bestimmt ist. Der Anschluss mit dem Adapter ist verboten.

Der Service-Adapter **3** muss vor dem Anschluss ans Gasnetz entfernt werden.

EN



GAS CONNECTION

The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG) and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet (Conversion to a different type of gas).

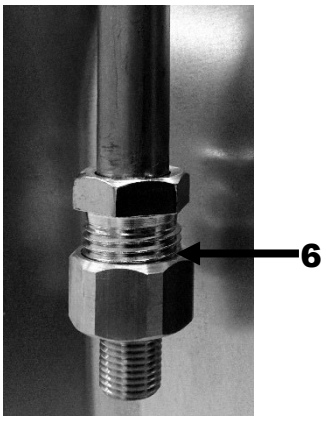
At factory the appliance has been pre-installed to natural gas.

Attention! Connection to the gas supply and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.

If the appliance is to operate with gas bottles (LPG), a pressure regulator conforming to the requirements.

On the pipe **1** is a nut **2**, with a fixed service-adapter **3**, which is for gas service personal only.

The gas connection with this adapter is prohibited. Before connecting the gas, the service-adapter **3** has to be removed.



RACCORDEMENT AU GAZ

Le four est conçu pour fonctionner à la fois au gaz naturel (méthane) et au gaz liquide (GPL), et peut être facilement converti d'un type à un autre en suivant les instructions données dans la section relative de ce livret (Conversion à un autre type de gaz).

À l'usine, l'appareil a été pré-installé au gaz naturel.

Attention! Connection to the gas supply and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.

Si l'appareil doit fonctionner avec des bouteilles de gaz (GPL), un détendeur conforme aux prescriptions.

Sur le tuyau **1** se trouve un écrou **2**, avec un adaptateur de service fixe **3**, qui est uniquement pour le service de gaz personnel.

Le raccordement au gaz avec cet adaptateur est interdit. Avant de brancher le gaz, l'adaptateur de service **3** doit être retiré.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ

Духовка может работать на природном (метан) или сжиженном газе и очень просто переключаться с одного типа газа на другой (см. раздел „Переключение на другой тип газа“).

На заводе прибор настроен для подключения к природному газу.

Внимание! Подключение прибора к газовому баллону или газопроводу и переключение на другой тип газа должно осуществляться квалифицированными специалистами в соответствии с действующими предписаниями

Если прибор потребляет сжиженный газ из газового баллона, регулятор давления должен использоваться в соответствии с действующими предписаниями.

На трубе **1** находится гайка **2**, с закреплённым на ней сервис-адаптером **3**, предназначеным только для специалистов сервисной службы.

Подключение при помощи данного адаптера запрещено. Перед подключением газа сервис-адаптер **3** должен быть удалён.

DE

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss zum Stadtgas kann mit Hilfe eines steifen Metallrohres zum Rohr **1** hergestellt werden, oder mit einem Sicherheits-Gasschlauch mit Stahlspitze **4** mittels Gewindefittings **5**.

Beim Anschluss zu dem Flüssiggas, benutzen Sie Gewindefitting **6** statt Rohranschluss **5**.

Die Gewindefittings **5** und **6** mit Dichtungen werden zusammen mit dem Gerät als Zubehör geliefert und entsprechen den Normen.

Das Gewindefitting **5** sollte für die Installation und Gasanschluss in die optimale Richtung gedreht werden.

Wichtig:
Zum Installieren des Gewindefittings **5** benutzen Sie bitte zwei Schlüssel. Wenn der Rohranschluss in die gewünschte Richtung zeigt, die Mutter **2** fest anziehen.

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

EN

Rigid pipe connection

Connection to the mains gas supply may be made via a metal pipe which is tightly connected to the pipe **1** or via a rigid stainless-steel pipe, or via a flexible steel-tipped hose **4** firmly attached to the fitting **5**.

When connecting to LPG, use fitting **6** instead of fitting **5**

Fittings **5** and **6** with seal are supplied with the appliance and comply with standards.

The gas fitting **5** should be turned to the optimal direction for installation and gas connection.

Important:
Use two wrenches to turn the fitting **5** to the required position. When the fitting is in the desired position, firmly tighten nut **2**

Attention! CHECK UP LEAK PROOFNESS of the connection to the gas supply pipe or gas cylinder using soap suds only. Don't use open flame – danger to life!

FR

Raccordement à l'alimentation en gaz

Le raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz doit être effectué à l'aide d'un tuyau métallique raccordé de manière étanche au raccord **1**, ou au moyen d'un flexible spécial en acier inoxydable muni d'un embout métallique **4**, raccordé à l'aide de l'adaptateur **5**.

En cas de raccordement à une alimentation en gaz liquéfié (GPL), utiliser l'adaptateur **6** à la place de l'adaptateur **5**.

Les adaptateurs **5** et **6**, ainsi que leurs joints d'étanchéité, sont fournis avec l'appareil en tant qu'accessoires et sont conformes aux exigences des normes applicables.

Lors de l'installation, l'adaptateur **5** doit être orienté de manière à permettre un raccordement correct et sûr à l'alimentation en gaz.

Important
Pour monter l'adaptateur **5**, utiliser deux clés afin d'éviter toute contrainte sur le raccord de l'appareil. Orienter le raccord dans la position requise, puis serrer fermement l'écrou **2**.

Attention ! Après avoir raccordé l'appareil au réseau de distribution de gaz ou à une bouteille de gaz, vérifier impérativement l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution savonneuse.

Ne jamais utiliser de flamme nue pour effectuer ce contrôle.

RU

Подключение к источнику газа

Подсоединение к магистральному газу осуществляется с помощью металлической трубы, которая плотно подключается к трубе **1**, или с помощью специального нержавеющего стального шланга со стальным наконечником **4** через переходник **5**.

При подключении к сжиженному газу, вместо переходника **5** использовать переходник **6**.

Переходники **5** и **6** с уплотнениями поставляются в комплекте с прибором как принадлежности и соответствуют нормам.

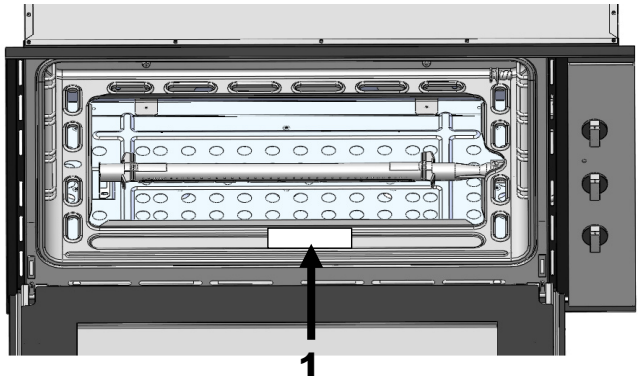
Переходник **5** должен быть повёрнут в оптимальном направлении для монтажа и подключения газа.

Важно:
Для установки переходника **5** использовать два ключа. Выставить соединение в нужном направлении и плотно затянуть гайку **2**.

Внимание! После подключения прибора к газопроводу или газовому балону ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ соединений с помощью мыльной пены.

Ни в коем случае не применять открытое пламя.

DE



UMSTELLEN AUF EINEN ANDEREN GAS-TYP

Vor dem Umstellen auf einen anderen Gastyp den Gastyp feststellen, auf den das Gerät eingestellt ist (siehe Typenschild des Gerätes **1**).

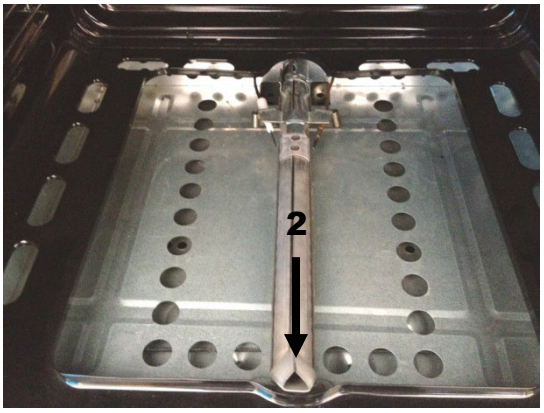
Für den Düsendurchmesser siehe «Tabelle der Düsen».

Achtung! Der Anschluss an das Gasnetz und Umstellung auf einen anderen Gastyp muss von einer Fachperson gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.
Je nach den regionalen Vorschriften und Bestimmungen können die Arten von Verbindungen verwendet werden, die vom angegebenen Abweichen.

Vorgangsweise bei Umstellung auf einen anderen Gastyp:

- Das Gerät vom Stromnetz trennen,
- Die Hauptdüsen des Backofens wie folgt auswechseln:
- Die Brennerabdeckung herausziehen (siehe »Herausziehen des Bodens«),
- Die Schrauben **2**, mit deren der Backofenbrenner befestigt ist, ausschrauben und den Backofenbrenner zusammen mit dem Heizelement und der elektrischen Zündkerze herausnehmen,
- Die Düse mit einem 7er-Steckschlüssel **3** herausschrauben,
- Die neue Düse aufschrauben (Durchmesser ist in Hundertstelmillimeter auf der Düse eingestanzt) und dabei darauf achten, dass das Gewinde exakt sitzt,

EN



CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Before converting the appliance for operation with a different gas type, check which type of gas it is currently set to operate with (adhesive label on appliance **1**).
For the correct nozzle diameter, refer to the table «Nozzle Table».

Attention! Connection to the gas supply and converting to a different type of gas must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.
Depending on regional rules and regulations, may be used different (from mentioned) types of connections.

Conversion procedure:

- Disconnect the electrical power supply to the appliance,
- Change the main oven nozzle:
- Remove the burner cover plate (see «Removal of the burner cover plate»),
- Remove the screws securing the oven burner **2** and with draw the burner from the support together with the heat sensor and the ignition spark plug,
- Remove the nozzle using a 7 mm box wrench **3**,
- Screw the new nozzle in fully (diameter in hundredths of millimetre stamped on the nozzle), taking care not to cross the thread,

PASSAGE À UN DIFFÉRENT TYPE DE GAZ

Avant de passer à un autre type de gaz, déterminez le type de gaz sur lequel l'appareil est réglé (voir plaque signalétique sur l'appareil 1).

Pour le diamètre de la buse, voir « Tableau des buses ».

Attention ! Le raccordement au réseau de gaz et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par un spécialiste conformément à la réglementation en vigueur.
En fonction des règles et réglementations régionales, des types de connexion différents de celui spécifié peuvent être utilisés.

Procédure lors du passage à un autre type de gaz :

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique,
- Remplasez les buses principales du four comme suit :
- Retirez le couvercle du brûleur (voir "Retrait de la base"),
- Retirer les vis fixant le brûleur du four **2** et retirer le brûleur du support avec la sonde thermique et la bougie d'allumage,
- Retirez la buse à l'aide d'une clé polygonale de 7 mm **3**,
- Visser à fond la buse neuve (diamètre en centièmes de millimètre estampé sur la buse), en prenant soin de ne pas croiser le filetage,

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

Перед переключением на другой тип газа, определить на какой тип газа настроен прибор (см. на заводской табличке **1**).

Данные диаметров форсунок указаны в «Таблице форсунок».

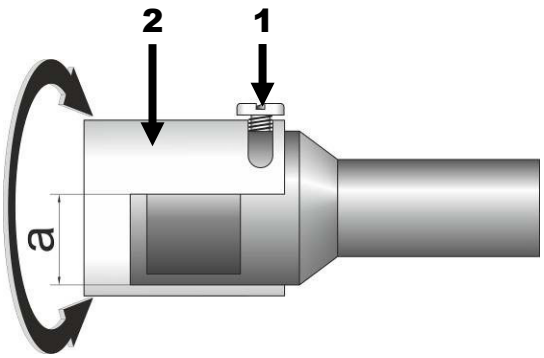
Внимание! Подключение прибора к газовому баллону или газопроводу и переключение на другой тип газа должно осуществляться квалифицированными специалистами, в соответствии с действующими предписаниями.
В зависимости от региональных норм и правил, могут использоваться отличные от указанного типы подключения.

Порядок действий при переключении на другой тип газа:

- Прибор отключить от эл. сети,
- Главные форсунки духовки заменить следующим образом:
- Выдвинуть защитную крышку (см. раздел «Извлечение днища»)
- Вывернуть винты **2**, которыми закреплена горелка духового шкафа, и вынуть её вместе с нагревающим элементом и свечой электроподжига,
- Вывернуть форсунку ключем на 7 мм **3**,
- Закрутить новую форсунку (диаметр проштампован на форсунке в сотых долях миллиметра), при этом обратить внимание на состояние резьбы,

DE

EN



- Die Schraube **1** lösen und die Öffnungsgröße **a** für die Luftzufuhr entsprechend der Tabelle durch Drehen der Buchse **2** justieren,
- Die Schraube **1** festziehen,
- Den Brenner wieder montieren (wie oben in Punkt 2, jedoch in umgekehrter Reihenfolge)

- Die Abdeckung wieder korrekt einsetzen.

- Loosen the screw **1** and adjust according to table the opening size **a** for air supply by rotation of the sleeve **2**,

- Tighten the screw **1**,
- Replace the burner reversing the operations in step 2 above,

- Replace the cover plate.

ERDGAS (N)
a = 2 mm

G30/G31 (LPG)
a = 8 mm

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ersetzen Sie das Typenschild auf der Rückseite des Ofens durch das für die neue Gasart vorgesehene.

NATURAL GAS (N)
a = 2mm

G30/G31 (LPG)
a = 8mm

When the operation is complete, replace the nameplate on the back of the oven with the one provided for the new type of gas.

FR

- Desserrer la vis **1** et régler la taille d'ouverture **a** pour l'alimentation en air selon le tableau en tournant la douille **2**,

- Serrer la vis **2**,
- Remonter le brûleur (comme ci-dessus au point 2, mais dans l'ordre inverse)

- Replacez correctement le couvercle.

GAZ NATUREL (N)
a = 2mm

G30/G31 (GPL)
a = 8mm

Une fois l'opération terminée, remplacer la plaque signalétique à l'arrière du four par celle prévue pour le nouveau type de gaz.

RU

- Ослабить винт **1** и отрегулировать в соответствии с таблицей размер окна **a** для подачи воздуха поворотом втулки **2**,

- Закрутить винт **1**,
- Монтировать горелку (как описано выше в пункте 2, только в обратной последовательности),
- Правильно поместить защитную крышку обратно.

ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (N)
a = 2 мм

G30 / G31 (СНГ)
a = 8 мм

Когда операция будет завершена, замените паспортную табличку на задней стороне духовки на табличку, предназначенную для нового типа газа.

DE **EN**

TABELLE DER DÜSEN NOZZLE TABLE

Flüssiggas / LPG / Gaz liquéfié (GPL) / Сжиженный газ

Gaskategorie / Gas category / Catégorie de gaz / Категория газа	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Gasart / Type of gas / Type de gaz / Тип газа	G30	G31	G30	G30	G30
Gasdruck (mbar) / Gas pressure (mbar) / Pression du gaz (mbar) / Давление газа (мбар)	29	37	29	37	50
Wärmebelastung (Hs) / Heat input (Hs) / Débit calorifique (Hs) / Тепловая нагрузка (Hs)	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 3,0 kW (218,0 g/h)		Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 3,0 kW (218,0 g/h)	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 3,0 kW (218,0 g/h)	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 3,0 kW (218,0 g/h)
Düsengröße / Injector size / Diamètre de l'injecteur / Размер форсунки	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 0,95 mm		Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 0,95 mm	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 0,95 mm	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 0,86 mm

Erdgas / Natural gas / Gaz naturel / Природный газ

Gaskategorie / Gas category / Catégorie de gaz / Категория газа	I2H	I2E	I2E+		I2L
Gasart / Type of gas / Type de gaz / Тип газа	G20	G20	G20	G25	G25
Gasdruck (mbar) / Gas pressure (mbar) / Pression du gaz (mbar) / Давление газа (мбар)	20	20	20	25	25
Wärmebelastung (Hs) / Heat input (Hs) / Débit calorifique (Hs) / Тепловая нагрузка (Hs)	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 3,0 kW	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 3,0 kW	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 3,0 kW		Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 3,0 kW
Düsengröße / Injector size / Diamètre de l'injecteur / Размер форсунки	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 1,30 mm	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 1,30 mm	Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 1,30 mm		Unterer Brenner / Bottom burner / Brûleur inférieur / Нижняя горелка 1,40 mm
Spannung / Frequenz / Voltage / Frequency / Tension / Fréquence / Напряжение / Частота: AC 220–240 V / 50–60 Hz Elektrische Leistung / Electric power / Puissance électrique / Электрическая мощность: 1,6 kW					

FR **RU**

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК **ТАБЛИЦА ФОРСУНОК**

Gaskategorie / Gas category / Catégorie de gaz / Категория газа	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	I2H	I2E	I2E+	I2L
II2H3B/P				✓	✓			
II2H3+	✓				✓			
II2E+3+	✓						✓	

Brenner / Burner / Brûleur / Горелка

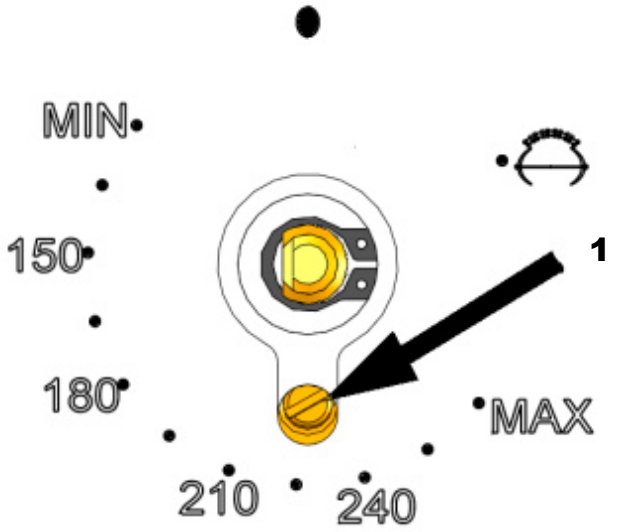
Brenner / Burner / Brûleur / Горелка	Nennwärmeleistung (kW) / Rated heat capacity (kW) / Puissance thermique nominale (kW) / Номинальная тепловая мощность (кВт)	**FLÜSSIGGAS – G30/G31 28/37 mbar / BOTTLED GAS – G30/G31 28/37 mbar / GAZ LIQUÉFIÉ – G30/G31 28/37 mbar / СЖИЖЕННЫЙ ГАЗ – G30/G31 28/37 мбар**				
		Düsendurchmesser / Nozzle diameter / Diamètre de l'injecteur / Диаметр форсунки 1/100 mm	Bypass / By-pass / By-pass / Байпас 1/100 mm	Reduzierte Wärmeleistung (W) / Reduced heat capacity (W) / Puissance thermique réduite (W) / Минимальная тепловая мощность (Вт)	Gasverbrauch G30 (g/h) / Flow rate G30 (g/h) / Débit G30 (g/h) / Расход G30 (г/ч)	Gasverbrauch G31 (g/h) / Flow rate G31 (g/h) / Débit G31 (g/h) / Расход G31 (г/ч)
Backofen / Oven / Four / Духовка	3,0	95	45	1200	218,0	218,0

Brenner / Burner / Brûleur / Горелка	Nennwärmeleistung (kW) / Rated heat capacity (kW) / Puissance thermique nominale (kW) / Номинальная тепловая мощность (кВт)	**ERDGAS – G20 20 mbar / NATURAL GAS – G20 20 mbar / GAZ NATUREL – G20 20 mbar / ПРИРОДНЫЙ ГАЗ – G20 20 мбар**	
		Düsendurchmesser / Nozzle diameter / Diamètre de l'injecteur / Диаметр форсунки 1/100 mm	Reduzierte Wärmeleistung (W) / Reduced heat capacity (W) / Puissance thermique réduite (W) / Минимальная тепловая мощность (Вт)
Backofen / Oven / Four / Духовка	3,0	130	1200

Gesamtwärmeleistung / Total heating input / Puissance thermique totale / Общая тепловая мощность		
Heizelemente / Heating elements / Éléments chauffants / Нагревательные элементы	G30 (30, 37, 50)	G20, G25
1,6 kW	3,0 kW	3,0 kW

DE

EN



Einstellen der minimalen Gaszufuhr bei der Umstellung auf einen anderen Gastyp

Umstellen vom Erdgas auf Flüssiggas

- Den Drehregler des Thermostats auf Minimum stellen und dann abnehmen,
- Den Schraubendreher durch die Öffnung in die Schraube **1** einführen,
- Nach rechts drehen und so die Regulierschraube ganz schließen.

Umstellen vom Flüssiggas auf Erdgas

- Den Thermostat des Backofens in die Stellung „Minimum“ drehen und das Gerät etwa 10 Minuten lang erwärmen,
- Dann die Regulierschraube lockern, bis eine kleine, aber stabile Flamme zu sehen ist,

Achtung! Nach der Umstellung auf einen anderen Gastyp müssen die Daten auf dem Typenschild korrigiert werden (neue Werte für Gastyp und Gasdruck).

Adjustment of the minimum setting following conversion to a different gas type

Conversion from natural gas to LPG

- Turn the temperature control knob to the minimum position,
- Then remove the knob. Insert a screwdriver through the aperture to engage the bypass screw **1**,
- Turn the screw fully to the right.

Conversion from LPG to natural gas

- Turn the oven temperature control knob to the „Minimum“ position and allow the appliance to warm up for about 10 minutes,
- Then turn the bypass screw anticlockwise to a obtain a low but stable flame,

Attention! After converting the appliance to a different type of gas, remember to change the data plate to one with the new data (gas type and pressure)

FR

Réglage du débit minimal de gaz lors du passage à un autre type de gaz

Conversion du gaz nat urel au GPL

- Tournez le bouton de réglage de la température à la position minimum,
- Retirez ensuite le bouton. Insérez un tournevis à travers l'ouverture pour engager la vis de dérivation **1**,
- Tournez la vis complètement vers la droite.

Conversion du GPL au gaz naturel

- Tournez le bouton de réglage de la température du four sur la position « Minimum » et laissez l'appareil se réchauffer pendant environ 10 minutes,
- Tournez ensuite la vis de dérivation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir une flamme faible mais stable.

Attention ! Après avoir converti l'appareil à un autre type de gaz, n'oubliez pas de remplacer la plaque signalétique par une avec les nouvelles données (type de gaz et pression).

RU

Установка минимальной подачи газа при переключении на другой тип газа

Переключение с природного газа на сжиженный

- Установить ручку терморегулятора на минимум и после этого ее снять,
- Вставить отвертку через отверстие в винт **1**,
- Крутить вправо и таким образом завернуть до конца регулировочный винт.

Переключение со сжиженного газа на природный

- Повернуть терморегулятор духовки в положение „минимальное“ и прогреть прибор в течение 10 минут,
- Затем ослабить регулировочный винт, чтобы установить маленькое, но стабильное пламя,

Внимание! После переключения на другой тип газа должны быть обязательно исправлены данные на заводской табличке (новые значения для типа газа и давления).

DE

INSTALLATION DES BACKOFENS

Für die Installation, Wartung und Benutzung von Gasgeräten des privaten Gebrauchs handeln Sie entsprechend den geltenden Normen und Vorschriften.

Standort

Die Verbrennungsprodukte von Kochgeräten müssen in eine zu diesem Zweck vorgesehene Abzugshaube abgeleitet werden, die an einen Kamin oder einen Rauchkanal angeschlossen sein soll, oder den Rauch direkt nach Außen abführt.
Besteht keine Möglichkeit, eine Dunstabzugshaube zu installieren, kann auch, sofern die belüftungsrelevanten Normen eingehalten werden, ein am Fenster oder einer Außenwand installierter Elektroventilator benutzt werden, der gleichzeitig mit dem Gerät betrieben werden muss.

Raumbelüftung

Der Raum, in dem mit Gas funktionierende Geräte installiert sind, muss mindestens mit so viel Frischluft versorgt werden, wie zur Verbrennung des von allen Geräten verbrauchten Gases erforderlich ist.

Es müssen also für die Raumbelüftung Luftzufuhr-Öffnungen angebracht werden, die die folgenden Voraussetzungen erfüllen:

- Freier Gesamtquerschnitt soll 6 cm² pro kW und mindestens 100 cm² betragen (diese Öffnungen können gegebenenfalls auch durch Erweiterung des Schlitzes zwischen Tür und Fußboden erhalten werden),

- Die Öffnungen müssen sich im unteren Abschnitt einer Außenwand befinden, die vorzugsweise gegenüber der Wand, an der die Verbrennungsprodukte abgeführt werden, liegt,
- Sie müssen so platziert werden, dass sie nicht verlegt werden können, und wenn sie sich in einer Außenwand befinden, müssen sie durch klar abgegrenzte Gitter, Metallnetze o. ä. Vorrichtungen an der Außenseite der Wand geschützt sein.

Sollte im Raum ein Elektroventilator zur Abführung der abgearbeiteten Luft installiert sein, müssen die Öffnungen für den Luftaustausch einen Luftdurchsatz von mindestens 35 m³/h pro kW im Raum installierter Leistung ermöglichen.

EN

INSTALLATION OF THE OVEN

The regulations covering the installation, maintenance and operation of gas appliances for domestic use are applicable regulations.

Positioning

The products of combustion from cooking appliances must always be discharged into suitable extractor hoods, which must be connected to a chimney, flue or vented directly to outside the building.

In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.

Ventilation of the room

It is essential that the room in which gas appliances are installed is adequately ventilated to ensure that all the appliances receive the required quantity of fresh air for combustion.

To ensure an adequate air flow, it may be necessary to create apertures in accordance with the following requirements:

- With cross-sectional area of 6 cm² per kW with a minimum cross-sectional area of 100 cm² (these apertures may also be created by increasing the gap between the bottom of doors and the floor),

- Situated at the bottom of an external wall, preferably opposite the wall on which combustion products are extracted,

- The positions of the apertures should be selected to avoid the possibility of them being obstructed and, if made in external walls, they must be protected with grilles, metal meshes, etc. installed on the outside face of the wall.

If an electric extractor fan for the removal of foul air is installed in the room, the apertures provided for air changes must allow a ventilation rate of at least 35 m³/h per kW of power installed.

FR

INSTALLATION DU FOUR

Pour l'installation, l'entretien et l'utilisation d'appareils à gaz à usage privé, agir conformément aux normes et réglementations en vigueur.

Emplacement

Les produits de combustion des appareils de cuisson doivent être déviés dans une hotte aspirante prévue à cet effet, qui doit être raccordée à une cheminée ou à un conduit de fumée, ou qui évacue les fumées directement à l'extérieur.
S'il n'est pas possible d'installer une hotte aspirante, un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou un mur extérieur peut également être utilisé, à condition de respecter les normes de ventilation en vigueur, qui doivent être actionnées en même temps que l'appareil.

Aération de la pièce

La pièce dans laquelle les appareils à gaz sont installés doit avoir au moins autant d'air frais qu'il est nécessaire pour brûler le gaz consommé par tous les appareils.

Des ouvertures d'alimentation en air répondant aux exigences suivantes doivent donc être réalisées pour la ventilation de la pièce :

- La section libre totale doit être de 6 cm² par kW et d'au moins 100 cm² (ces ouvertures peuvent également être obtenues en élargissant la fente entre la porte et le sol),
- Les ouvertures doivent être en partie basse d'un mur extérieur, de préférence en face du mur sur lequel s'évacuent les produits de combustion,
- Ils doivent être placés de manière à ne pas pouvoir être posés et, s'ils sont dans un mur extérieur, ils doivent être protégés par des grilles clairement délimitées, des filets métalliques ou des dispositifs similaires à l'extérieur du mur.

Si un ventilateur électrique est installé dans le local pour évacuer l'air traité, les ouvertures d'échange d'air doivent permettre un débit d'air d'au moins 35 m³/h par kW de puissance installée dans le local.

RU

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Для установки, ухода и пользования газовым прибором следуйте требованиям соответствующих норм.

Место установки

Продукты сгорания от кухонного борудования должны отводиться для этой цели предусмотренной вытяжкой, которая должна быть подключена к дымоходу или вентиляционному каналу, или отводить дым непосредственно наружу.
При невозможности установки вытяжки, может быть использован электрический вентилятор, вмонтированный в окно или наружную стену с соблюдением требований норм к вентиляции помещений, который должен быть включен во время пользования газовым прибором.

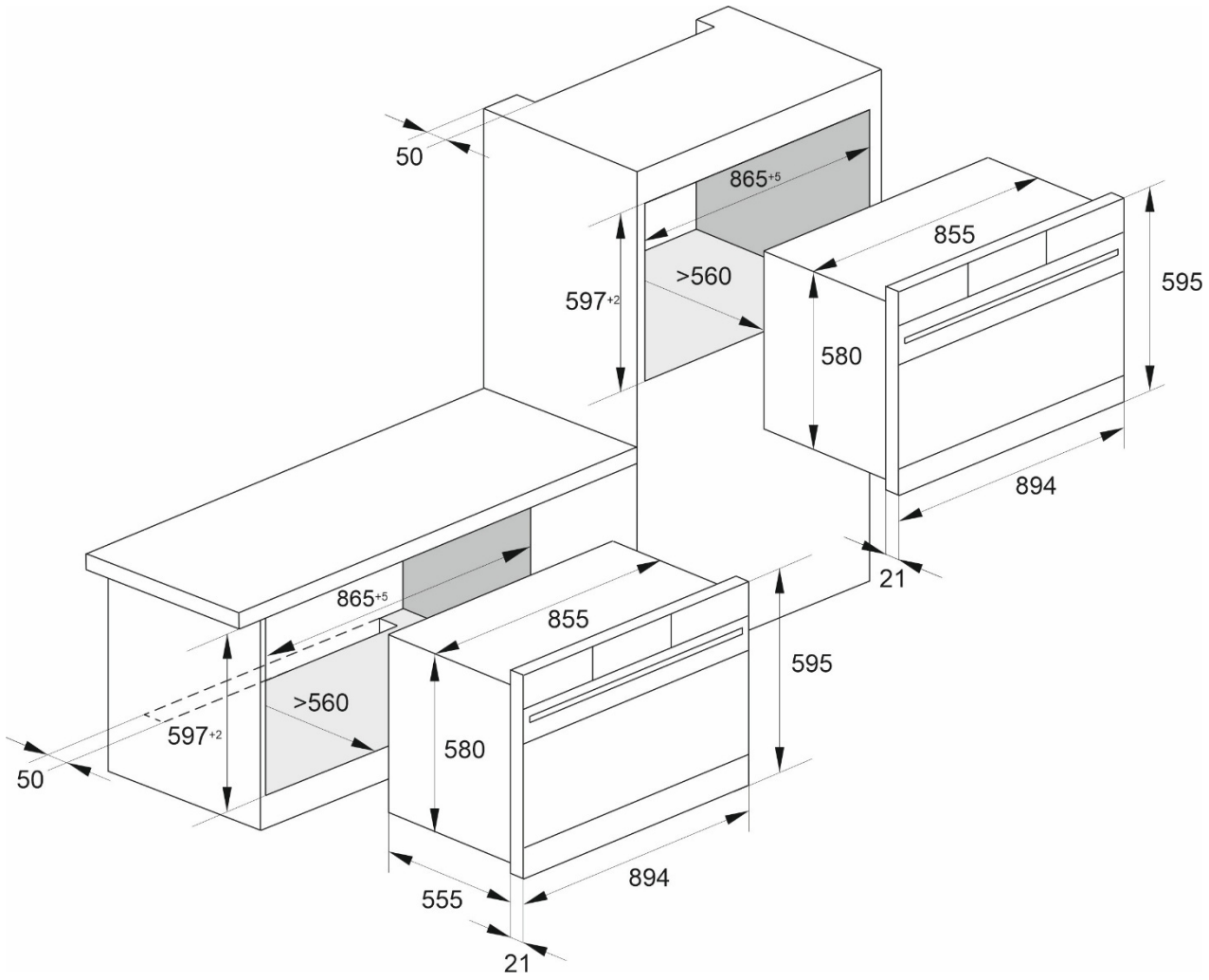
Вентиляция помещения

Помещение, в котором установлены газовые приборы, должно обеспечиваться таким минимальным количеством свежего воздуха, которое необходимо для сгорания всего газа на всех газовых приборах.
Для вентиляции помещения должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия, отвечающие следующим требованиям:

- Свободное полное поперечное сечение должно составлять 6 см² на каждый кВт устанавливаемой мощности, но минимум 100 см² (эти отверстия при необходимости могут быть обеспечены за счёт увеличения зазора между дверью и полом),
- Отверстия должны находиться в нижней части внешней стены, которая расположена преимущественно напротив стены, от которой отводятся продукты сгорания,
- Отверстия должны быть расположены так, чтобы они не могли быть перекрыты, и, если они находятся в наружной стене, они должны быть забраны защитными решетками, металлическими сетями или другими приспособлениями.

Если в помещении установлен электрический вентилятор для отвода продуктов сгорания, то отверстия для обмена воздуха должны обеспечить пропускную способность воздуха минимум 35 м³/час на каждый кВт устанавливаемой мощности.

DE EN



Einbau des Backofens

Der Backofen kann unter einer Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden.
Die Einbaumaßen müssen den auf der Abbildung dargestellten Massen entsprechen.

Die Einbaumaßen sind in **mm** angegeben.

Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Für die Kombination des Backofens mit dem Gas- oder Gas/Elektrokombikochfeldern siehe beiliegende Anleitungen.

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

Installation of the oven

The oven can be installed under a work top or in a cooking column.
Figure shows the installation dimensions.

The installation space measurements are given in **mm**.

Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and bushings provided.

See the accompanying instructions for combining the oven with multi-functional gas or gas-electric cookers.

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

Installation du four

Le four peut être installé sous un plan de travail ou dans un placard.

Les dimensions d'installation doivent correspondre aux dimensions indiquées dans l'illustration.

Les dimensions d'installation sont données en **mm**.

Le matériau du meuble doit être résistant à la chaleur. Le four doit être centré sur les parois du meuble et fixé avec les vis et douilles fournies.

Pour la combinaison du four avec les plaques de cuisson gaz ou gaz/électrique, voir la notice jointe.

Attention ! Nous vous informons que nos appareils qui font l'objet du présent mode d'emploi sont exclusivement destinés à un usage domestique.

Установка духового шкафа

Духовой шкаф предназначен для встройки либо под рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке.

Размеры для встраивания даны в **мм**.

Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Духовка должна быть выставлена по центру по отношению к стенкам мебели и надежно закреплена при помощи поставляемых в комплекте крепежных материалов.

Для комбинации духовки с газовой или газоэлектрической поверхностью используйте документацию, прилагающуюся к нагревательным поверхностям.

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

DE

SICHERHEITSBEDINGUNGEN

- Während des Gasbackofenbetriebs auf Kinder aufpassen, weil sie über keine Kenntnisse hinsichtlich der Backofenbedienung verfügen. Insbesondere heiße Backofenraum, Rost, Türscheibe können bei Kindern Verbrennungen verursachen.
- Falls der Backofen beschädigt wird, darf er erst wieder benutzt werden, nachdem die Beschädigung von einem qualifizierten Fachmann beseitigt ist.
- Den Gasabsperrhahn an der Gasanschlussstelle bzw. an der Gasflasche niemals öffnen, ohne sichergestellt zu haben, dass alle Gassperrventile des Backofens zugedreht sind.
- Es ist streng verboten, den Backofen von nicht speziell ausgebildeten Personen zu modifizieren bzw. reparieren zu lassen.
- Gasbrennerflamme nie durch Blasen löschen.
- Eigenwillige Anpassung vom Backofen an einen anderen Gastyp, Umstellen des Backofens auf einen anderen Platz sowie Einführung von Änderungen in die Gasversorgungsleitung sind verboten. Diese Tätigkeiten dürfen ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Kleinen Kindern und Personen, welche mit der Gebrauchsanweisung des Backofens nicht vertraut sind, den Gasbackofen nicht bedienen lassen.
- Die Flüssiggasanlagen sind nur für den privaten Haushalt bestimmt. Diese Anlagen sollen alle 2 Jahre auf Sicherheit geprüft werden

- Das Gerät darf von den Kindern nicht verwendet werden. Die Düsen, der Adapter und weitere kleine Bestandteile und Zubehör des Geräts können von den Kindern verschluckt werden, was die Gefahr einer Strangulation hervorrufen kann. Das Kochfeld bleibt beim Funktionieren immer warm. Erlauben Sie den Kindern daher nicht, mit dem Gerät oder in seiner Nähe zu spielen.

EN

SAFETY CONDITIONS

- Please, keep watch over children if the gas oven is in operation. Children are unaware of operating rules. Hot gas hot oven cavity, oven door can cause a skin-burn.
- If faults occur, further operation is not allowed until the appliance has been repaired by an authorized serviceman.
- Don’t turn on the valve of the gas inlet or gas cylinder before you make sure that the gas burners are switched off.
- Unauthorized persons are not allowed to carry on amendments or repair the oven.
- Don’t blow out the flame of the burner!
- Users are not allowed to adjust the ovens to different gas type on their own, move the oven to another place or make changes in the gas supply system. These operations can be carried on only by an authorized serviceman.
- Don’t let children and persons who are not informed about the operation instructions to operate the oven.
- The liquefied gas equipment is intended only for domestic use. This equipment should be checked every 2 years on security.

- This device is not intended for use by children. The nozzles, adapters and other small components and accessories can be swallowed by children and can cause a risk of strangulation. Do not allow children to play with the device or close to it. During operation, the surface is heated. Children should not admit to it until it has cooled down.

FR

CONDITIONS DE SÉCURITÉ

- Faites attention aux enfants pendant le fonctionnement du four à gaz car ils ne savent pas comment faire fonctionner le four. En particulier, l'espace chaud du four, la grille et la vitre de la porte peuvent causer des brûlures aux enfants.

- Si le four est endommagé, il ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un spécialiste qualifié.

- N'ouvrez jamais le robinet d'arrêt du gaz sur le point de raccordement du gaz ou sur la bouteille de gaz sans vous assurer que tous les robinets d'arrêt du gaz du four sont fermés.

- Il est strictement interdit de faire modifier ou réparer le four par du personnel non formé.

- Ne jamais éteindre la flamme du brûleur à gaz en soufflant.

- L'adaptation non conventionnelle du four à un autre type de gaz, le déplacement du four à un autre endroit et la modification de la ligne d'alimentation en gaz sont interdits. Ces activités ne peuvent être effectuées que par un installateur agréé.

- Les jeunes enfants et les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi du four ne doivent pas autoriser l'utilisation du four à gaz.

- Les installations de gaz liquéfié sont uniquement destinées aux ménages privés. La sécurité de ces systèmes doit être vérifiée tous les 2 ans.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les buses, l'adaptateur et d'autres petites pièces et accessoires de l'appareil peuvent être avalés par les enfants, ce qui peut créer un risque d'étranglement. La table de cuisson reste toujours chaude lorsqu'elle fonctionne. Par conséquent, ne laissez pas les enfants jouer avec ou à proximité de l'appareil.

RU

УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Пожалуйста, во время пользования духовкой следите за детьми, так как дети не знают принципов обслуживания духовки. Горячие духовой шкаф, гриль, стекло дверцы могут быть причиной ожога у ребенка.

- В случае повреждения духовки дальнейшая эксплуатация разрешена только после полного устранения повреждений квалифицированным специалистом.

- Не открывайте кран на вводе газа или клапан на газовом баллоне, не убедившись предварительно в том, что все вентили духовки закрыты.

- Запрещается совершать модификацию и ремонт духовки лицами, без профессиональной подготовки.

- Запрещается задувать пламя горелки.

- Запрещается самостоятельно совершать настройку духовки на другой тип газа, переносить духовку на другое место, а также совершать изменения в системе питания. Эти операции могут быть совершены только квалифицированным специалистом.

- Не допускайте к духовке малых детей, а также лиц, не ознакомленных с руководством по эксплуатации духовки.

- Устройства для работы с жиженным газом, предназначены только для использования в домашних условиях. Это оборудование должно проверяться по правилам техники безопастности каждые 2 года.

- Данный прибор не предназначен для использования детьми. Форсунки, переходники и прочие мелкие детали могут быть проглочены детьми и вызвать опасность удушения. Не позволяйте детям играть с прибором или рядом с ним. Во время работы поверхность нагревается. Детей не следует подпускать к ней, пока она не остынет.

DE

Im Falle eines Gasleckverdachtes ist folgendes untersagt:

Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, Elektrogeräte ein- und ausschalten (Klingel- und Lichtschalter) sowie sonstige elektrische und mechanische Geräte benutzen, die Elektro- und Schlagfunkentstehung verursachen können.

In so einem Fall muss der Gasabsperrhahn der Gasanschlussleitung bzw. der Gasflasche sofort zugedreht und der Raum gelüftet werden; danach muss die Schadensursache von einem autorisierten Fachmann beseitigt werden.

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

Ihr Backofen soll an die Gasanschlussleitung angeschlossen werden, welche mit der Gasart versorgt ist, für die Ihr Gasbackofen werksseitig ausgelegt ist. Die Information über die Gasart, an die Ihr Gasbackofen werksseitig angepasst worden ist, ist dem Typenschild zu entnehmen.

EN

In case of gas leak, it is not allowed:

to strike a match, smoke, switch on and off an electric receiver (a door bell, a light switch) as well as use other electrical or mechanical appliances which can cause electric or chugging spark.

In this case, immediately shut off gas supply (turn off the valve of the gas cylinder or the switch which cuts off the connection to the gas supply), air the room and contact an authorized person.

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

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

FR

En cas de suspicion de fuite de gaz, il est interdit :

Allumez des allumettes, fumez des cigarettes, allumez et éteignez les appareils électriques (cloche et interrupteur) et utilisez d'autres appareils électriques et mécaniques qui peuvent provoquer des étincelles électriques et des chocs.

Dans un tel cas, le robinet d'arrêt du gaz sur la ligne de raccordement au gaz ou la bouteille de gaz doit être immédiatement fermé et la pièce ventilée ; alors la cause du dommage doit être éliminée par un spécialiste agréé.

- Aucune ligne de mise à la terre ne doit être connectée à la ligne de raccordement au gaz.
- Si le gaz s'échappant d'une installation de gaz qui fuit s'enflamme, l'arrivée de gaz doit être fermée immédiatement à l'aide de la vanne d'arrêt de gaz.
- Dans toutes les situations où un dysfonctionnement technique survient, il est indispensable de débrancher le poêle de l'alimentation électrique, d'aérer la pièce et de signaler le dysfonctionnement à un centre de réparation agréé.
- Si le gaz s'échappant d'un robinet de bouteille de gaz qui fuit s'enflamme, couvrez la bouteille de gaz avec une couverture humide pour éteindre la flamme et refroidir la bouteille de gaz ; fermez le robinet d'arrêt du gaz. L'utilisation d'une bouteille de gaz endommagée est strictement interdite.
- Si le four ne doit pas être utilisé pendant quelques jours, le robinet d'arrêt principal sur la ligne de raccordement au gaz doit être fermé. Si le réchaud à gaz est alimenté par une bouteille de gaz, le robinet de la bouteille de gaz doit être fermé après chaque utilisation.

Votre four doit être connecté à la conduite de raccordement au gaz fournie avec le type de gaz pour lequel votre four à gaz est conçu en usine. Les informations sur le type de gaz sur lequel votre four à gaz a été réglé en usine se trouvent sur la plaque signalétique.

RU

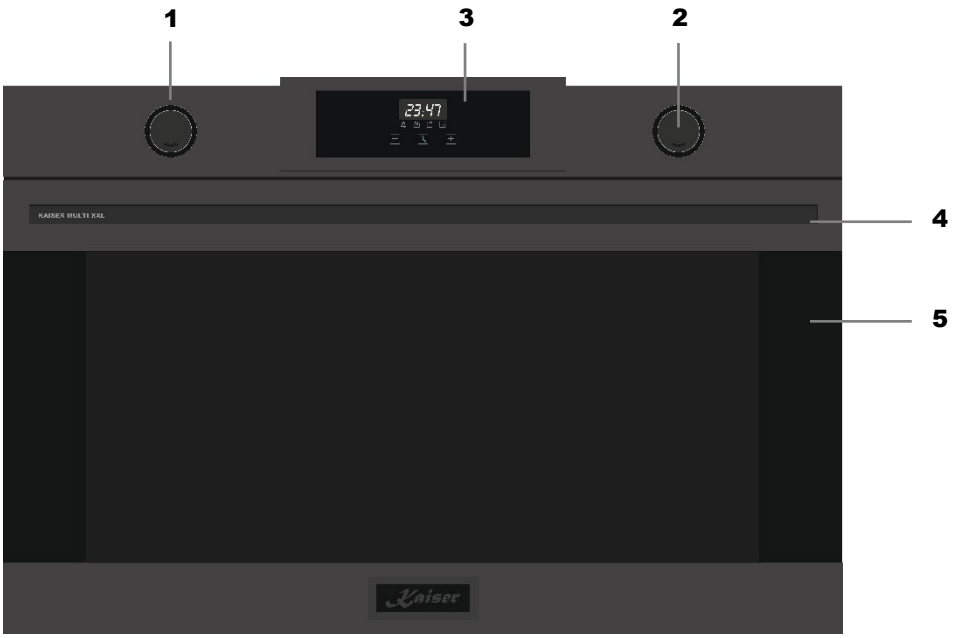
В случае подозрения утечки газа нельзя:

зажигать спички, курить, включать и выключать электроприемники (звонок или включатель освещения), а также пользоваться другими электрическими и механическими устройствами, вызывающими образование электрической или толчкообразной искры.
В таком случае следует немедленно перекрыть подачу газа (перекрыть клапан на газобаллоне или кран, отсекающий подачу газа) и проветрить помещение, а затем вызвать лицо, имеющее право на устранение такого рода причин.

- Не следует подсоединять к газовой установке никаких проводов.
- В случае воспламенения газа, вытекающего из неплотной установки, следует немедленно перекрыть подачу газа при помощи запорного клапана на газобаллоне или крана, отсекающего подачу газа.
- В каждом случае, вызванном техническими неисправностями, следует обязательно отключить электропитание духовки, предварительно проветрив помещение и заявить о недостатке авторизированному сервисному центру.
- В случае воспламенения газа, вытекающего из неплотного клапана на газобаллоне, следует на баллон накинуть мокрое одеяло для его охлаждения, завернуть клапан на газобаллоне. Запрещается вторично эксплуатировать поврежденный баллон
- В случае перерыва в пользовании духовкой, продолжающегося несколько дней, следует перекрыть стопорный кран подачи газа, а при пользовании газобаллоном – каждый раз после использования.

Духовка должна быть подсоединена к такому же типу газа, на который она настроена заводом. Информация о типе газа, на который духовка настроена заводом, находится на заводской табличке.

DE EN



KURZBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Bedienknebel für Backofenbeleuchtung, Umluftventilator, Drehspieß und Temperatureinstellung des oberen Heizelements
2. Temperaturregler für den Gasbackofen / Bedienknebel für den Elektrogrill
3. Bedienfeld
4. Backofentürgriff
5. Backofentür

BRIEF DESCRIPTION

LOCATION DRAWING

Arrangement of functional assemblies

1. Control knob for the oven light, convection fan, rotisserie and upper heating element temperature
2. Gas oven thermostat / electric grill control knob
3. Control panel
4. Oven door handle
5. Oven door

FR

BRÈVE DESCRIPTION

DESSIN DE LOCALISATION

Disposition des ensembles fonctionnels

1. Bouton de commande de l'éclairage du four, du ventilateur de convection, du tourne-broche et de la température de l'élément chauffant supérieur
2. Bouton du thermostat du four à gaz / commande du gril électrique
3. Bandeau de commande
4. Poignée de la porte du four
5. Porte du four

RU

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

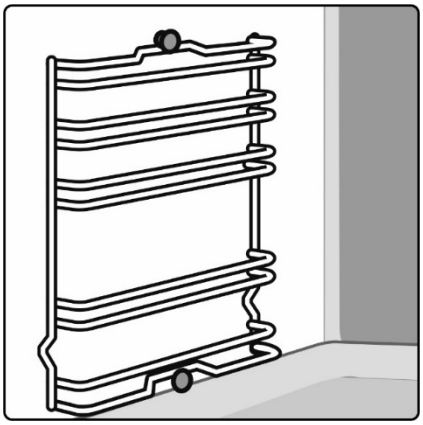
ВНЕШНИЙ ВИД

Примерное размещение функциональных узлов

1. Ручка управления подсветкой, вентилятором конвекции, вертелом и настройкой температуры верхнего нагревательного элемента
2. Ручка терморегулятора газовой духовки/ включения электрического гриля
3. Панель управления
4. Ручка дверцы духового шкафа
5. Дверь духового шкафа

DE

EN



AUSSTATUNG UND BENUTZUNG

VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch muss der Backofen gründlich mit dem Seifenwasser gesäubert und anschließend mit klarem Wasser abgewaschen werden. Die mitgelieferten Utensilien müssen auf die Einhängegitter aufgestellt werden.

Den Backofen sollte man für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen. Auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

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

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

EQUIPMENT AND USAGE

PREPARATION

Before using the oven for the first time, it must be cleaned thoroughly with soapy water and then washed off with clean water. The supplied utensils must be placed on the hanging rails.

The oven should be heated to the maximum temperature for about 30 minutes. In this way, all greasy processing residues that could cause unpleasant smells during baking are eliminated.

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

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

ÉQUIPEMENT ET UTILISATION

PRÉPARATI ON

Nettoyez soigneusement le four à l'eau savonneuse et bien rincer. Pour enlever les cadres latéraux des fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure.

Faire fonctionner le four pendant environ 30 minutes à la température maximale pour brûler toutes les traces de graisse qui pourraient autrement créer des odeurs désagréables lors de la cuisson.

Important !!!
Pour des raisons de sécurité, avant de nettoyer le four, débranchez toujours la fiche de la prise de courant ou du câble d'alimentation du four. Ne pas utiliser de substances acides ou alcalines pour nettoyer le four (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, des acides ou des produits abrasifs pour nettoyer les surfaces peintes du four.

Attention ! Pour installer l'appareil, il n'est pas conseillé l'utilisation de la glue silicone ou de tout autre produit adhésif et d'étanchéité, en plus des matériaux de montage fournis. Si des matériaux de fixation supplémentaires et d'autres substances ont été utilisées, le retrait de l'appareil de la niche de montage, cas de besoin de maintenance, se fera aux frais du propriétaire.
Le fabricant et les services d'aide à la clientèle ne sauraient pas être tenus responsables des dommages sur l'appareil et de votre meuble en raison du désassemblage.

ОБОРУДОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПОДГОТОВКА

Перед первым пользованием тщательно очистить духовой шкаф мыльным раствором и хорошо промыть достаточным количеством воды. Установить на лестнички решетки и противни.

В течение примерно 30 минут прогреть духовой шкаф до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

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

Внимание! При монтаже устройства не рекомендуется применение силиконовых и прочих герметиков, а также других клеящих веществ помимо крепёжных материалов, входящих в комплект поставки. При использовании дополнительных крепёжных материалов и веществ, извлечение устройства из монтажной ниши в случае необходимости сервисного обслуживания производится силами и за счёт его владельца. Производитель и сервисные службы не несут ответственности за повреждение устройства и мебели при демонтаже.

DE

VORSICHTSMASSNAHMEN UND ALLGEMEINE HINWEISE

Backofen und Grill sollten bei der ersten Inbetriebnahme lange genug auf die maximale Temperatur erhitzt werden, um eventuelle ölige Rückstände, die durch den Herstellungsprozess entstanden sind und die Speisen mit unangenehmen Gerüchen verunreinigen könnten, zu verbrennen.

Um unangenehmen Kontakt mit Dampf im Inneren des Backofens zu vermeiden, öffnen Sie die Tür in zwei Schritten: Halten Sie sie 4 – 5 Sekunden lang ein wenig (ca. 5 cm) auf und öffnen Sie sie dann vollständig. Wenn Sie während des Garvorgangs an den Speisen Kontrollen oder andere Eingriffe vornehmen müssen, lassen Sie die Tür kurz geöffnet, um ein Absinken der Backofentemperatur zu vermeiden, das das Garergebnis beeinträchtigt.

KÜHLGEBLÄSESYSTEM*

Das Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, das einige Minuten nach dem Anzünden des Backofens in Betrieb geht. Der Betrieb des Ventilators erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und auch nach dem Ausschalten des Ofens noch kurze Zeit andauern kann.

* - wenn verfügbar

EN

PRECAUTIONS AND GENERAL ADVICE

When the oven and grill are used for the first time, they should be heated to the maximum temperature for long enough to burn off any oily residues left by the manufacturing process, which might contaminate foods with unpleasant smells.

To avoid unpleasant contact with any steam inside the oven, open the door in two stages: hold it open just a little (about 5 cm) for 4 – 5 seconds, then open it completely. If you have to check or carry out other procedures on food during cooking, leave the door open for a short time to prevent a drop in the oven temperature which will impair the cooking results.

COOLING FAN SYSTEM*

The appliance is equipped with a cooling system which comes into operation a few minutes after the oven is lit. Operation of the fan generates a normal air flow which comes out above the door and may continue for a short time even after the oven is turned off.

* - if available

FR

PRÈCAUTIONS ET CONSEILS GÉNÉRAUX

Lorsque le four et le gril sont utilisés pour la première fois, ils doivent être chauffés à la température maximale suffisamment longtemps pour brûler les résidus huileux laissés par le processus de fabrication, qui pourraient contaminer les aliments avec des odeurs désagréables.

Pour éviter tout contact désagréable avec la vapeur à l'intérieur du four, ouvrez la porte en deux temps : maintenez-la légèrement ouverte (environ 5 cm) pendant 4 à 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si vous devez contrôler ou effectuer d'autres opérations sur les aliments pendant la cuisson, laissez la porte ouverte pendant une courte période pour éviter une baisse de la température du four qui altérerait les résultats de la cuisson.

SYSTÈME DE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT*

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement qui se met en marche quelques minutes après l'allumage du four. Le fonctionnement du ventilateur génère un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant une courte période même après l'arrêt du four.

* - si disponible

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБЩИЕ СОВЕТЫ

Когда духовка и гриль используются в первый раз, их следует нагревать до максимальной температуры достаточно долго, чтобы сжечь любые масляные остатки, оставшиеся в процессе производства, которые могут загрязнить продукты с неприятным запахом.

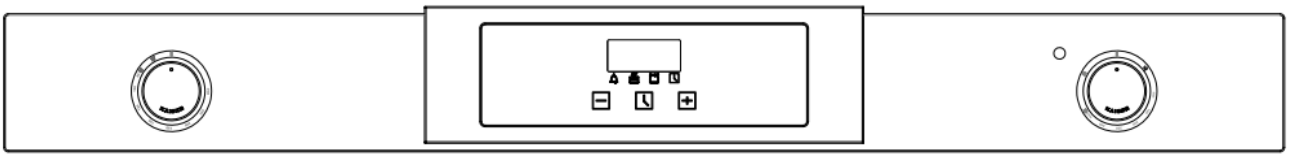
Чтобы избежать неприятного контакта с паром внутри духовки, открывайте дверцу в два этапа: держите ее немного открытой (около 5 см) в течение 4–5 секунд, затем откройте ее полностью. Если вам необходимо проверить или выполнить другие процедуры с едой во время приготовления, оставьте дверцу открытой на короткое вре мя, чтобы предотвратить падение температуры духовки, которое ухудшит результаты приготовления.

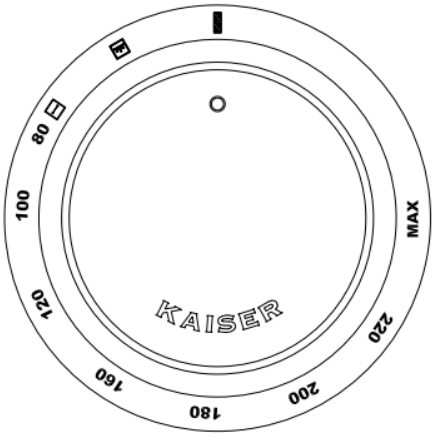
СИСТЕМА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА *

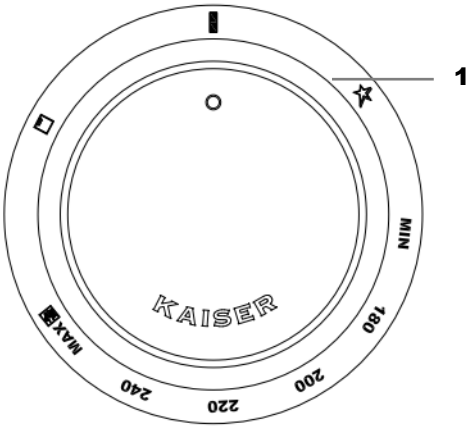
Прибор оснащен системой охлаждения, которая включается через несколько минут после розжига духовки. При работе вентилятора создается нормальный воздушный поток, который выходит над дверцей и может продолжаться в течение короткого времени даже после выключения духовки.

* - если имеется

DE EN







VERWENDUNG DES GASBACKOFENS

Elektrische Zündung

Öffnen Sie die Backofentür vollständig. Drücken Sie den Temperaturregler **1** und drehen Sie ihn bei gedrückter Stellung gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatureinstellung. Dabei wird die elektrische Zündung automatisch aktiviert.

Halten Sie den Temperaturregler nach dem Zünden des Brenners noch einige Sekunden gedrückt, damit sich das Thermoelement erwärmen und die Flammenüberwachung aktivieren kann.

Wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden zündet, brechen Sie den Zündvorgang ab. Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Vorgang wiederholen.

Achtung! Der Gasbackofen und der Grill dürfen nicht gleichzeitig verwendet werden.

Achtung! Um eine ausreichende Luftzufuhr und eine ordnungsgemäße Verbrennung zu gewährleisten, stellen Sie das Backblech nicht auf die unterste Einschubebene des Backofens.

Achtung! Vor dem ersten Gebrauch des Backofens muss der Drehregler **1** etwa 10 bis 15 Sekunden lang gedrückt gehalten werden.

USING THE GAS OVEN

Electric Ignition

Fully open the oven door. Press the thermostat knob **1** and, while keeping it pressed, turn it anticlockwise to the desired temperature setting. The electric ignition system will activate automatically.

After the burner has ignited, continue to hold the thermostat knob down for a few seconds to allow the thermocouple to heat up and the flame safety system to activate.

If the burner does not ignite within 15 seconds, stop the ignition attempt. Leave the oven door open and wait at least 1 minute before repeating the procedure.

Warning! The gas oven and the grill must not be used simultaneously.

Warning! To ensure adequate air circulation and proper combustion, do not place the baking tray on the lowest shelf level of the oven.

Warning! Before using the oven for the first time, press and hold knob **1** for 10–15 seconds.

UTILISATION DU FOUR À GAZ

Allumage électrique

Ouvrez complètement la porte du four. Appuyez sur le bouton du thermostat et **1**, tout en le maintenant enfoncé, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée. Le système d'allumage électrique s'active automatiquement.

Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton du thermostat enfoncé pendant quelques secondes afin de permettre au thermocouple de chauffer et au dispositif de sécurité de flamme de s'activer.

Si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes, interrompez la tentative d'allumage. Laissez la porte du four ouverte et attendez au moins 1 minute avant de répéter la procédure.

Attention ! Le four à gaz et le gril ne doivent pas être utilisés simultanément.

Attention ! Afin d'assurer une circulation d'air suffisante et une combustion correcte, ne placez pas la plaque de cuisson au niveau le plus bas du four.

Attention ! Avant la première utilisation du four, maintenez le bouton **1** enfoncé pendant 10 à 15 secondes.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Использование газового нагрева

Полностью откройте дверцу духового шкафа. Нажмите ручку терморегулятора **1** и, удерживая её нажатой, поверните против часовой стрелки в положение желаемой температуры. При этом автоматически активируется система электрического розжига.

После воспламенения горелки продолжайте удерживать ручку терморегулятора нажатой в течение нескольких секунд, чтобы термопара успела нагреться, и система контроля пламени начала работать.

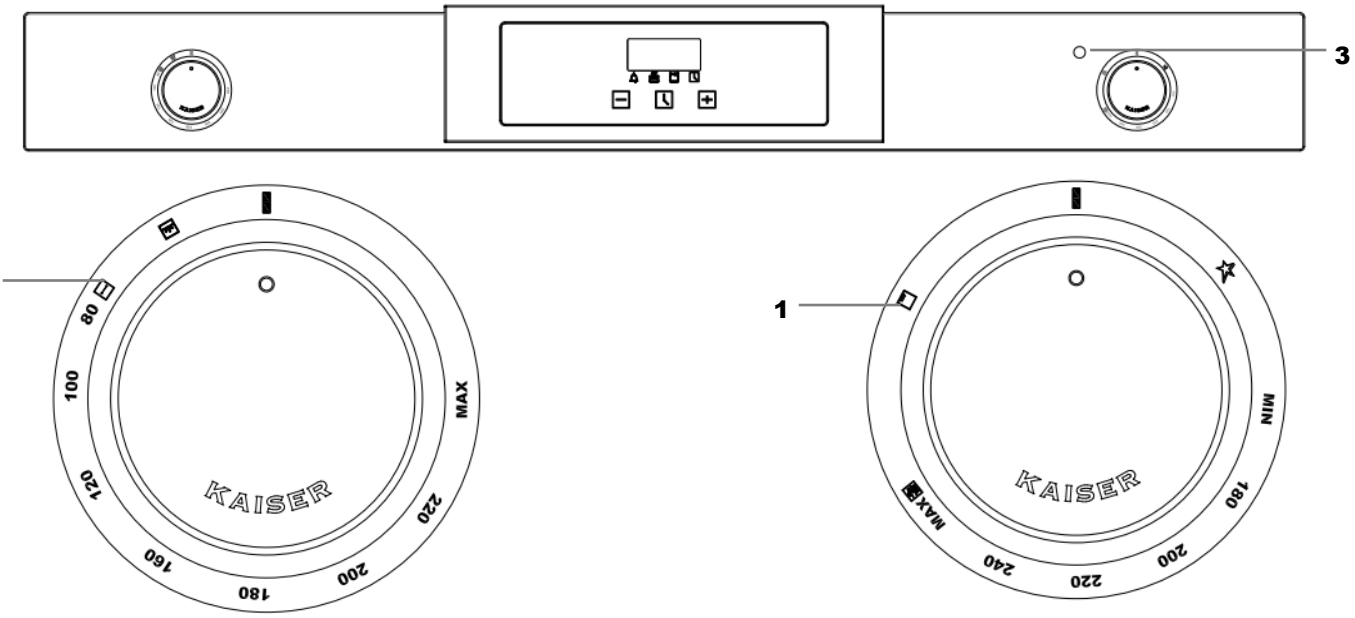
Если горелка не зажглась в течение 15 секунд, прекратите попытку розжига. Оставьте дверцу духового шкафа открытой и подождите не менее 1 минуты, прежде чем повторить процедуру.

Внимание! Газовую духовку и гриль / гриль нельзя использовать одновременно.

Внимание! Для обеспечения достаточного притока воздуха и правильного процесса горения не устанавливайте противень на самый нижний уровень духового шкафа.

Внимание! Перед первым использованием духового шкафа необходимо удерживать ручку **1** 10–15 секунд.

DE EN



Verwendung des Elektrogrills und Drehspießes

Zum Einschalten des Elektrogrills:

- Drehen Sie Bedienknebel **1** im Uhrzeigersinn auf das entsprechende Grillsymbol .

Die Heizleistung wird mit Bedienknebel **2** im Bereich von 80 °C bis MAX eingestellt.

Die Stellung MAX entspricht einer Temperatur von 250 °C.

Bei eingeschaltetem Grill leuchten gleichzeitig die Kontrollleuchte **3** und die Backofenbeleuchtung.

Gleichzeitig wird der Umluftventilator automatisch eingeschaltet, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

Zum Einschalten des Drehspießmotors (falls vorhanden):

- Stellen Sie Bedienknebel **2** auf das entsprechende Drehspießsymbol .
- Stellen Sie anschließend die gewünschte Temperatur im Bereich von 80 °C bis MAX ein.

Achtung! Wenn der Backofen im Gasbetrieb verwendet wird, kann der Elektrogrill nicht eingeschaltet werden.

Using the Electric Grill and Rotisserie

To switch on the electric grill:

- Turn knob **1** clockwise to the corresponding grill symbol .

Adjust the heating intensity using knob **2**, within the range from 80 °C to MAX.

The MAX setting corresponds to a temperature of 250 °C.

When the grill is switched on, indicator light **3** and the oven interior light illuminate simultaneously.

The convection fan also starts automatically to ensure even heat distribution.

To switch on the rotisserie motor (if provided):

- Set knob **2** to the corresponding rotisserie symbol .
- Then set the temperature control to the desired setting within the range from 80 °C to MAX.

Warning! When the oven is operating in gas mode, the electric grill cannot be used.

Utilisation du gril électrique et du tournebroche

Pour mettre le gril électrique en marche :

- Tournez le bouton **1** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole  du gril correspondant.

Réglez l'intensité de chauffe à l'aide du bouton **2**, dans une plage comprise entre 80 °C et MAX.

La position MAX correspond à une température de 250 °C.

Lorsque le gril est en marche, le voyant 3 et l'éclairage intérieur du four s'allument simultanément.

Le ventilateur de convection se met également en marche automatiquement afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur.

Pour mettre en marche le moteur du tournebroche (si disponible) :

- Placez le bouton **2** sur le symbole  du tournebroche correspondant.
- Réglez ensuite la température souhaitée dans la plage comprise entre 80 °C et MAX.

Attention ! Lorsque le four fonctionne en mode gaz, le gril électrique ne peut pas être utilisé.

Использование электрического гриля, вертела

Для включения электрического гриля:

- Установить ручку **1** на символ  поворотом вправо.

Интенсивность нагрева регулируется ручкой **2** от 80 °C до MAX.

Положение «Максимум» соответствует температуре 250 °C.

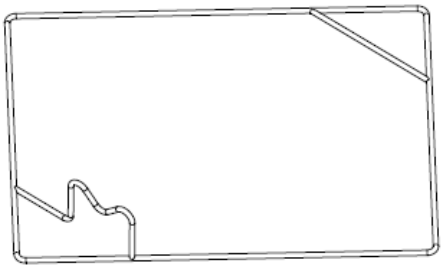
Если гриль включен, одновременно загораются контрольная лампочка **3** и внутреннее освещение духовки.

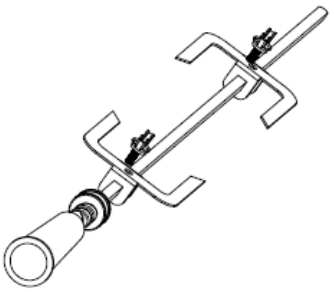
Одновременно запускается система конвекционного обдува для идеального распределения тепла.

Для включения мотора вертела (если имеется) нужно:

- Установить ручку **2** на символ  .
- После этого ручка регулятора устанавливается в желаемый режим от 80 °C до MAX.

Внимание! Если духовка включена в газовом режиме, электрогриль не функционирует.





Kochen am spiess

Einige Backöfen sind komplett mit Stabmotor und Drehspieß für das Spießbraten ausgestattet.
Der Spieß* erlaubt es, die Speisen im Backofen rotierend zu rösten. Er dient hauptsächlich zum Rösten von Schaschliks, Geflügel, Würstchen u.ä. Speisen. Die Ein- und Aus-schaltung von dem Spießantrieb erfolgt gleichzeitig mit dem Ein- und Ausschalten von Grillfunktionen.

hen Sie dazu wie folgt vor:

- Stecken Sie das Grillgut auf den Drehspieß und fixieren Sie es mit den Halteklammern.
- Falls erforderlich, befestigen Sie den Griff am Spieß; setzen Sie den Halterahmen auf Einschub-höhe II in den Backofen ein.
- Führen Sie das Ende des Dreh-spießes in die Antriebskupplung ein und achten Sie darauf, dass die Aussparung des Rahmens in die Nut des metallischen Halters passt;
- Entfernen Sie den Griff;
- Schieben Sie das Backblech auf die unterste Ebene des Backofens und schließen Sie die Tür.

Verwenden Sie beim Herausneh-men des Grillguts unbedingt den Griff, um Verbrennungen zu ver-meiden.

Preparing of roast on the spit

Some ovens are completely equipped with stick engine and rotary spit for spit roast. The rotisserie* allows to roast food in the oven. It serves pri-marily for the roasting of shashliks, fowl, small sausages and similar dishes. The rotisserie actuation switches on and off simultaneously with the Grill functions.

To do this, proceed as follows:

- Place the food onto the rotisserie spit and secure it using the forks.
- If necessary, attach the handle to the spit; place the support frame into the oven at level II.
- Insert the end of the spit into the drive socket, ensuring that the groove of the frame fits into the slot of the metal holder of the ro-tisserie;
- Remove the handle;
- Insert the baking tray at the low-est level of the oven and close the door.

When removing the food, always use the handle to avoid burns.

Cuisson à la broche

Certains fours sont équipés d'une rôtissoire complète pour le rôtissage à la broche.
La rôtissoire* permet de rôtir les aliments sur une broche tige fournie avec le four.
Elle sert principalement à la torré-faction du chachlik, de la volaille, de petites saucisses et des plats similaires. L'activation et la désactiva-tion de la rôtissoire s'effectue simul-tanément avec l'activation et la désactivation des fonctions du gril.

Procédez comme suit :

- Enfilez l'aliment sur la broche du tournebroche et fixez-le à l'aide des fourchettes de maintien.
- Si nécessaire, fixez la poignée à la broche ; placez le support dans le four au niveau II.
- Insérez l'extrémité de la broche dans l'entraînement en veillant à ce que l'encoche du support s'insère dans la rainure du sup-port métallique ;
- Retirez la poignée ;
- Placez la plaque de cuisson au niveau le plus bas du four et fermez la porte.

Lors du retrait du plat, utilisez toujours la poignée afin d'éviter toute brûlure.

Приготовление на вертеле

Некоторые духовки оборудованы вертелом, приводимым во вращение эл. Мотором.
Благодаря вертелу* возможна вращательная обжарка блюд в духовке. Служит главным образом для обжарки домашней птицы, шашлыков, колбасок и других блюд. Включение и выключение привода вертела происходит одновременно со включением и выключением функций гриля.

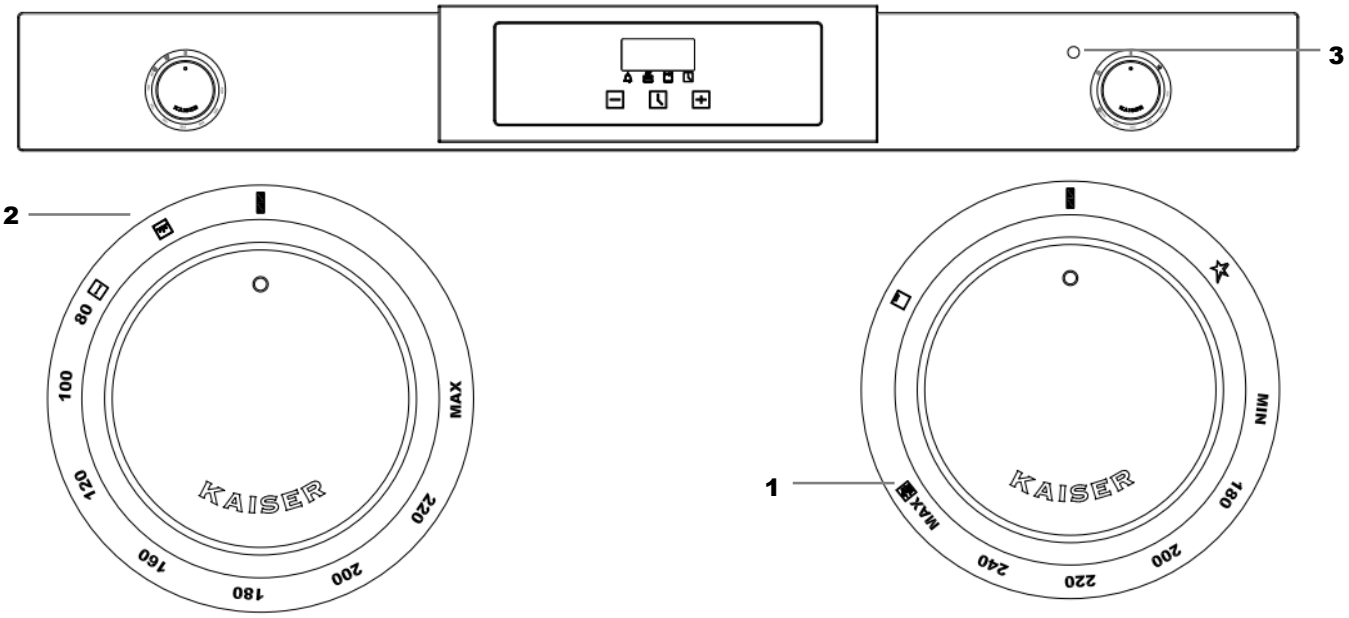
Для этого необходимо следующее:

- Нанизать блюдо на пруток вертела и закрепить его при помощи вилок;
- При необходимости надеть ручку на вертел, рамку установить в духовку на уровень II;
- Конец прутка вертела вставьте в муфту привода, обращая внимание на то, чтобы выемка рамки попала в канавку металлической части держателя вертела;
- Снимите ручку;
- Вставьте противень на самый низкий уровень духового шкафа и закройте дверцу.

При вынимании блюда во избежание ожога обязательно использовать ручку.

DE

EN



Air-Fry-Funktion (Heißluftgaren)

Zum Einschalten der AIR-FRY-Funktion:

- Zünden Sie den Gasbrenner **1** und stellen Sie den Bedienknebel auf die entsprechende Position MAX .
- Drehen Sie den zweiten Bedienknebel auf die Position für den Umluftventilator **2**.

Heizen Sie den Backofen 15 Minuten lang vor.

- Setzen Sie anschließend den mit Lebensmitteln gefüllten Air-Fry-Korb auf die mittlere Einschubebene des Backofens.

Passen Sie die Garzeit an die Art und Menge der Lebensmittel an.

Achtung! Wenn der Backofen im Gasbetrieb verwendet wird, kann der Elektrogrill nicht eingeschaltet werden.

Usi Air Fry Function (Hot-Air Cooking)

To activate the AIR FRY function:

- Ignite the gas burner **1** and set the control knob to the corresponding position MAX
- Turn the second knob to the convection fan position **2**.

Preheat the oven for 15 minutes.

- Then place the Air Fry basket containing the food on the middle shelf level of the oven.

Adjust the cooking time according to the type and quantity of food.

Warning! When the oven is operating in gas mode, the electric grill cannot be used.

Fonction Air Fry (cuisson à air chaud)

Pour activer la fonction AIR FRY :

- Allumez le brûleur à gaz **1** et placez le bouton de commande sur la position correspondante **MAX**  .
- Tournez le second bouton sur la position du ventilateur  de convection **2**.

Préchauffez le four pendant 15 minutes.

- Placez ensuite le panier Air Fry contenant les aliments au niveau intermédiaire du four.

Adaptez le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments.

Attention ! Lorsque le four fonctionne en mode gaz, le gril électrique ne peut pas être utilisé.

Функция Air Fry (приготовление горячим воздухом)

Для включения функции AIR FRY:

- Зажгите газовую горелку **1** и установите ручку управления в соответствующее положение **MAX**  .
- Поверните вторую ручку в положение включения вентилятора  конвекции **2**.

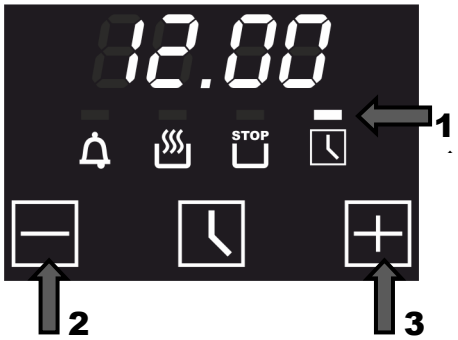
Предварительно прогрейте духовой шкаф в течение 15 минут.

- Затем установите корзину Air Fry с продуктами на средний уровень духового шкафа.

Продолжительность приготовления выбирайте в зависимости от вида и количества продуктов.

Внимание! Если духовка включена в газовом режиме, электрогриль не функционирует.

DE



ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR MIT SENSOR-BEDIENUNG VON BACKÖFEN

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

Auf dem Display erscheint **12.00**.

Uhrzeiteinstellung
Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

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

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

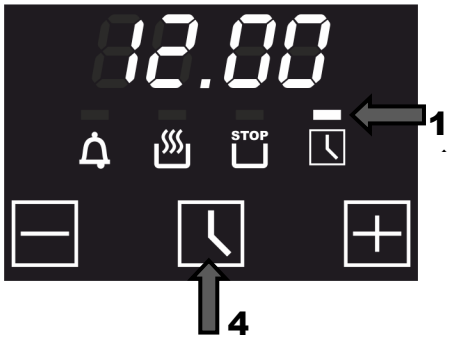
Die eingestellte Uhrzeit kann auch anschließend verändert werden. Dafür muss man:

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

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

* - falls vorhanden

EN



DIGITAL CLOCK TIMER WITH SENSOR OF THE OVENS

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

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

Setting the clock
To set the current day time:

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

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

The set time can be also set afterwards. Therefor you have to:

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

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

* - if available

MINUTERIE ÉLECTRONIQUE AVEC FONCTIONNEMENT DU CAPTEUR DES FOURS

Lors de la première mise en marche de l'horloge, le symbole **1** clignote.

12.00 apparaît sur l'affichage.

Réglage de l'heure
Pour régler l'heure actuelle:

- Réglez l'heure souhaitée à l'aide des touches de sélection **2** ou **3** (**–** ou **+**).

Après quelques secondes, l'heure actuelle est automatiquement adoptée et le symbole 1 disparaît.

L'heure réglée peut également être modifiée par la suite. Pour cela, vous devez:

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton central **4** jusqu'à ce que le symbole **1** se mette à clignoter.
- Réglez l'heure souhaitée comme décrit ci-dessus.

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

***** - falls vorhanden

СЕНСОРНОЕ ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДУХОВЫХ ШКАФОВ

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

На дисплее появится **12.00**.

Установка текущего времени
Чтобы установить текущее время:

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

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

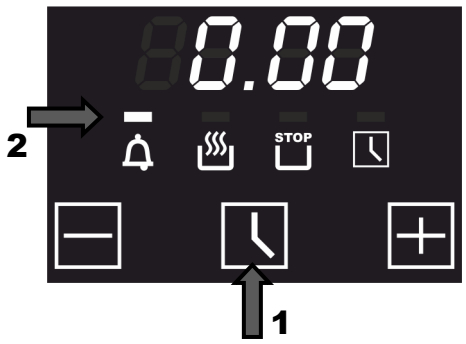
Установленное время можно изменить. Для этого:

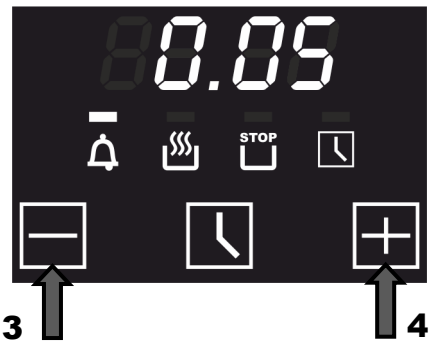
- Нажимайте на среднюю кнопку **4** пока не начнёт мигать символ **1**.
- Установите время, как описано выше.

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

***** - если имеется

DE **EN**





Elektronischer Kurzzeitwecker

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

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

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

Auf dem Display erscheint **0.00**.

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

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

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

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

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

Electronical countdown timer

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

To switch on the countdown timer

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

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

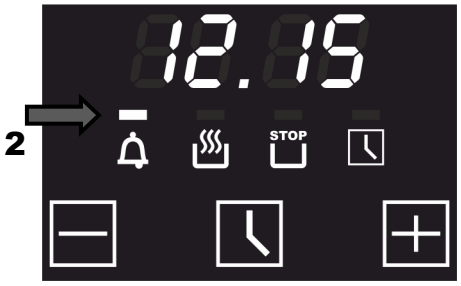
- Press the choice keys **3** or **4** (**–** or **+**) to set the duration and wait a few seconds.

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

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

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

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



Minuterie électronique

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

Pour activer la minuterie:

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

0.00 apparaît sur l'affichage.

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

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

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

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

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

Электронный минутник

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

Чтобы включить минутник:

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

На дисплее появится **0.00**.

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

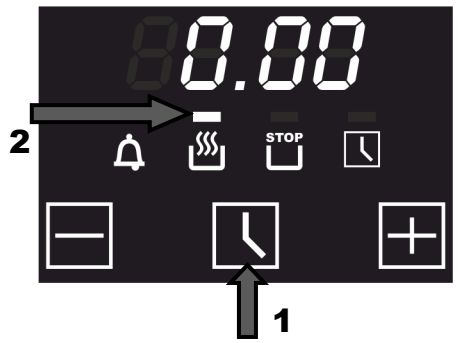
Через несколько секунд начнётся обратный счет, отображаемый на дисплее, загорается символ **минутника 2**. Нажатием на кнопку **1** Вы можете вызвать показание текущего времени на 5 секунд.

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

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

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

DE



Einstellen der Betriebsdauer

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

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

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

Auf dem Display erscheint **0.00**.

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

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

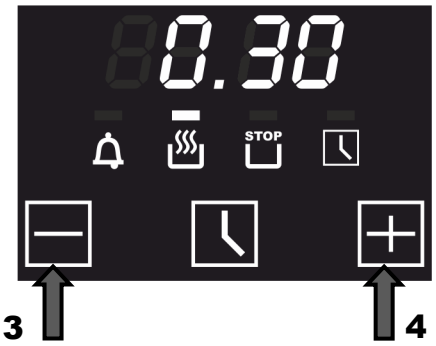
Nachdem das Rückwertszählen beendet ist, ertönen doppelte Signaltöne mit dem Interval von 2 Sekunden 2 Minuten lang, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind. Nach dem Aufhören des Signaltons blinkt das Symbol **2** weiter.

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

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

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

EN



Setting the cooking time

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

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

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

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

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

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

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

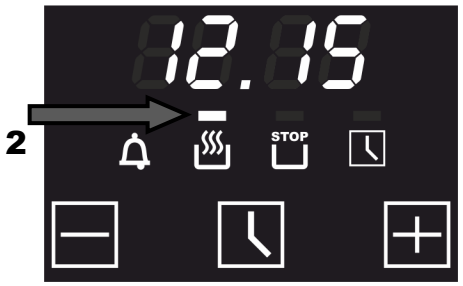
- Turn the rotary handles of oven operating functions and of temperature regulator in the zero position.
- Press any key to switch off the acoustic signals and the flashing symbol **2**.

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

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

DE

RU



Réglage de la durée de fonctionnement

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

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

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

0.00 apparaît sur l'affichage.

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

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

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

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

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

Si vous ne réglez pas le sélecteur rotatif sur la position zéro après avoir éteint la minuterie, le four continuera à fonctionner.

Установка длительности приготовления

Духовой шкаф должен автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

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

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

На дисплее появится **0.00**.

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

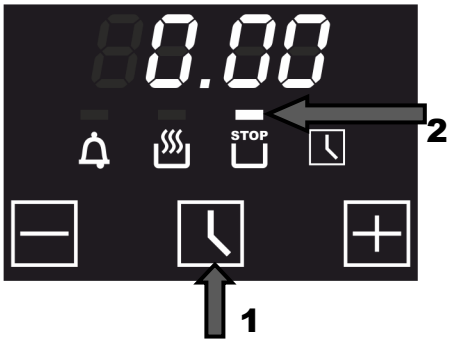
На дисплее отображается время обратного отсчета, появится символ **2**, подтверждающий успешное программирование, а также вернётся показание текущего времени.
По окончании обратного счета духовка подает двойные звуковые сигналы с интервалом в 2 секунды в течении двух минут, информируя, что все функции работы духовки отключены. Символ **2** продолжает мигать после прекращения подачи звуковых сигналов.

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

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

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

DE



Einstellen der Ausschaltzeit

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

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

Auf dem Display erscheint **0.00**.

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

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

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

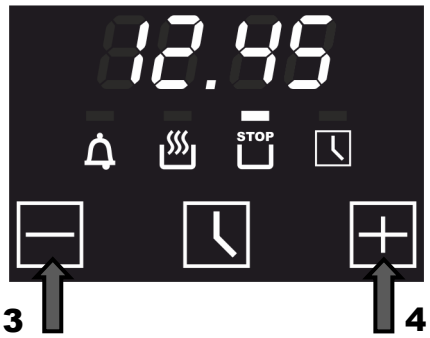
Wenn die programmierte Zeit erreicht ist, dann ertönt ein dreimaliger Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole fangen an zu blinken, um Sie zu informieren, dass alle Backofenbetriebsfunktionen abgeschaltet sind.

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

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

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

EN



Setting the end of cooking time

The oven must switch off after the set end time.

Before setting the end of cooking time you have to set the **oven operating function** and the **temperature** (see chapter «**Multifunction oven control»**).

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

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

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

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

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

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

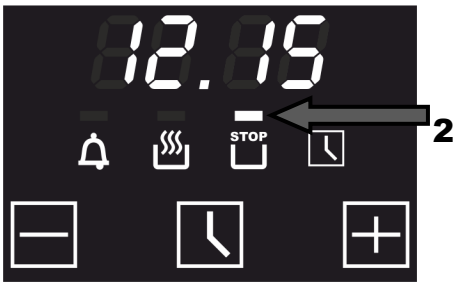
- Turn the rotary handles of oven operating functions and of temperature regulator in the zero position.
- Press any key to turn off the timer and the sound signals.

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

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

DE

RU



Réglage de l'heure d'arrêt

Le four doit être éteint à l'heure de fin spécifiée.

Avant de saisir l'heure d'arrêt, vous devez régler la **fonction du four** et la **température de la préparation** (voir chapitre **«Commande du four multifonction»**).

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

0.00 apparaît sur l'affichage.

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

Important! Vous devez entrer l'heure qui diffère de l'heure actuelle!

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

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

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

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

Si vous ne réglez pas le sélecteur rotatif sur la position zéro après avoir éteint la minuterie, le four continuera à fonctionner.

Установка времени окончания приготовления

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

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

На дисплее появится **0.00**.

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

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

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

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

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

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

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

DE



Einstellen der Betriebsdauer und Ausschaltzeit

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

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

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

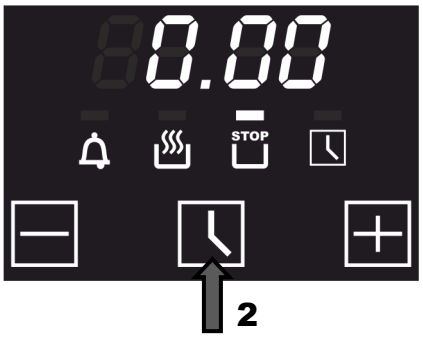
Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung und die Ausschaltzeit eingegeben werden, müssen Sie die **Backofenfunktion 3** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Steuerung von dem Multifunktionsbackjfen«**).

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

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

Auf dem Display erscheint das Symbol **5**, das eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer bestätigt und die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

EN



Setting cooking duration and end times

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

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

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

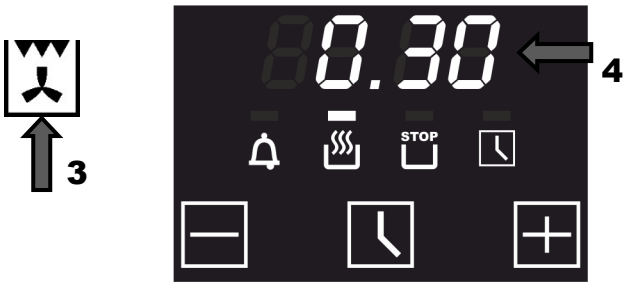
Before you set the duration and the end of cooking time, you have to set the **oven function 3** ant the **temperature** (see chapter «**Multifunction oven control»**).

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

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

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

FR



Réglage de la durée de fonctionnement et de l'heure d'arrêt

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

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

Exemple : vous souhaitez commencer à préparer le plat 30 minutes avant votre retour à la maison afin que la nourriture soit prête à votre arrivée à **12:55**.

Avant de saisir la durée de préparation du plat et l'heure d'arrêt, vous devez régler la **fonction du four 3** et la **température de préparation** (voir le chapitre **« Commande du four multifonction »**).

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

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

Le symbole **5** apparaît sur l'afficheur, confirmant que le temps de fonctionnement a été programmé avec succès et l'heure actuelle est à nouveau affichée.

RU



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.

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

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

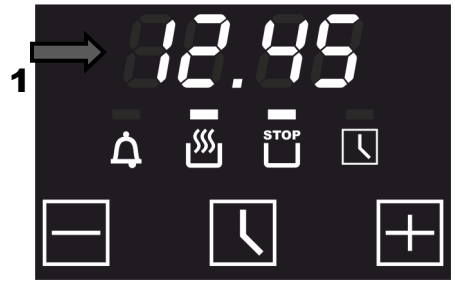
Прежде чем задать продолжительность приготовления и время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки 3** и **температуру приготовления**. (см. раздел **«Управление работой многофункционального духового шкафа»**).

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

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

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

DE



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

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

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

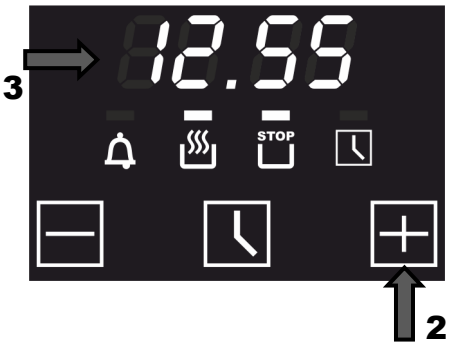
Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert **3** (in unserem Fall – **12:55**, d.h. wir haben die Ausschaltzeit um 10 Minuten verschoben).

Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt **4** (in unserem Fall **12:25**).

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

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

EN



Now set the wanted end time (see chapter «**Setting the end time»**).

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

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

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

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

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

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

FR



Programmez maintenant l'heure d'arrêt souhaitée (voir chapitre **« Réglage de l'heure d'arrêt »**).

L'heure de coupure **1** apparaît à l'écran, qui correspond à l'heure actuelle plus l'heure de fonctionnement (dans notre cas **12:45**, soit plus 30 minutes).

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

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

Le four est en mode veille. L'heure actuelle est affichée **4** (dans notre cas 12h15).

Dans notre cas, le four doit être allumé à **12:25** (**5**) avec les fonctions **„Gril + circulation thermique“**et éteint à **12:25**, selon votre programmation.

Si vous ne déplacez pas les boutons rotatifs en position zéro après avoir éteint la minuterie, le four continuera à fonctionner.

RU



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

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

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

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

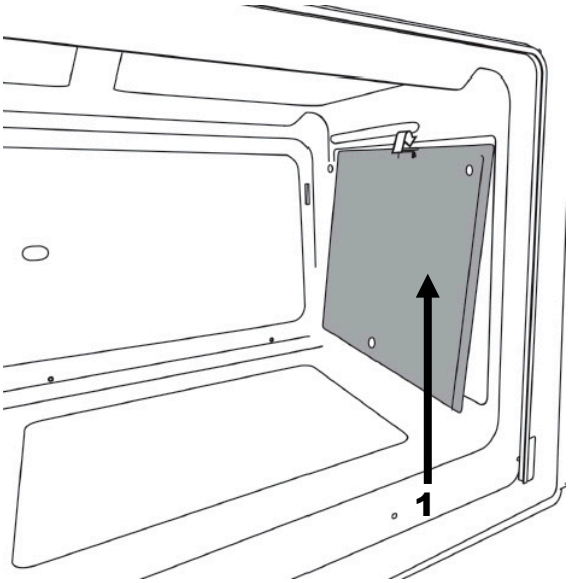
Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. Высветится текущее время **4** (в нашем примере – 12:15).

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

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

DE

EN



SELBSTREINIGENDE KATALYTISCHE PLATTEN*

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, innen selbstreinigende Platten **1** zu montieren. Diese Platten werden vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt und sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer verdampfen lässt und so bei den Backvorgängen über 200 °C eliminiert. Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet. Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

* - wenn verfügbar

SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS*

Our smooth-walled ovens can be fitted with self-cleaning panels, **1**, to cover the inside walls.
These special panels are simply hooked onto the walls before the side frames are fitted. They are coated in special, micro-porous catalytic enamel which oxidizes and gradually vaporizes splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C. If the oven is not clean after cooking greasy foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.
Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid or alkaline products.

* - if available

PANNEAUX CATALYTIQUES AUTO-NETTOYANTS*

Nos fours à parois lisses offrent la possibilité d'installer des plaques autonettoyantes 1 à l'intérieur. Ces panneaux sont suspendus aux cadres latéraux devant les cadres latéraux et sont recouverts d'une peinture catalytique microporeuse spéciale qui s'oxyde, permettant aux projections d'huile et de graisse de s'évaporer, éliminant ainsi les températures dépassant les 200 °C pendant la cuisson. Si le four n'est pas propre après la cuisson d'aliments très gras, laissez-le à température maximale pendant au plus 60 minutes. Les panneaux autonettoyants ne doivent pas être lavés ou nettoyés avec des produits abrasifs, acides ou alcalins.

* - si disponible

САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПЛАСТИНЫ*

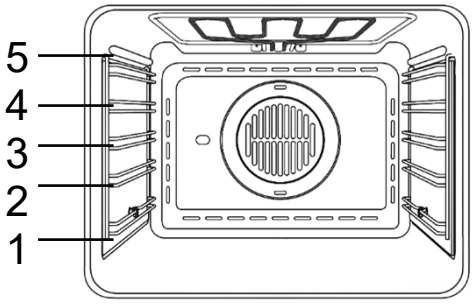
На стенках духовки установлены пластины 1 со специальной экологической микропористой самоочищающейся каталитической эмалью. Эта эмаль при температуре типовой работы духовки свыше 200 °C катализирует все находящиеся на ней жирные вещества и, испаряя, устраняет их. Единственные средства, необходимые для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

* - если имеется

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

Backen

Es wird empfohlen, die Gebäcke und Kuchen auf den Backblechen zu backen, die als Herdausrüstung mitgeliefert sind. Wählen Sie eine passende Höhe für den Einschub der Backbleche. Je nach Modell verfügen die Backöfen über 4 bzw. 5 Höhen.



Backen ist auch in den handelsüblichen Kuchenformen und Backblechen möglich, die auf dem Rost aufzustellen sind. In diesem Fall werden die Kuchenformen aus Schwarzblech empfohlen. Solche Backformen besitzen eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Die Backzeit wird dadurch kürzer und Energie kann damit gespart werden.

Manche Gebäcke sollte man in einem vorgewärmten Backofen backen.

Der Backofen sollte für schwere Gebäcke, die eine große Masse haben und schwach aufgehen, vorsichtig vorgewärmt werden Gebäcke, die schnell aufgehen, können in einem nur schwach vorgewärmten Backofen platziert werden.

Beim Abschalten des Backofens empfiehlt es sich, eine Garprobe mit einem Holzstäbchen durchzuführen (bei gut ausgebackenem Gebäck sollte sich das Holzstäbchen trocken und sauber herausziehen lassen).

Nach dem Abschalten des Backofens sollte das Gebäck noch 5 Minuten in dem Backofen bleiben.

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

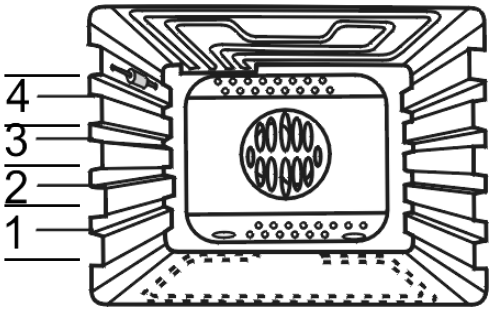
Beim Gebrauch von Thermozirkulation (Umluft) ist kein Vorheizen des Backofens erforderlich.

Beim Backen mit Thermozirkulation (Umluft) ist das Aufbacken von Teig auf der Ebene **3** von unten empfohlen und beim zeitgleichen Backen in zwei Ebenen auf den Ebenen **1** und **3**.

PRACTICAL ADVICE

Baking

It is recommended to bake pastry and cakes on the baking trays, which are provided as oven equipment. Choose a matching tray height. Depending on model the ovens have 4 or 5 heights.



You also can bake on customary baking trays, which are to be placed on the grate. In this case baking trays out of black plate are recommended. These trays have a better heat conductivity, the baking time is reduced and energy can be saved.

Some pastry is to be placed into a pre-heated oven.

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

After turning off the oven you can check the pastry quality with a wooden skewer. (If the pastry is baked well, the skewer will be dry and clean after sticking it in and pulling it out.

After turning off the oven, you should let the pastry rest inside for 5 minutes.

The pastry parameters for **conventional heating** are summarized in **Table 1** and for thermocirculation in **Table 2**.

If you use thermocirculation, no pre-heating of the oven is necessary.

When baking with thermocirculation placing the dough is recommended on height 3 from the bottom and on height 1 and 3 in case of baking simultaneously on two heights.

FR

CONSEILS PRATIQUES

Cuisson au four

Il est recommandé de faire cuire les pâtisseries et les gâteaux sur les grilles de cuisson, qui sont fournies en accessoires. Choisissez une hauteur de grille correspondante. Selon le modèle, les fours ont 4 ou 5 niveaux de gradins.

Vous pouvez également cuire sur n'importe quelle grille de cuisson standard, pouvant être placés sur la grille du four. Dans ce cas, utiliser de préférence des grilles noires car elles ont une meilleure conductivité thermique, le temps de cuisson est abrégé et l'énergie peut être sauvée.

Certaine pâtisserie doit être placée dans un four préchauffé.

Le four doit être préchauffé correctement, uniquement pour les pâtisseries lourdes qui ont une masse importante et se lèvent faiblement. Les pâtisseries qui se lèvent rapidement peuvent être placées dans un four faiblement préchauffé.

Après avoir éteint le four, vous pouvez vérifier la qualité de cuisson de votre pâtisserie à l'aide d'une tige en bois. (Si la pâte est bien cuite, la tige sera sèche et propre après l'avoir enfoncée et retirée).

Après avoir éteint le four, laisser reposer la pâtisserie pendant 5 minutes.

Les paramètres de cuisson de vos pâtisseries avec le **chauffage classique sont résumés dans le Tableau 1** et pour le **chauffage par thermo circulation dans le tableau 2**.

Si vous utilisez la thermo circulation, aucun préchauffage du four n'est nécessaire.

Pour la cuisson à la thermo circulation, la cuisson de la pâte est conseillée sur le niveau de gradin 3, en comptant depuis le bas et simultanément sur les niveaux de gradin 1 et 3.

RU

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка кондитерских изделий

Рекомендуется выпечка теста на противнях, поставляющихся вместе с духовым шкафом. Выберите подходящий уровень для установки противня. В зависимости от модели духовки имеют 4 или 5 уровней.

Выпечка возможна также в формах и на противнях, которые следует устанавливать на решетке. В этом случае рекомендуется употребление форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.

Некоторые из выпекаемых изделий требуют предварительно прогретой духовки.

Предварительный нагрев духовки следует применять исключительно в случае тяжелого теста большого объема и слабоподнимающегося. Быстро поднимающееся тесто следует устанавливать в слабо разогретую духовку.

После отключения духовки рекомендуется проверка качества выпеченного теста при помощи деревянной палочки (в случае правильной выпечки, после накола теста, палочка должна быть сухой и чистой).

Выпеченное изделие, следует оставить в духовке, после ее отключения, еще на 5 минут.

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

При использовании термоциркуляции, не требуется предварительный разогрев духового шкафа.

Для выпечки теста с применением термоциркуляции, рекомендуется выпечка на **3** уровне снизу духовки, а в случае одновременной выпечки на двух уровнях рекомендуются уровни **1** и **3**.

EN **DE** **FR** **RU**

Pastry parameter for conventional heating

Table 1

Gebäckparameter bei Nutzung konventioneller Beheizung

Tabelle 1

Paramètre de pâtisserie pour le chauffage conventionnel

Tableau 1

Параметры выпечки с конвенционным нагревом

Таблица 1

Kind of pastry **Gebäckart** **Type de pâtisserie** **Тип теста**	**Height** **Höhe** **Niveau de gradin** **Уровень**	**Temperature,°C** **Temperatur, °C** **Température,°C** **Температура, °C**	**Baking time, min.** **Backzeit, min.** **Durée de cuisson, min.** **Время, мин.**
PASTRY IN FORMS **FORMGEBÄCK** **PÂTISSERIE EN FORMES** **ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ**			
Meringue Schaumgebäck Meringue Безе	2-3	80-100	60-70
Pound cake Sandkuchen Gâteau de sable Песочная баба	2-3	160-180	40-70
Yeast cake Hefekuchen Pain de sandwich Дрожжевая баба	2-3	170-180	50-60
Tart Torte Tarte Торт	2-3	160-180	30-50
Sponge cake Biskuitkuchen Biscuit Бисквит	2-3	160-180	10-25
Shortcrust for fruit tart Mürberteig für Obsttorte Tarte aux fruits â la raclette Песочное тесто для фруктового торта	2-3	Heat / Erhitzter / chauffé / разогр. 200-220	
PASTRY ON GRIDDLE **GEBÄCK AUF DEM BLECH** **PÂTISSERIE SUR PLAQUE** **ВЫПЕЧКА НА ПРОТИВНЯХ**			
Barm streusel cake Hefestreusel Gâteau streusel Дрожжевая хала	2-3	170-190	30-40
Éclairs Eclairs Gâteau Éclairs Эклеры	2-3	200-225	30-40
Fruit cake Obstkuchen Gâteau aux fruits Сладкий пирог с фруктами	2-3	170-190	30-50
Crumb Cake Streuselkuchen Streuselkuchen Alsacien Сладкий пирог с крошкой	2-3	170-190	20-35

EN	DE	FR	RU
Pastry parameter for thermocirculation	**Gebäckparameter bei Nutzung der Heißluft (Umluft)**	**Paramètre de pâtisserie pour le chauffage conventionnel**	**Параметры выпечки с термоциркуляцией**
Table 2	**Tabelle 2**	**Tableau 2**	**Таблица 2**

Kind of pastry **Gebäckart** **Type de pâtisserie** **Тип теста**	**Temperature,°C** **Temperatur, °C** **Température,°C** **Температура, °C**	**Baking time, min.** **Backzeit, min.** **Durée de cuisson, min.** **Время, мин.**
PASTRY IN FORMS **FORMGEBÄCK** **PÂTISSERIE EN FORMES** **ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ**		
Meringue Schaumgebäck Meringue Безе	80	60-70
Pound cake Sandkuchen Gâteau sablé Песочная баба	150	65-70
Yeast cake Hefekuchen Pain de sandwich Дрожжевая баба	150	60-70
Tart Torte Tarte Торт	150	25-35
PASTRY ON GRIDDLE **GEBÄCK AUF DEM BLECH** **PÂTISSERIE SUR PLAQUE** **ВЫПЕЧКА НА ПРОТИВНЯХ**		
Barmcake Hefekuchen Pâte à levure Дрожжевое тесто	150	40-45
Streuselcake Streuselkuchen Gâteau streusel Сладкий пирог с крошкой	150	20-30
Fruit cake Obstkuchen Gâteau aux fruits Сладкий пирог с фруктами	150	40-55
Sponge cake Biskuitkuchen Biscuit Бисквит	150	30-40

EN

Roasting and Stewing of meat

The following is recommended:

- Roasting and stewing of meat over 1 kg in the oven. Smaller pieces are to be prepared on the cooking zones.
- For roasting meat on the grid is advised to place a plate with water on the lowest level under the grid with the dish and refill water while preparing.
- You should use cookware with heat-resistant handles.

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

DE

Braten und Schmoren von Fleisch

Es wird Folgendes empfohlen:

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

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

Roast parameters for usage of conventional heating
Table 3

Bratparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung
Tabelle 3

Paramètres pâtisserie par chauffage conventionnel
Tableau 3

Параметры жарения с конвенционным нагревом
Таблица 3

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

FR

Rôtissage de viande et ragoût de viande (mijoté)

Les points suivants sont conseillés :

- Rôtir et cuire par mijoter, la viande de plus de 1 kg dans le four. Des pièces plus petites doivent être préparées sur les foyers de la cuisinière.
- Pour la viande rôtie sur la grille, il est conseillé de placer une assiette remplie d'eau au niveau de gradin le plus bas tout en préparant.
- Vous devez utiliser des bocaux munis de poignées résistantes à la chaleur.

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

RU

Жарение и тушение мяса

Рекомендуется следующее:

- жарить и тушить в духовке мясо, массой выше 1 кг. Меньшие порции следует подготовить на варочной поверхности,
- в случае приготовления мяса на решетке рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жарки,
- для жарки следует применять ёмкости (кастрюли) с жаростойкими ручками,

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

Roast parameters for usage of conventional heating
Table 3

Bratparameter bei Nutzung Konventioneller Beheizung
Tabelle 3

Paramètres pâtisserie par chauffage conventionnel
Tableau 3

Параметры жарения с конвенционным нагревом
Таблица 3

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

EN

Roast parameters for usage of thermocirculation

Table 4

DE

Bratparameter bei Nutzung der Heißluft (Umluft)

Tabelle 4

FR

Paramètres de rôtissage par Thermo Circulation

Tableau 4

RU

Параметры жарения с термоциркуляцией

Таблица 4

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

Grill parameters

Table 5

Grillparameter

Tabelle 5

Paramètres de caisson au Gril

Tableau 5

Параметры приготовления на грилле

Таблица 5

Meat type Fleischgattung Type de viande Вид мяса	Height Höhe Niveau de gradin Уровень	Grill time, min Grillzeit, min Durée de Gril, min Время, мин	
		1. side // 1. Seite 1. coté // 1. сторона	2. side // 2. Seite 2. coté // 2. сторона
Pork chop // Schweinskotelett Escalope de porc // Свиная котлета	4-5	8-10	6-8
Pork cutlet // Schweineschnitzel Schnitzel de porc // Свиной шницель	3-4	8-10	6-8
Cooked beef // Gekochtes Rindfleisch Boeuf cuit // Отварная говядина	3-4	10-12	6-8
Sausages // Würstchen Saucisses // Колбаски	4-5	8-10	6-8
Shashlik / Schaschlik Chiche-kebab // Шашлыки	4-5	7-8	5-6
Beef steak // Rindersteak Steak de boeuf // Говяжье жаркое	4-5	6-7	5-6
Veal chop // Kalbskotelett Escalope de veau // Котлета из телятины	4-5	8-10	6-8
Veal steak // Kalbssteak Bifteck de veau // Жаркое из телятины	4-5	6-7	5-6
Lamb chop / Lammkotelett Côtelettes d'agneau // Котлета из баранины	4-5	8-10	6-8
Half chicken // halbes Hähnchen Demi poulet // Цыпленок – половина	3-4	25-30	25-30
Fish // Fisch // Poisson // Рыба	4-5	6-7	4-5
Filet // Filet // Filet // Филе	4-5	4-7	6
Trout // Forellen // Truite // Форель	4-5	4-7	6
Toasts // Toasts // Toasts // Тосты	4-5	2-3	2-3
Sandwich // Toasts, belegte Sandwitch // Тосты с начинкой	3-4	6-8	

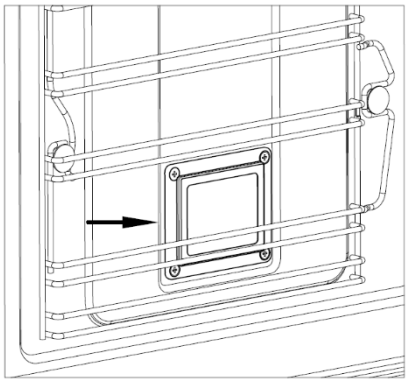
EN	DE	FR	RU
Note! The shown parameters apply to roasting on the grid. If you use lidded cookware the temperature is to be set to 200 °C.	**Bemerkung!** Die dargestellten Parameter betreffen das Braten auf dem Rost. Bei der Verwendung von geschlossenen Gefäßen ist die Temperatur auf 200 °C einzustellen.	**Remarque !** Les paramètres indiqués concernent le rôtissage sur la grille. Si vous utilisez des bocaux fermés, la température doit être réglée à 200 °C.	**Примечание!** Приведенные параметры касаются жарения на решетке. В случае применения закрытых емкостей (кастрюль), температуру следует установить на уровне 200 °C.
After the first half of the cooking time the meat should be turned.	Nach der Hälfte der Zeit, die für das Braten vorbestimmt ist, sollte das Fleisch gewendet werden.	Après l'écoulement de la demi-période prédéterminée, la viande doit être retournée.	По истечении половины времени, предназначенного для зажаривания, мясо следует переворачивать на другой бок.
It is more advantageous to roast bigger meat shares.	Es ist günstiger, größere Fleischportionen zu braten.	Il est plus avantageux, en terme d'économie d'énergie, de rôtir la viande en grosses pieces.	Более выгодным является зажаривание больших порций мяса.
Baste the meat with gravy while roasting.	Während des Bratens das Fleisch mit der Bratensoße begießen.	Arroser la viande avec de la sauce tout en rôtissant.	Во время жарения поливать мясо вытопившимся соусом.
It is advised to place a plate with water on the lowest level under the the grid with the dish and to refill water while preparing. (Don't douse the meat).	Es ist empfohlen, ein Blech mit etwas Wasser auf der niedrigsten Höhe (unter dem Rost mit dem Braten) einzuschieben und während des Bratens das verdampfte Wasser nachzufüllen (nicht das Fleisch begießen).	Il est conseillé de placer une assiette avec de l'eau au niveau le plus bas sous la grille pendant la préparation. (Ne pas enflammer la viande).	Рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья (мясо водой не поливать).
Parameters shown in this chapter concerning baking and roasting are to be corrected corresponding to own experiences.	Die in diesem Kapitel dargestellten Parameter des Backens und Bratens sind aufgrund eigener Erfahrungen zu korrigieren.	Les paramètres indiqués dans ce chapitre concernant la cuisson et rôtissage doivent être corrigés en fonction de vos propres expériences.	Параметры, приведенные в этой главе, касающиеся выпечки и жарения, рекомендуется корректировать, основываясь на собственном опыте.

DE

PFLEGE UND WARTUNG

WICHTIG!!! Als Sicherheitsvorkehrung soll vor jeder Pflege- und Wartungarbeit des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Beginn der Reinigung abgekühlt ist.
Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Einige Reinigungsmittel produzieren giftige Dämpfe, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden. Nasse Schwämme oder Tücher können Verbrennungen durch den Dampf verursachen.



Austausch der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung **1** muss folgende Merkmale aufweisen:

a) Halogenlampe. Temperaturbeständigkeit bis 450 °C.
b) Stromversorgung: Die Anschlusswerte (V/Hz) sind auf dem Typenschild angegeben.
c) Leistungsaufnahme: 25 W.
d) Sockel G9.

Achtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

- Zur Vermeidung von Schadensfällen ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten.
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben.
- Alte Lampe abschrauben und durch eine neue ersetzen.
- Lampenabdeckung wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen.
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen.

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

EN

CARE AND ATTENDANCE

IMPORTANT!!! As a safety precaution, before care and attendance of the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven.

Make sure that the appliance is cool before cleaning. Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when they are applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns from steam.

Replacement the oven light

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

a) Halogen bulb. Temperature resistance up to 450 °C.
b) Power supply: see V/ Hz indicated on data plate.
c) Power 25W
d) G9 connection.

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

- To prevent damage, place a tea cloth in the oven
- Unscrew the glass cover of the light.
- Unscrew the old light bulb and replace it with the new one
- Put back the glass cover and remove the tea cloth

Connect the appliance to the main electricity supply

Attention! Do not use steam cleaning devices to clean this appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

FR

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

IMPORTANT !!! Comme précaution de sécurité, avant tout entretien ou maintenance du four, débranchez toujours la fiche de la prise de courant ou du câble d'alimentation du four.

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer. Ne nettoyez pas l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Certains nettoyants produisent des fumées nocives lorsqu'ils s'appliquent sur une surface chaude. Les vêtements mouillés ou les éponges peuvent au contact du four chaud provoquer de la vapeur causant des brûlures.

Remplacement de la lampe du four

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

a) Ampoule halogène. Résistance à la température jusqu'à 450 °C.
b) Alimentation: voir V/ Hz indiqué sur la Plaque signalétique.
c) Puissance 25W
d) Connexion de type G9

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

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

Attention ! N'utilisez pas de dispositifs de nettoyage à la vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur peut atteindre des composants électriques et causer un court-circuit.

RU

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ВАЖНО!!! В качестве меры предосторожности необходимо перед обслуживанием и уходом за духовкой отключать ее от сети.

Перед чисткой убедитесь, что устройство не является горячим. При необходимости дайте ему остыть. При контакте с горячей поверхностью чистящие средства могут выделять ядовитые вещества.

Замена лампы освещения духовки

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

a) Галогоневая лампочка. Термостойкость до 450 °C.
b) Электропитание: параметры подключения В/ Гц указаны в заводской таб личке
c) Потребляемая мощность 25 Вт
d) Цоколь G9.

Внимание! Прежде всего отключить устройство от электросети.

- Во избежание повреждений разложите в духовке кухонное полотенце.
- Выкрутите стеклянный плафон.
- Выкрутите старую лампочку и вкрутите новую.
- Вкрутите на место плафон и уберите полотенце.
- Подключите устройство к электросети.

Внимание! Никогда не используйте пароочиститель для очистки устройства, так как его использование может вызвать короткое замыкание.

DE

Backofen

Die inneren Wände des Backofens sind mit hochwertiger und reinigungsfreundlicher Emaille bedeckt. Die sehr glatte Oberfläche wirkt dem Anhaften von Verschmutzungen an den Wänden des Backofens und kann auch einfach gereinigt werden.

Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.

WICHTIG!!! Als Sicherheitsvorkehrung soll vor jeder Reinigung des Backofens das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden.

Den Backofenraum nur mit lauwarmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel reinigen. Nach dem Reinigen sollte der Backofenraum mit einem trockenen Lappen abgewischt oder bei geöffneter Tür getrocknet werden.

Zum Reinigen dürfen auf keinen Fall saure oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte (Bleichmittel usw.) sind ebenfalls unbedingt zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

EN

Oven

The inner walls of the oven are covered with easily cleaned high-quality enamel. The very smooth surface counteracts soiling of the oven walls and can also be cleaned easily.

The oven is to be cleaned after every use.

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

Clean the oven room only with tepid water and a little bit of washing-up liquid. After washing the oven is to be dried with a dry rag or by leaving the door open.

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

Four

Les parois intérieures du four sont recouvertes d'un émail de haute qualité et facile à nettoyer. La surface très lisse empêche la saleté de coller aux parois du four et est également facile à nettoyer.

Le four doit être nettoyé après chaque utilisation

IMPORTANT !!! Pour des raisons de sécurité, avant de nettoyer le four, débranchez toujours la fiche de la prise de courant ou du cable d'alimentation du four.

Nettoyez la pièce du four uniquement avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle. Après le lavage, le four doit être séché avec un chiffon sec ou séché avec la porte ouverte.

Ne pas utiliser de substances acides ou alcalines pour nettoyer le four (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, des acides ou des produits abrasifs pour nettoyer les surfaces peintes du four.

Духовой шкаф

Внутренние стенки духового шкафа покрыты высококачественной легкоочищающейся эмалью. Очень гладкая поверхность противодействует появлению на стенках остаточных загрязнений и может быть быстро и просто очищена.

Чистите духовой шкаф после каждого использования.

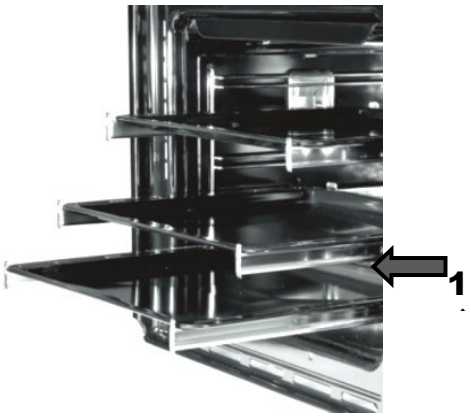
ВАЖНО!!! В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духовки отключать ее от сети.

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

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

DE

EN



Telescope*

The system **Telescope**, **1**, (one, two or three levels depending on your model), which your oven is equipped with, enables you to pull out all grids together or separated from each other, even while preparing a meal.

The given Kaiser construction differs from similar ones through the comfortable and practical access to every grid and allows you to take out and check pastry without cooling down the whole oven or food on the other grids.

The tracks of every grid can carry a load up to 15 kg in the completely pulled-out state.

The track system is easily to be removed to clean the oven. The construction is made of stainless steel, which excludes the onset of corrosion.

* – if available

Teleskop*

Das System **Teleskop 1** (1fach-, 2fach- oder 3fach-Teleskop-Auszug, je nach Modell), mit dem Ihr Herd ausgestattet ist, ermöglicht Ihnen, alle Bleche sowohl zusammen als auch getrennt voneinander und sogar während der Zubereitung eines Gerichtes herauszuschieben.

Diese Konstruktion Kaiser unterscheidet sich von den ähnlichen Konstruktionen durch den bequemen und praktischen Zugriff zu jedem Blech und erlaubt Ihnen, das Gebäck auf jedem Blech herauszunehmen und zu kontrollieren, ohne den gesamten Ofen und die Gerichte auf den anderen Blechen abzukühlen.

Die Schienen jedes Bleches halten eine Belastung bis zu 15 kg im vollständig herausgeschobenen Zustand.

Bei der Reinigung des Backofens können die Schienen leicht entfernt werden. Die Konstruktion ist in dem rostfreien Stahl ausgeführt, was die Möglichkeit von Korrosionsbildung ausschließt.

* – wenn verfügbar

Télescope*

Le système **Télescope**, **1** (un, deux ou trois niveaux selon votre modèle), dont votre four est équipé, vous permet de retirer toutes les grilles ensemble ou séparément les unes après les autres et cela même pendant la préparation d'un repas.

Le design du Telescope de Kaiser diffère de ceux des autres constructeurs par son confort et la facilité d'accéder et de retirer chacune des grilles pour vérifier la pâtisserie sans toutefois refroidir le four entièrement ou les repas en cuisson sur les autres plaques.

Les rails de grille résistent à un chargement de 15 kg au maximum, dans la position de grille complètement retiré du four.

Le système de rails est facile à démonter pour le nettoyage du four. Leur conception en acier inoxydable, exclut toute possibilité de formation de rouille.

* – si disponible

Телескоп*

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

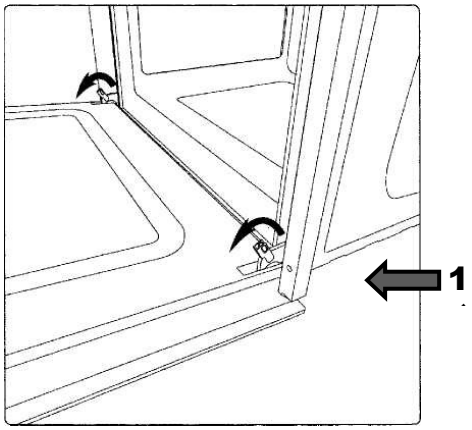
Данная конструкция Kaiser отличается от аналогичных удобным и практичным доступом к любому противню и позволяет доставать и контролировать выпечку на любом из них, не охлаждая всю духовку и находящиеся на других противнях блюда.

Направляющие каждого противня надежно удерживают нагруженный весом до 15 кг противень в полностью выдвинутом состоянии.

При очистке духовки система направляющих легко снимается. Конструкция выполнена из нержавеющей стали, что исключает возможность появления коррозии.

* – если имеется

DE



Ausbauen der Ofentür

Um einen besseren Zugang zum Backofenraum und für die Reinigung zu schaffen, kann die Backofentür mühelos ausgebaut werden. Dafür sind folgende Schritte vorzunehmen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf der Abb. dargestellten Hebel, **1**, anheben
- die Tür wieder bis zum ersten durch die zwei zuvor angehobenen Hebel verursachten Anschlag schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen **2**.

Um die Tür wieder einzubauen:

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

Entfernen der inneren Glasscheibe

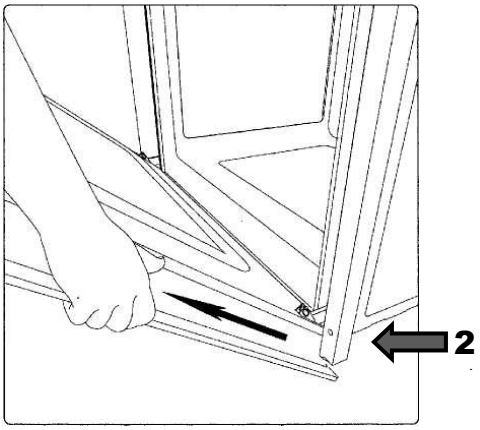
Doppelverglaste Backofentür:

- Entfernen Sie die Dichtung **3**, indem Sie zwei Schrauben **4** lösen;
- Ziehen Sie die innere Glasscheibe **5** vorsichtig heraus;
- Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reiniger. Gut trocknen und auf eine weiche Unterlage legen.

Jetzt können Sie auch die Innenseite des Außenglases reinigen.

Umgekehrte Reihenfolge für den Zusammenbau befolgen,

EN



Removing the oven door

To get a better access to the oven room and for the cleaning the oven door can be removed easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers, **1**, shown in fig.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings, **2**.

To reinstall the door:

- fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

Removing the Inner Pane of Glass

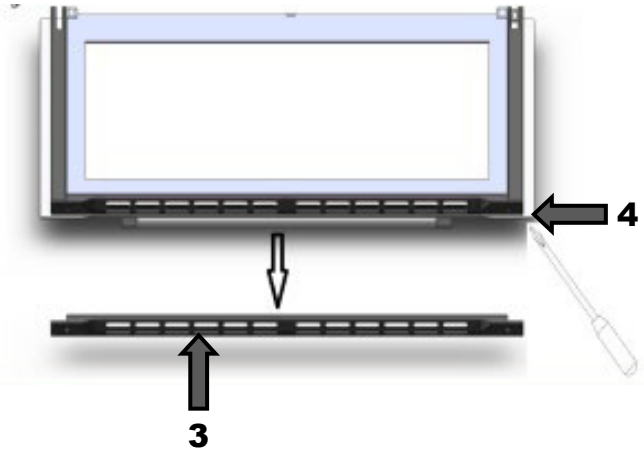
Double glazed oven door:

- Remove the seal **3** by unscrewing two bolts **4**;
- Gently pull out the inner pane of glass **5**;
- Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

Now you can also clean the inside of the outer glass.

Reassemble the door in reverse way.

FR



Retrait de la porte du four

Pour permettre un meilleur accès à la cavité du four pour son nettoyage, la porte du four peut être facilement démonter. Pour ce faire, procédez comme suit:

- Ouvrez complètement la porte.
- Soulever les deux leviers **1** comme indiqué sur la figure ci-contre.
- Fermer la porte jusqu'à la première butée (Causée par les leviers relevés).

- Soulever la porte vers le haut et vers l'extérieur pour l'enlever de ses supports **2**.

Pour replacer la porte:

- Monter les charnières dans leurs supports et abaisser les deux leviers.

Retrait de la vitre intérieure

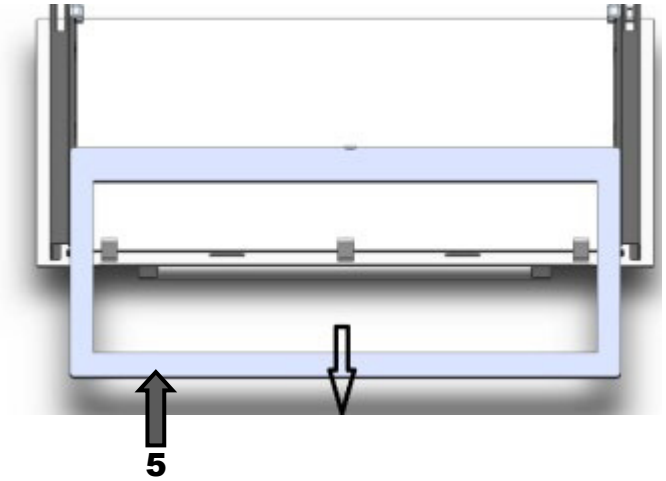
Porte du four à double vitrage :

- Retirer le joint **3** en desserrant les deux vis **4**;
- Retirez avec précaution la vitre intérieure **5** ;
- Nettoyez la vitre avec un nettoyant approprié. Bien sécher et placer sur une surface douce.

Maintenant, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la vitre extérieure.

Remonter la porte en sens inverse,

RU



Демонтаж дверцы духовки

Для получения лучшего доступа к духовому шкафу, а также для его очистки, дверца может быть очень легко демонтирована. Для этого необходимо:

- полностью открыть дверцу;
- приподнять два указанных на рисунке рычажка **1**;
- прикрыть дверцу до первого касания поднятых рычажков;

- приподняв дверцу, потянуть ее вверх на себя **2**.

Чтобы вновь установить дверцу:

- вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть рычажки.

Демонтаж внутреннего стекла дверцы

Дверца духовки с двойным остеклением:

- Снимите уплотнение **3**, ослабив два винта **4**;
- Осторожно вытащите внутреннюю стеклянную панель **5**;
- Очистите стекло подходящим очистителем. Хорошо просушите и положите на мягкую поверхность.

Теперь вы также можете очистить внутреннюю часть внешнего стекла.

Собрать дверцу в обратной последовательности.

DE

Periodische Besichtigung

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

- Periodische Überprüfung und Wartung von Backofenelementen und Baugruppen,
- Nach Ablauf der Garantieperiode jede zwei Jahre den Herd vom Kundendienst durchsehen lassen.
- Beseitigung von entdeckten Störungen.

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

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

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

Was ist, wenn?

Bei jeder Störung:

- Alle Betriebsfunktionen abschalten,
- Stromversorgung abschalten,
- Die Notwendigkeit der Reparatur melden (Service-Center oder eine andere Organisation, die entsprechende Rechte hat).

Einige einfache Defekte kann der Benutzer selbstständig, entsprechend den Empfehlungen der vorliegenden Bedienungsanleitung, beseitigen. Bei der Benutzung des Gerätes können manchmal Probleme und Fehler auftreten. Einige geringere Fehler kann der Benutzer eigenständig beheben, indem er die Hinweise befolgt, die in der nachstehenden Tabelle angeführt sind. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sind folgende Punkte der Tabelle nacheinander zu überprüfen:

EN

Alternate inspection

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

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

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

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

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

What to do, if?

Every damage:

- Switch off all oven operating functions,
- disconnect the oven from the power supply,
- acquaint the exigence of a reparation (Service-Center or another organisation, which has the corresponding rights).

A few simple defects can be abolished by the user, corresponding to the advice in the present operating instruction. Problems and mistakes can happen during the usage of the unit. Some remote mistakes the user can abolish on his or her own through following the advice mentioned in the Table below. Befor contacting the customer service the following points are to be checked consecutively:

FR

Inspection périodique

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

- Vérification et entretien périodiques des éléments et de l'ensemble du four.
- Inspection périodique par le service aprèsvente une fois tous les deux ans jusqu'à l'expiration de la garantie.
- Réparation des défauts observés.

Remarque ! Toutes les opérations d'installation et de maintenance mentionnées plus haut, ainsi que les réparations doivent être effectuées par un installateur agréé.

IMPORTANT !!!
L'utilisateur est responsable du maintien en état de l'appareil et de son utilisation adéquate. Si le service après-vente est appelé en raison d'une erreur de fonctionnement, le cout de visite est également prisé en charge par la garantie.

Les dommages causés par le non-respect de cette instruction ne seront pas approuvés.

Que faire, si ?

Tout dommage survient :

- Eteindre tous les modes de fonctionnement de l'appareil
- Débrancher l'appareil de l'alimentation
- Faire connaître votre besoin de reparation (Au Service client ou à toute organisation).

Quelques défauts simples pouvant être corrigés et évités par l'utilisateur, en suivant correctement les instructions de ce manuel d'utilisation. Des problèmes et des erreurs peuvent survenir lors de l'utilisation de l'appareil. Certaines erreurs lointaines que l'utilisateur peut supprimer de son propre chef en suivant les conseils mentionnés dans le tableau ci-dessous. Avant de contacter le service clientèle, les points suivants doivent être vérifiés de manière consécutive :

RU

Периодический осмотр

Кроме операций, связанных с текущим уходом за плитой, следует:

- производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов Духового шкафа,
- после истечения срока гарантии по крайней мере один раз в два года, следует поручить сервисному центру проведение технического осмотра плиты,
- устранять обнаруженные неисправности.

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

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

Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

Что делать, если?

В случае любой неисправности следует:

- отключить все элементы духовки,
- отключить электропитание,
- заявить о необходимости ремонта (в сервисный центр или другую организацию, обладающую соответствущими правами).

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

EN **DE**

Error	Possible reason	Advices	Störung	Mögliche Ursache	Hinweise
Oven doesn't work	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective – replace	**Der Ofen funktioniert nicht**	Störung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft – ersetzen
	Interruption of the power supply	Set the current time on the display and switch on the oven		Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen und den Herd in Betrieb nehmen
Zeros flash on the display	Interruption of the power supply	Set the current time on the display.	**Auf dem Display blinken Nullen**	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen
The oven light doesn't work	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective – replace	**Die Ofenbeleutung funktioniert nicht**	Störung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft – ersetzen
	Defect of the lamp	Check if the lamp of the oven light is faultless. If not – replace		Defekt der Lampe	Prüfen, ob die Lampe der Ofenbeleuchtung intakt ist. Wenn fehlerhaft – ersetzen
The controlling lights don't glow	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective - replace	**Die Kontrolllämpchen leuchten nicht**	Störung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft – ersetzen
	Defect of the lamp	Contact the customer service		Defekt der Lampe	An den Kundendienst wenden
Clock runs fast or slow	Insufficient tension in the electric grid of the house	Check the tension of the conduction. If necessary – stabilise.	**Die Uhr geht vor oder nach**	Zu niedrige Spannung im Netz des Hauses	Die Spannung im Netz prüfen. Falls notwendig - die Spannung stabilisieren

IMPORTANT!!!
If despite of the recommendations the problems persist – contact the customer service.

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

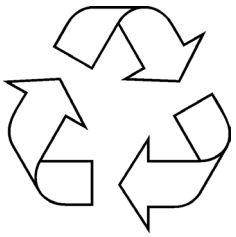
FR **RU**

Erreur	Raison possible	Conseils	Проблемы	Возможные причины	Решения
Le four ne fonctionne pas	Perturbation de l'alimentation électrique Interruption de l'alimentation électrique	Vérifiez le dispositif de protection de votre conduction à la maison. Si défectueux – remplacer Refaites le réglage de l'heure actuelle suir l'écran et rallumez le four	**Духовка не работает**	Нарушение электроснабжения Перерыв в подаче тока	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные – заменить новыми Заново установить текущее время на дисплее и включить духовку
Des zéros clignotent sur l'écran	Interruption de l'alimentation électrique	Refaites le réglage de l'heure actuelle suir l'écran et rallumez le four	**На дисплее мигают нули**	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время
L'éclarage du four ne fonctionne pas	Perturbation de l'alimentation électrique Défaut de la lampe	Vérifiez le dispositif de protection de votre conduction à la maison. Si défectueux – remplacer Vérifiez si la lampe du four est er bon état. Si non –remplacer	**Не действует освещение духовки**	Нарушение электроснабжения Дефект лампы	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные – заменить новыми Проверить исправность лампы освещения духовки. Неисправную заменить
Les lumières de contrôle ne brillent pas	Perturbation de l'alimentation électrique Défaut de la lampe	Vérifiez le dispositif de protection de votre conduction à la maison. Si défectueux – remplacer Vérifiez si la lampe du four est er bon état. Si non –remplacer	**Не горит дисплей**	Нарушение электроснабжения Дефект дисплея	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные – заменить новыми Обратиться в Сервисную службу
L'horloge avance vite ou prend du retard	Tension du secteur trop basse dans la maison	Vérifier la tension du secteur dans votre local. Si nécesaire – stabiliser	**Часы спешат или отстают**	Низкое напряжение в домашней сети	Проверить напряжение в сети. При необходимости стабилизировать напряжение

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

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

DE



UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation zum diesen Geräts auf einem chlorfrein und gebleichten oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Herstellung der Verpackung wurde auf die Umweltverträglichkeit Wert gelegt. Die Verpackung kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um ein umweltschonendes Material handelt.

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

Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.
Recycling von Verpackungsmaterialien spart die Rohstoffe und verringert die Abfallsmenge.

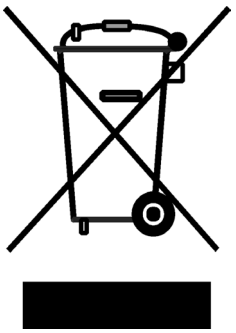
Entsorgung der Altgeräte

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt kein normaler Haushaltsabfall ist. Es soll an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch die falsche Entsorgung gefährdet.

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

EN



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.

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.
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 ближних. 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.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:

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

FR

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.

ES

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 независящими от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.
4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приёмки-сдачи.
5. На царапины, трещины и аналогичные механические внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
6. На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их эксплуатации или которые произошли в результате естественного износа, (включая расходные материалы) таких как: лампы, фильтры и т. п., перемещаемые вручную пластмассовые детали.
7. На такие виды работ как регулировка, чистка и прочий уход за изделием, оговоренный в Инструкции по эксплуатации.
8. А также по другим причинам, возникшим по вине покупателя и не вызванными заводом-изготовителем — могут устраняться исключительно за счёт покупателя.

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

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

1. Гарантія на справну роботу пристрою є дійсною на період 12 місяців з дня придбання приладу (підтверджена відбитком печатки пункту роздрібної торгівлі ті підписом продавця).
2. Фірма-виробник забезпечує безкоштовний ремонт в разі виявлення у гарантійний період заводського дефекту (невідповідна конструкція, монтаж, дефектні матеріали та виконання).
3. Ця гарантія розповсюджується лише на вироби, що використовуються з некомерційною, особистою, сімейною та побутовою метою. У іншому випадку гарантія не розповсюджується.
4. Гарантійний ремонт виконується безкоштовно (в тому числі вартість робот, 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 невиправданого використання послуг сервісного обслуговування фірма має право вимагати за надані послуги відшкодування витрат (транспортні витрати, витрачений на роботу час). Перш ніж Ви звертаєтеся в центр сервісного обслуговування ми рекомендуємо Вам перевірити, чи пов'язаний дефект з помилкою в обслуговуванні виробу або з його функціями.
8. На гарантійне обслуговування приймається товар за наявності експлуатаційних документів, пломб виробника або виконавця на товарі, якщо це передбачено експлуатаційним документом, відсутності пошкоджень товару, які могли викликати несправність, за умови дотримання вимог експлуатаційного документа щодо правил зберігання, введення в експлуатацію та використання товару за призначенням. У разі виходу товару з ладу з вини споживача (невиконання правил експлуатації), відсутності передбачених експлуатаційними документами пломб, гарантійного талона споживач втрачає право на гарантійне обслуговування.
9. Обмін приладу на справний здійснює лише Обмін приладу на справний виробляє тільки організація, що продала товар.
10. Відповідальність за цією гарантією обмежується, якщо інше не визначене законом, вказаними в цьому документі зобов'язаннями.

ГАРАНТІЯ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ:

1. На вироби, відмови та несправності яких викликані транспортними пошкодженнями, невірним встановленням, недбалим поводженням або поганим доглядом, підключенням до неправильної напруги живлення, використання не рекомендованих чистячих або миючих засобів, недотриманням доданої інструкції з експлуатації або невповноваженими особами був здійснений ремонт виробу або внесені конструктивні зміни до його конструкції чи підключення невповноваженими особами, а також якщо був видалений серійний номер виробу, або серійний номер виробу не розбірливий чи змінений.
2. На вироби, що експлуатувалися з неусуненими недоліками або проходили технічне обслуговування у компаніях, що не є нашими уповноваженими сервісними компаніями.
3. На несправності, що викликані причинами, що не залежать від виробника, такі як: перепади напруги живлення, явища природи та стихійні лиха, результат діяльності домашніх або диких тварин, комах та т.п.
4. На скляні та керамічні поверхні, а також зовнішні елементи з пластмас в разі якщо дефект виник з вини користувача, після підписання ним акту прийому-здачі.
5. На подряпини, тріщини та аналогічні механічні зовнішні пошкодження, що виникли в процесі експлуатації.
6. На такі пошкодження деталей, ймовірність яких значно вища за звичайну за характером їхньої експлуатації або які виникли в результаті природного зносу (в тому числі витратні матеріали), таких як: лампи, фільтри та т.п., а також пластмасові деталі, що переміщуються вручну.
7. На такі ви робот 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 Kundendienstsellen, 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 período 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 авторизированные 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 всім іншим питанням, пов'язаним з технічним обслуговуванням, необхідно звертатися тільки в авторизовані сервісні центри. Детальна інформація про вповноважених на обслуговування та ремонт сервісних центрів додається окремим списком.

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

Verringerung der Umweltauswirkungen

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen beim Kochen sowie zur zerstörungsfreien Demontage

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

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

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

- Benutzen Sir 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 / *EU Declaration of Conformity*

Hersteller / *Manufacturer:*	**OLAN-Haushaltsgeräte e.K.**
Adresse / *Address*:	**Eichborndamm 277** **13437 Berlin** **Germany**

Hiermit wird bestätigt, dass alle El. Backöfen
This is to confirm that all electro ovens

Marke / ***Brand***: Kaiser

Typ*/ Type:* ***EG 9346***

... = 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:

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

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

- der Verordnung (EU) **Nr. 66/2014** der Kommission vom 14. Januar 2014 zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von Haushaltsbacköfen, Kochmulden und Dunstabzugshauben;

  *Commission Regulation (EU) **No 66/2014** of 14. January 2014 implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council with regard to ecodesign requirements for domestic ovens, hobs and range hoods;*

wird durch die vollständige Einhaltung folgender harmonisierter Europäischen Normen nachgewiesen:

is demonstrated by full compliance with the following European standards:

EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020
EN 60335-1:2012 +A11:2014+A13:2017 +A1:2019+A14:2019 +A2:2019+ A15:2021 + A16:2023
EN 62233:2008
EN IEC 60335-2-102:2024 + A11:2024
EN IEC 61000-3-11: 2019
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 + A2:2024
EN 15181:2017 + A1:2020
EN 30-2-1:2024

Berlin, 14.08.2026

Alexander Stieben
Abteilungsleiter/ *Department Manager*

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

DE

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

A

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

CH

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

FR

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

IT

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

ES

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

RU

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

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

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

GH

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

KE

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

PL

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

MD

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

IE

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

NL

ELESCO 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

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 Kundendiensts 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.

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

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

Elektroherd • Electric cooker • Cuisinière électrique Электрическая плита • Електрична плита	☐	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 • Модель .....

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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