Kaiser®

HGE 93500, HGE 93055 AD

GAS-ELEKTRO STANDHERD MIT DAMPFFUNKTION

GAS-ELECTRIC FREESTANDING COOKER WITH STEAM FUNCTION

CUISINIERE POSE LIBRE GAZ-ELECTRIQUE AVEC FONCTION VAPEUR

ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОТДЕЛЬНОСТОЯЩАЯ ПЛИТА С ФУНКЦИЕЙ ПАРА



EN USER MANUAL

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

FR MODE D'EMPLOI

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО 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

Aufstellen des Herdes 20

Stabilität des Herdes 22

Gasanschluss 28

Umstellen auf einen anderen Gastyp 32

KURZBESCHREIBUNG 42

Gesamtansicht 42

BENUTZUNG 44

Steuerung von Gaskochmulden 44

Steuerung von Multifunktionsbackofen 48

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN 102

PFLEGE UND WARTUNG 110

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT 136

EN

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS 6

Technical safety 8

Terms of use 12

Child safety 14

INSTALLATION INSTRUCTIONS 16

Electrical connection 16

Installation of cooker 20

Stability of cooker 22

Gas connection 28

Conversion to a different type of gas 32

BRIEF DESCRIPTION 42

Location drawing 42

USAGE 44

Gas hobs control 44

Multifunction oven control 48

PRACTICAL ADVICE 102

CARE AND ATTENDANCE 110

RESPECT FOR THE ENVIROMENT 136

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

Installation de la cuisinière 21

Stabilité de la cuisinière 23

Raccordement au gaz 29

Conversion à un autre type de gaz 33

DESCRIPTION SOMMAIRE **43**

Schéma du dispositif 43

USAGE **45**

Utilisation de la table à gaz 45

Utilisation du four 49

CONSEILS PRATIQUES **103**

ENTRETIEN ET MAINTENANCE **111**

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT **137**

RU

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ **7**

Техническая безопасность 9

Правила эксплуатации 13

Безопасность детей 15

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ **17**

Подключение к электросети 17

Установка плиты 21

Обеспечение стабильности плиты 23

Подключение к газу 29

Переключение на другой тип газа 33

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ **43**

Внешний вид 43

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ **45**

Управление работой газовой поверхности 45

Управление работой многофункционального духового шкафа 49

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ **103**

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД **111**

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ **137**

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 Verlängerungskabel um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Die Stromversorgung des Gerätes soll vor der Reparatur oder Reinigung ausgeschaltet werden.
- Dieses Gerät darf nicht an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) installiert werden.

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

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

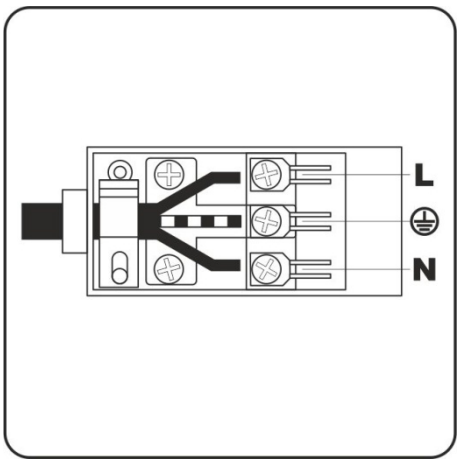
БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

- 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.

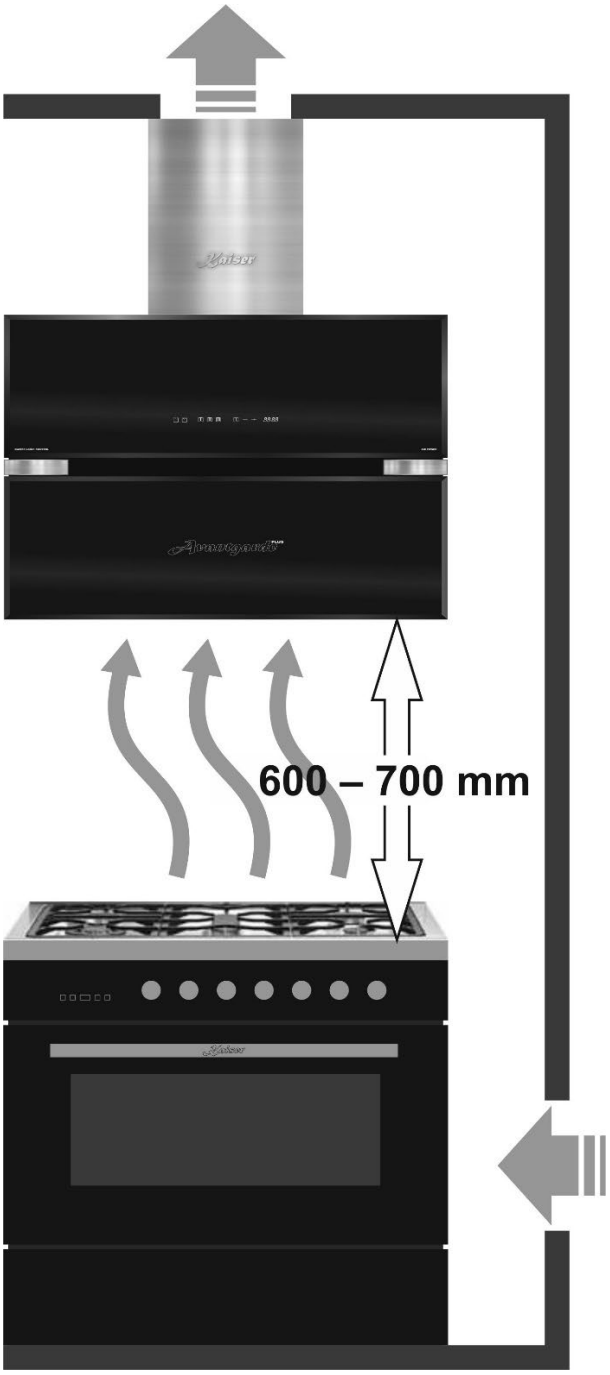
Attention ! Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage ou de blessure si les instructions ci-dessus et les précautions de sécurité normales ne sont pas respectées.

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.



AUFSTELLEN DES HERDES

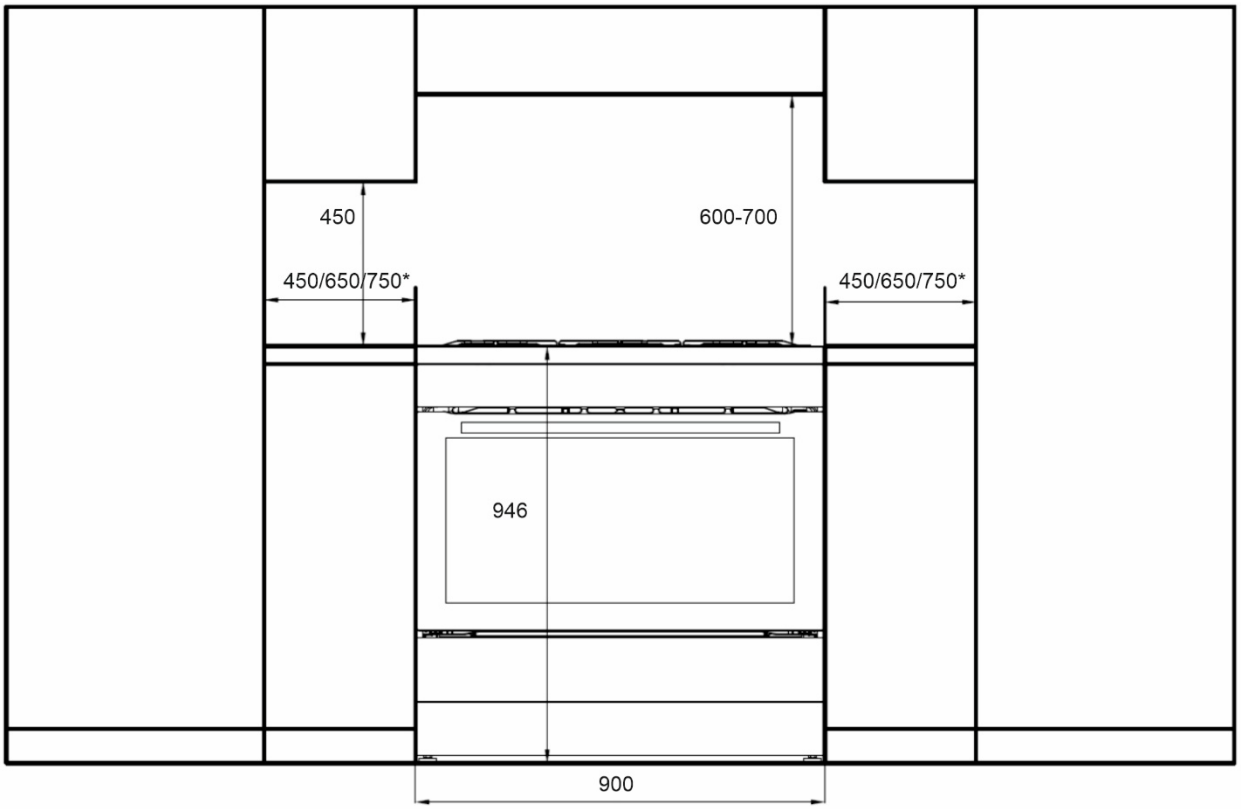
Der Küchenraum muss eine funktionstüchtige Ventilation haben und der Herd ist so aufzustellen, dass der Benutzer einen freien Zutritt zu allen Bedienelementen hat.

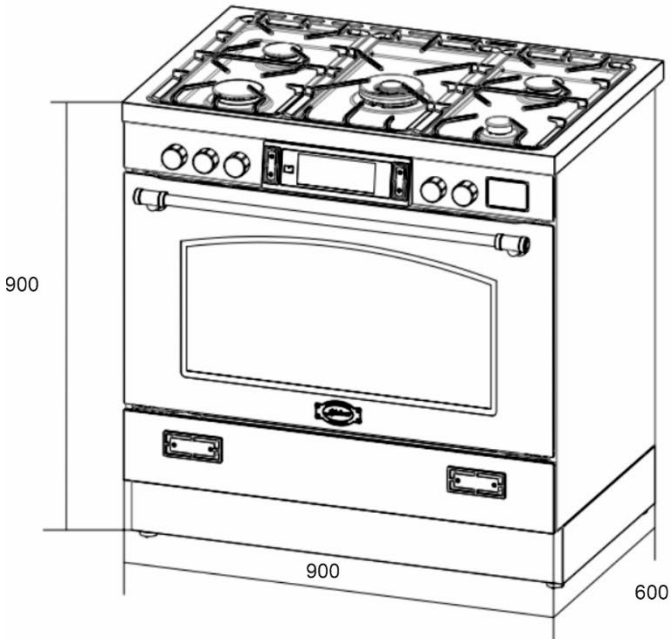
Vor dem Benutzen stellen Sie den Herd richtig auf, durch Drehen von Stützfüßen erreichen Sie die horizontale Lage der Oberfläche des Herdes. Dafür nehmen Sie den unteren Kasten heraus.

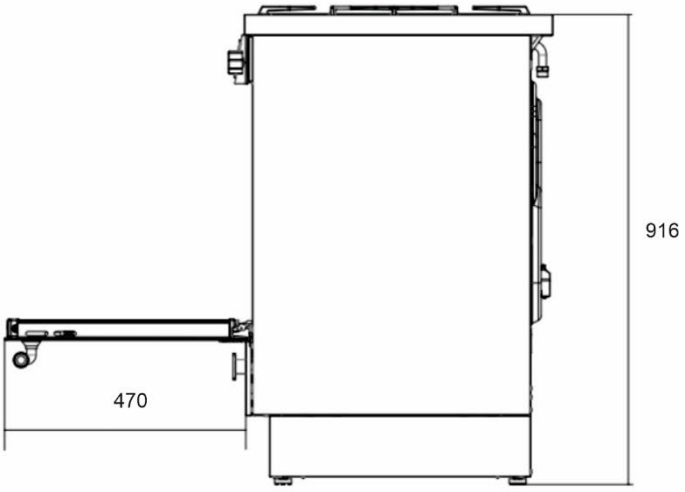
INSTALLATION OF COOKER

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

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







INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

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

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

УСТАНОВКА ПЛИТЫ

Кухонное помещение должно обладать исправной вентиляцией, а плита должна быть установлена так, чтобы обеспечить свободный доступ потребителя ко всем элементам управления.

До начала пользования правильно установите плиту, вращением опорных ножек добейтесь горизонтального положения поверхности плиты. Для этого выньте нижний ящик.

DE

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

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

Die Herdmodelle mit einer Leistung bis zu 3,5 kW sind mit einem Anschlusskabel versehen, das einen Querschnitt von 3 x 1,5 mm^2 und eine Länge von ca. 1,5 m, sowie einen Schutzkontaktstecker hat.

Die Netzsteckdose muss mit einer Schutzkontaktdose versehen sein und darf sich nicht über dem Herd befinden.

Nach dem Aufstellen muss die Netzsteckdose für den Benutzer zugänglich sein.

STABILITÄT DES HERDES

Der Herd ist mit einer Kippschutzkette ausgestattet, die verhindern soll, dass das Gerät nach vorne kippt und die Gasleitung unbeabsichtigt beschädigt.

- Nehmen Sie den mitgelieferten Dübel mit Haken.
- Bohren Sie ein geeignetes Loch in die Wand hinter dem Herd auf derselben Höhe wie der Befestigungspunkt der Kette am Gerät.
- Setzen Sie den Dübel in das Loch ein.
- Schrauben Sie den Haken in den Dübel, bis er sicher in der Wand befestigt ist.
- Befestigen Sie die Kippschutzkette am Haken.
- Richten Sie den Herd durch Einstellen der mitgelieferten Füße waagerecht aus.

EN

The cooker is intended to be build up into kitchen furniture, however, only up to the height of the working plate, i.e. fixing up higher than 850 mm from the floor level is unreasonable.
All materials used for furniture panels should be heat resistant at the temperature 100°C minimum. Breach of this regulation can result in distortion or ungluing of panel coverings. To avoid heat distortion of the furniture panels, ensure that the space between the contact surfaces is not less than 2 cm.

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

3,5 kWt gas cookers are provided with a connecting cable (cross-section – 3 x 1,5 mm^2, length – approx. 1,5 m) and a plug equipped with a safety stud.

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

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

STABILITY OF COOKER

The cooker is equipped with an anti-tip safety chain designed to prevent the appliance from tilting forward and accidentally damaging the gas pipe.

- Take the supplied wall plug with hook.
- Drill a suitable hole in the wall behind the cooker at the same height as the chain attachment point on the appliance.
- Insert the wall plug into the hole.
- Screw the hook into the wall plug until it is securely fixed in the wall.
- Attach the anti-tip safety chain to the hook.
- Level the cooker by adjusting the supplied feet.

FR

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

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

Les modèles des cuisinières d'une puissance maximale de 3,5 kW sont équipés d'un câble de raccordement d'une section de 3 x 1,5 mm^2 et d'une longueur d'environ 1,5 m ainsi que d'une fiche de sécurité.

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

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

STABILITÉ DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité anti-basculement destinée à empêcher l'appareil de basculer vers l'avant et d'endommager accidentellement le tuyau de gaz.

- Prenez la cheville avec crochet fournie.
- Percez un trou approprié dans le mur derrière la cuisinière, à la même hauteur que le point de fixation de la chaîne sur l'appareil.
- Insérez la cheville dans le trou.
- Vissez le crochet dans la cheville jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé dans le mur.
- Fixez la chaîne de sécurité anti-basculement au crochet.
- Mettez la cuisinière de niveau en réglant les pieds fournis.

RU

Плита может быть встроена в ряд мебели только до высоты рабочей поверхности мебели, т. е. 850 мм от пола. Застройка выше этого уровня нецелесообразна.
Мебель для застройки должна иметь облицовку выдерживающую температуру 100°C. Несоответствие этому условию может привести к деформации поверхности или отклеиванию облицовки мебели. Если Вы не уверены, какой тепловой стойкостью обладает мебель, плиту следует встраивать в мебель сохраняя при этом расстояние около 2 см.

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

Модели плит мощностью в 3,5 кВт снабжены подсоединительным проводом с сечением 3 х 1,5 $мм^2$, длиной приблизительно 1,5 м и вилкой с защитным контактом.

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

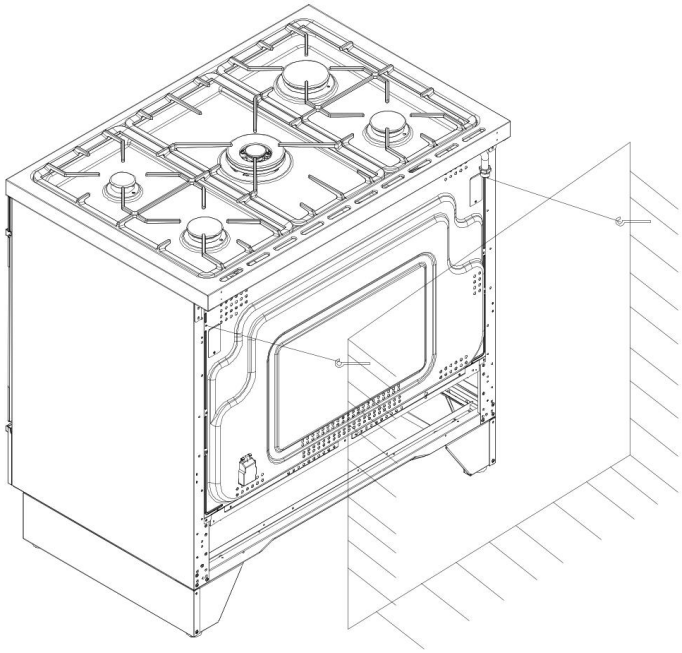
После установки плиты следует обеспечить потребителю доступ к штепсельному гнезду электропроводки.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ СТАБИЛЬНОСТИ ПЛИТЫ

Плита оснащена цепью защиты от опрокидывания, предназначенной для предотвращения наклона прибора вперед и случайного повреждения газовой трубы.

- Возьмите входящий в комплект дюбель с крюком.
- Просверлите подходящее отверстие в стене за плитой на той же высоте, что и точка крепления цепи на приборе.
- Вставьте дюбель в отверстие.
- Вкрутите крюк в дюбель до надежной фиксации в стене.
- Закрепите цепь защиты от опрокидывания на крюке.
- Выровняйте плиту, отрегулировав опоры, входящие в комплект поставки.

DE



Wenn das Gerät zwischen zwei Schränken installiert ist und die Kippschutzkette nicht befestigt, werden kann, kann der Herd mit Schrauben durch die Seitenwände der Schränke in den Seitenwänden des Geräts gesichert werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

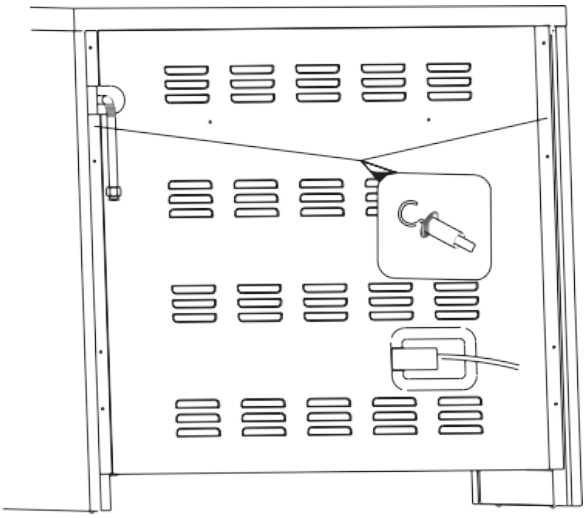
- Stellen Sie den Herd zwischen den Schränken in seine endgültige Einbauposition.
- Markieren Sie die Position der Führungsbohrungen im Inneren jedes Schranks.
- Die Position der Führungsbohrungen entnehmen Sie bitte der Abbildung.
- Bohren Sie mit einem 3,5-mm-Bohrer die Führungsbohrungen durch die Schrankseitenwände und die Seitenwände des Herds.

Prüfen Sie vor dem Bohren sorgfältig alle Maße und stellen Sie sicher, dass sich die Führungsbohrungen innerhalb des in der Abbildung angegebenen Bereichs befinden. Das Bohren von Löchern außerhalb des angegebenen Bereichs kann zum Erlöschen der Garantie führen.

Überprüfen Sie die Schränke vor dem Bohren sorgfältig, um eine Beschädigung von elektrischen Leitungen, Gasleitungen oder anderen Versorgungsleitungen auszuschließen.

- Befestigen Sie den Herd mit zwei selbstschneidenden Schrauben 12 gauge × 40 mm durch die Führungsbohrungen im Inneren beider Schränke in den Seitenwänden des Herds.

EN



If the appliance is installed between two cabinets and the anti-tip safety chain cannot be attached, the cooker may be secured with screws through the cabinet side walls into the side panels of the appliance.

Carry out the following steps:

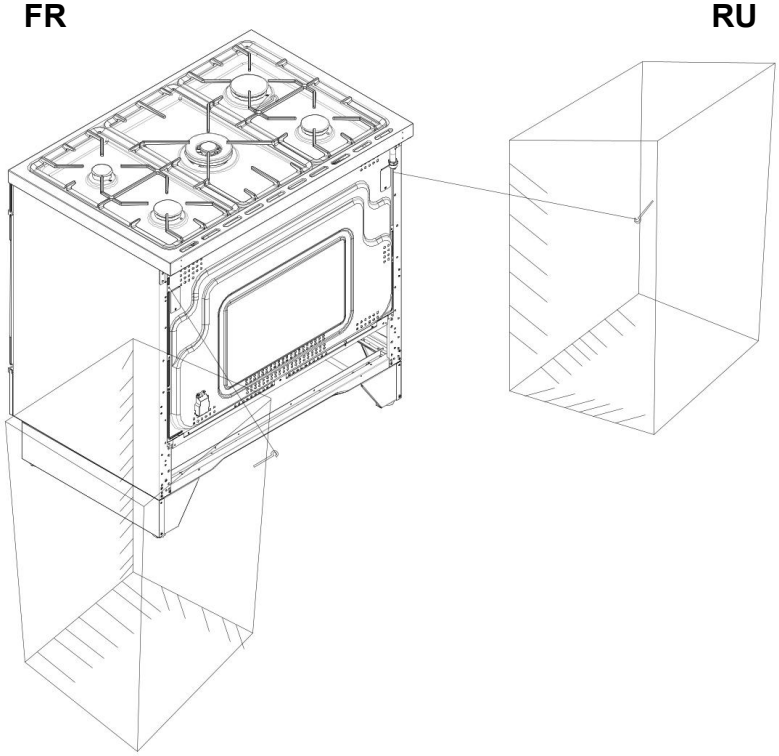
- Place the cooker between the cabinets in its final installation position.
- Mark the position of the pilot holes inside each cabinet.
- Refer to the diagram for the position of the pilot holes.
- Using a 3,5 mm drill bit, drill the pilot holes through the cabinet side walls and the side panels of the cooker.

Before drilling, carefully check all dimensions and make sure that the pilot holes are within the area indicated in the diagram. Drilling holes outside the specified area may void the warranty.

Before drilling, carefully inspect the cabinets to avoid damaging electrical wiring, gas pipes or other services.

- Secure the cooker using two 12 gauge × 40 mm self-tapping screws through the pilot holes inside both cabinets into the side panels of the cooker.

FR **RU**



Si l’appareil est installé entre deux meubles et que la chaîne de sécurité anti-basculement ne peut pas être fixée, la cuisinière peut être fixée à l’aide de vis à travers les parois latérales des meubles dans les panneaux latéraux de l’appareil.

Procédez comme suit :

- Placez la cuisinière entre les meubles dans sa position d’installation finale.
- Marquez l’emplacement des avant-trous à l’intérieur de chaque meuble.
- Pour l’emplacement des avant-trous, reportez-vous au schéma.
- À l’aide d’un foret de 3,5 mm, percez les avant-trous à travers les parois latérales des meubles et les panneaux latéraux de la cuisinière.

Avant de percer, vérifiez soigneusement toutes les dimensions et assurez-vous que les avant-trous se trouvent dans la zone indiquée sur le schéma. Le perçage de trous en dehors de la zone indiquée peut entraîner l’annulation de la garantie.

Avant de percer, inspectez soigneusement les meubles afin d’éviter d’endommager les câbles électriques, les tuyaux de gaz ou d’autres conduites.

- Fixez la cuisinière à l’aide de deux vis autotaraudeuses 12 gauge × 40 mm à travers les avant-trous à l’intérieur des deux meubles, dans les panneaux latéraux de la cuisinière.

Если прибор установлен между двумя шкафами и цепь защиты от опрокидывания невозможно закрепить, плиту можно зафиксировать винтами через боковые стенки шкафов в боковые панели прибора.

Выполните следующие действия:

- Установите плиту между шкафами в окончательное монтажное положение.
- Отметьте расположение направляющих отверстий внутри каждого шкафа.
- Расположение направляющих отверстий см. на схеме.
- С помощью сверла диаметром 3,5 мм просверлите направляющие отверстия через стенки шкафов и боковые панели плиты.

Перед сверлением тщательно проверьте все размеры и убедитесь, что направляющие отверстия находятся в пределах зоны, указанной на схеме. Сверление отверстий за пределами указанной зоны может привести к аннулированию гарантии.

Перед сверлением внимательно осмотрите шкафы, чтобы исключить повреждение электрических проводов, газовых труб или других коммуникаций.

- Закрепите плиту двумя самонарезающими винтами 12 gauge × 40 мм через направляющие отверстия внутри обоих шкафов в боковые панели плиты.

DE

Hinweis: Die Schraubenlänge basiert auf einer Schrankseitenwandstärke von 20 mm und einem Abstand von 10 mm zwischen Schrank und Herd. Die erforderliche Schraubenlänge kann je nach Stärke des Schrankmaterials und Größe des Abstands zwischen Herd und Schränken abweichen.

Hinweis: Die Schrauben müssen für eine Demontage zugänglich bleiben, falls der Herd gewartet werden muss. Schränke oder andere Möbelelemente dürfen den Zugang zu diesen Schrauben nicht blockieren.

Sicherheitshinweis

Der Hersteller haftet nicht für Sachschäden sowie für Verletzungen von Personen oder Tieren, die durch unsachgemäße Installation oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.

EN

Note: The screw length is based on a cabinet side wall thickness of 20 mm and a 10 mm gap between the cabinet and the cooker. The required screw length may vary depending on the thickness of the cabinet material and the size of the gap between the cooker and the cabinets.

Note: The screws must remain accessible for removal if the cooker requires servicing. Cabinets or other furniture elements must not block access to these screws.

Safety warning

The manufacturer shall not be held liable for damage to property or for injury to persons or animals resulting from incorrect installation or improper use of the equipment.

FR

Remarque : la longueur des vis est calculée sur la base d'une épaisseur de paroi de meuble de 20 mm et d'un espace de 10 mm entre le meuble et la cuisinière. La longueur de vis requise peut varier en fonction de l'épaisseur du matériau du meuble et de l'espace entre la cuisinière et les meubles.

Remarque : les vis doivent rester accessibles pour le démontage si la cuisinière nécessite une intervention de service. Les meubles ou autres éléments de mobilier ne doivent pas bloquer l'accès à ces vis.

Avertissement de sécurité

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ainsi que de blessures causées à des personnes ou à des animaux résultant d'une installation incorrecte ou d'une utilisation inadéquate de l'équipement.

RU

Примечание: длина винтов рассчитана исходя из толщины стенки шкафа 20 мм и зазора 10 мм между шкафом и плитой. Необходимая длина винтов может отличаться в зависимости от толщины материала шкафа и величины зазора между плитой и шкафами.

Примечание: винты должны оставаться доступными для демонтажа, если плите потребуется сервисное обслуживание. Шкафы или другие элементы мебели не должны перекрывать доступ к этим винтам.

Предупреждение по безопасности

Производитель не несет ответственности за повреждение имущества, а также за травмы людей или животных, возникшие в результате неправильной установки или ненадлежащего использования оборудования.

DE

GASANSCHLUSS

Das Kochfeld 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»).

Das Gerät wurde am Werk 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. Je nach regionalen Vorschriften und Bestimmungen können auch andere Arten von Verbindungen verwendet werden.

Wenn das Gerät mit Flüssiggas aus einer Gasflasche betrieben wird, muss ein Druckregler verwendet werden, der den geltenden Vorschriften entspricht.

EN

GAS CONNECTION

The cooking hob 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 «Converting to a different type of gas».

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

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.

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

FR

RACCORDEMENT AU GAZ

La plaque de cuisson est conçue pour fonctionner à la fois au gaz naturel (méthane) et au gaz liquéfié (GPL), et peut être facilement convertie d'un type à un autre en suivant les instructions données dans la section relative de ce livret « Conversion en un autre type de gaz ».

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

Attention ! Le raccordement à l'alimentation en gaz et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des techniciens qualifiés et conformément aux exigences.
Selon les règles et réglementations régionales, différents types de connexions peuvent être utilisés (parmi ceux mentionnés).

Si l'appareil doit fonctionner avec des bouteilles de gaz (GPL), un régulateur de pression conforme aux exigences.

RU

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ

Варочная поверхность 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»).

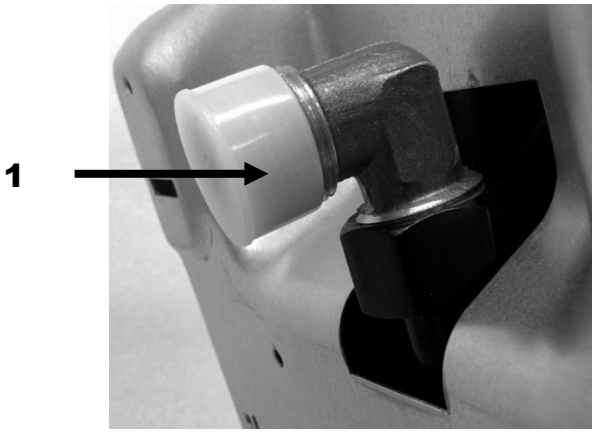
На заводе прибор настроен для подключения к природному газу.

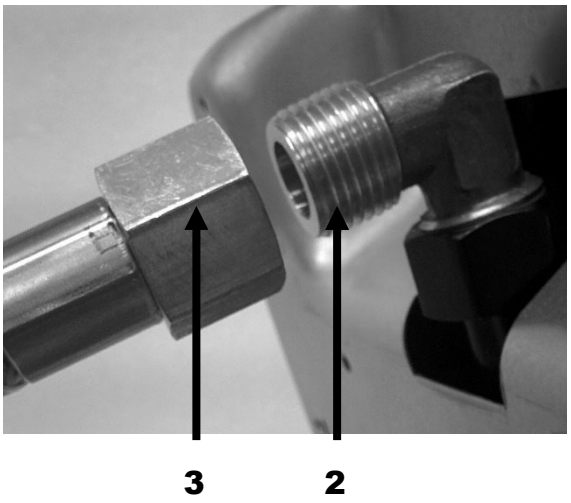
Внимание! Подключение прибора к газовому баллону или газопроводу и переключение на другой тип газа должно осуществляться квалифицированными специалистами, в соответствии с действующими предписаниями.
В зависимости от региональных норм и правил, могут использоваться отличные от указанного типы подключений.

Если прибор питается сжиженным газом из газового баллона, регулятор давления должен использоваться в соответствии с действующими предписаниями.

DE

EN





Das Anschließen an die Gasquelle

Der Anschluss zum Stadtgas kann mit Hilfe eines steifen Metallrohres oder mit einem Sicherheits-Gasschlauch mit Stahlspitze **3** zum Anschluss **2** (Kunststoffkappe **1** entfernen) hergestellt werden.

Beim Anschluss zu dem Flüssiggas, benutzen Sie Gewindefitting **4**.

Service-Adapter **5** ist nur für Fachpersonen des Kundendienstes bestimmt. Der Anschluss mit diesem Adapter ist verboten.

Das Gewindefitting **4** und der Service-Adapter **5** mit Dichtungen werden zusammen mit dem Gerät als Zubehör geliefert und entsprechen den Normen.

Der Schlauch darf nicht gequetscht werden. Er darf nicht mit beweglichen Teilen (z. B. einer Schublade) in Kontakt kommen und sollte nicht durch Öffnungen verlegt werden, die sich verschließen lassen.

!

Achtung! Nach dem Anschließen des Gerätes an das Gasnetz (bzw. die Gasflasche) mit Seifenwasser KONTROLLIEREN, ob der Anschluss DICHT ist bzw. Gas austritt. Tragen Sie Seifenschaum auf die Verbindung. Wenn Blasen auftreten, schließen Sie das Ventil, den Schlauch trennen und wieder anschließen. Wiederholen, bis Blasen verschwinden.
Auf keinen Fall ein Feuerzeug, ein Zündholz oder offene Flamme anderer Art benutzen!
.

Rigid pipe connection

Connection to the mains gas supply may be made via a metal pipe or via a rigid stainless-steel pipe, or via a flexible steel-tipped hose **3** which is tightly attached to the fitting **2** (remove the plastic cap **1**).

When connecting to LPG, use the fitting **4**.

A service-adapter **5** is for gas service personal only. The gas connection with this adapter is prohibited.

Fittings **4** and **5** with seals are supplied with the appliance and comply with standards.

You must prevent the pipe from crushing, coming into contact with moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and prevent access to any spaces which might become obstructed.

!

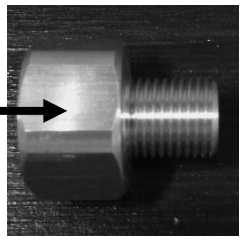
Attention! After connecting the device to the gas network (or the gas cylinder), CHECK with soapy water whether the connection is SEAL or whether gas is leaking. Apply lather to the joint. If bubbles appear, close the valve, disconnect and reconnect the tubing. Repeat until bubbles disappear.

Never use a lighter, match or any other kind of open flame!

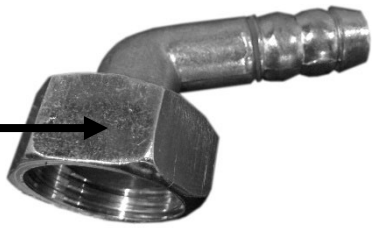
FR

RU

4



5



Connexion à la source de gaz

Le raccordement au gaz de ville peut être réalisé à l'aide d'un tuyau métallique rigide ou avec un tuyau de gaz de sécurité avec un embout en acier **3** au raccordement **2** (retirer le capuchon en plastique **1**).

Lors de la connexion au GPL, utilisez un raccord fileté **4**.

L'adaptateur de service **5** est uniquement destiné aux spécialistes du service client. La connexion avec cet adaptateur est interdite.

Le raccord fileté **4** et l'adaptateur de service **5** avec joints sont fournis en tant qu'accessoires avec l'appareil et sont conformes aux normes.

Le tuyau ne doit pas être écrasé, ne doit pas entrer en contact avec des pièces mobiles (par exemple un tiroir) ou être acheminé à travers des ouvertures qui pourraient être obstruées.

Attention ! Après avoir connecté l'appareil au réseau de gaz (ou à la bouteille de gaz), VÉRIFIEZ avec de l'eau savonneuse si la connexion est SEAL ou si du gaz fuit. Appliquez de la mousse sur le joint. Si des bulles apparaissent, fermez la valve, déconnectez et reconnectez la tubulure. Répétez jusqu'à ce que les bulles disparaissent.

N'utilisez jamais un briquet, une allumette ou tout autre type de flamme nue !

Подключение к источнику газа

Подсоединение к магистральному газу осуществляется с помощью металлической трубы или с помощью специального нержавеющего стального шланга со стальным наконечником **3** к штуцеру **2** (снять пластиковую заглушку **1**).

При подключении к сжиженному газу использовать переходник **4**.

Сервис-адаптер **5** предназначен только для специалистов сервисной службы. Подключение при помощи данного адаптера запрещено

Переходник **4** и сервис-адаптер **5** с уплотнениями поставляются в комплекте с прибором как принадлежности и соответствуют нормам.

Шланг не должен сдавливаться, соприкосаться с подвижными частями мебели (например, с выдвижными ящиками) и проходить в загроможденных местах.

Внимание! После подключения прибора к газопроводу или газовому балону ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ соединений с помощью мыльной пены. Нанесите мыльную пену на соединения. Если появятся пузыри, закройте кран, отсоедините шланг и подсоедините снова. Повторяйте пока не исчезнут пузыри.

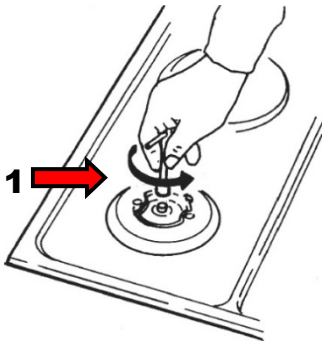
Ни в коем случае не применять открытое пламя!

DE

Es wird empfohlen, die Verbindungen mit Teflonband abzudichten.

Wenn es während des Betriebs zu einem Gasaustritt kommt, schalten Sie bitte sofort die Gasquelle ab oder rufen Sie Ihren lokalen Gasversorger.

Beim Anschluss darauf achten, dass das Gerät von jeder Art von Stress zu verwenden.



UMSTELLEN AUF EINEN ANDEREN GASTYP

Bevor Sie auf einen anderen Gastyp umstellen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie wissen, auf welchen Gastyp das Gerät eingestellt ist (diese Information finden Sie auf dem Typenschild des Geräts).
Für den Düsendurchmesser siehe «Tabelle der Düsen».
Umstellung von einem Gastyp auf einen anderen muss von einem Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

Vorgangsweise bei Umstellung auf einen anderen Gastyp:

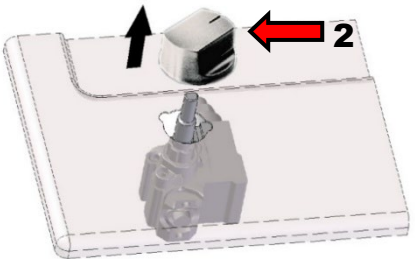
- Das Gerät vom Stromnetz trennen,
- Die Bedienknebel in die Nullposition drehen.
- Die Düsen 1 mit den für den vorhandenen Gastyp bestimmten Düsen (siehe Tab. «**Tabelle der Düsen**») ersetzen.
- Für die Einstellung der minimalen Flamme, die Flamme anzünden, den Bedienknebel 2 in die Position Minimum drehen, danach den Bedienknebel für Gaszufuhr herausziehen.
- die Einstellschraube 3 am Hahn mit entsprechendem Schraubenzieher drehen.
- Bei Betrieb mit Flüssiggas (Butan-/Propangas) Einstellschraube fest anziehen.

EN

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

And if there is gas leak happens during using, please immediately shut off the gas source or call local gas sector service for help.

When making the connection, take care not to apply stresses of any kind to the appliance.



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).

For the correct nozzle diameter, refer to the relative table in this booklet.
Conversion to a different gas type must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.

Conversion procedure:

- Disconnect the electrical power supply to the appliance,
- Turn the knobs in the null position.
- Replace the nozzles 1 with the corresponding type of gas to be used (see table «**Nozzle table**»).
- To adjust to the minimum, light the fire und turn the knob 2 in the position of minimal flame, then remove the knob of gas submission.
- Use a screwdriver on the screw placed on the tap 3.
- For LPG (butane/propane) screw tight the tap.

Il est recommandé de sceller les connexions avec du ruban Téflon.

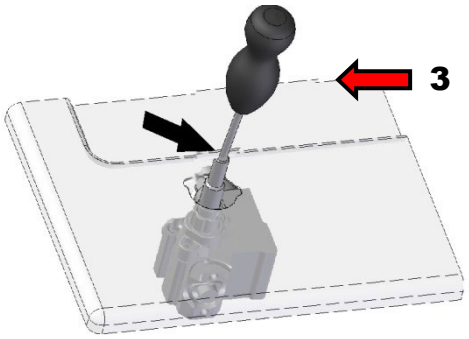
Si du gaz fuit pendant le fonctionnement, veuillez éteindre la source de gaz immédiatement ou appeler votre fournisseur de gaz local pour obtenir de l'aide.

Lors de la connexion, assurez-vous d'utiliser l'appareil contre tout type de stress.

Рекомендуется уплотнить соединения при помощи уплотняющей ленты из тефлона.

Если утечка газа происходит во время эксплуатации, пожалуйста, немедленно отключите источник газа или позвоните в местную газовую службу за помощью.

При подсоединении, старайтесь не применять к прибору любого рода напряжение.



CONVERSION 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 la plaque signalétique sur l'appareil).

Pour le diamètre des buses, voir « Tableau des buses ».
La conversion d'un type de gaz à un autre doit être effectuée par un spécialiste conformément à la réglementation en vigueur.

Procédure lors du passage à un autre type de gaz :

- Débranchez l'appareil du secteur,
- Tournez les boutons de commande sur la position zéro.
- Remplacez les buses 1 par les buses conçues pour le type de gaz utilisé (voir tab. «**Tableau des buses**»).
- Pour régler la flamme minimum, allumez la flamme, tournez le bouton de commande 2 sur la position minimum, puis retirez le bouton de commande d'alimentation en gaz.
- Tournez la vis de réglage 3 du robinet avec un tournevis adapté.
- Lors du fonctionnement avec du gaz liquide (gaz butane / propane), serrez fermement la vis de réglage.

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

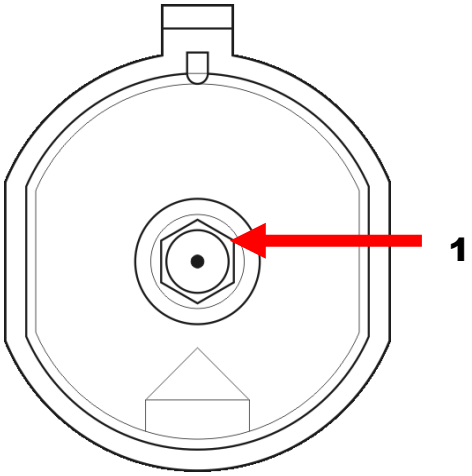
Перед переключением на другой тип газа, определить на какой тип газа настроен прибор (см. на заводской табличке).

Данные диаметра форсунок указаны в «Таблице форсунок».
Переключение с одного типа газа на другой должно осуществляться квалифицированным специалистам в соответствии с действующими предписаниями.

Порядок действий при переключении на другой тип газа:

- Прибор отключить от эл. сети.
- Ручки управления подачей газа повернуть в нулевое положение.
- Форсунки 1 заменить на те, которые соответствуют имеющемуся в наличии типу газа (см. «**Таблицу форсунок**»).
- Для установки минимального пламени зажечь огонь, ручку управления подачей 2 повернуть в положение минимум и снять ручку.
- Подходящей отверткой вращать регулировочный винт 3
- При использовании жидкого газа (бутан-пропан) завернуть крепко регулировочный винт.

DE



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

Um die Gasbrenner einzustellen, sind Drehregler der Gashähne abzunehmen.

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

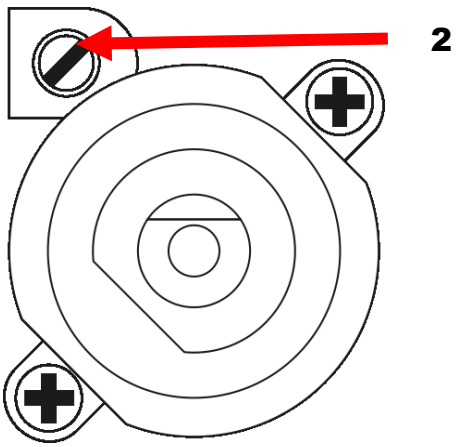
Um den Herd an eine andere Gasart anzupassen: sind folgende Tätigkeiten auszuführen:

- Düsen auswechseln (siehe Tabelle 1);
- Reduzierten Ventildurchfluss nachstellen;
- Luftzufuhr zum Backofenbrenner nachstellen.

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

2 – Regulierung der Brenner erfolgt mittels eines 2,5 mm Regelschraubendrehers beim angezündeten Brenner, der auf «Sparflamme» eingestellt ist.

EN



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

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

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

To adjust the cooker to another type of gas:

- Replace a nozzle (see table 1);
- Adjust the lowerer pressure of the valves;
- Adjust air supply to the gas burners of the oven.

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

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

FR

Ces cuisinières sont équipées de brûleurs à gaz adaptés par le fabricant pour brûler le gaz naturel utilisé dans votre pays. Le type de gaz est indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'arrière du poêle.

Pour régler les brûleurs à gaz, retirez les boutons de commande du robinet de gaz.

Les éléments de réglage du brûleur du four sont accessibles après avoir sorti le plancher du compartiment du four.

Adapter la cuisinière à un type de gaz différent ; les activités suivantes doivent être réalisées :

- Remplacer les buses (voir tableau 1) ;
- Réajuster le débit réduit de la vanne ;
- Réglez l'alimentation en air du brûleur du four.

1 – Remplacement de la buse du brûleur – Dévisser la buse avec la clé à douille spéciale SW7 et la remplacer par une nouvelle buse, qui correspond au type de gaz (voir tableau 1).

2 – Régulation des brûleurs à l'aide d'un tournevis standard de 2,5 mm sur le brûleur allumé, qui est réglé sur « Flamme basse ».

RU

Эти плиты оснащены газовыми горелками, адаптированными производителем для сжигания природного газа, используемого в вашей стране. Тип газа указан на паспортной табличке на рамке двери плиты.

Для регулировки газовых горелок необходимо снять поворотные регуляторы газовых кранов.

Доступ к регулировочным элементам конфорки духовки можно получить, выдвинув пол духовки.

Чтобы адаптировать плиту к другому типу газа: необходимо выполнить следующие действия:

- Заменить форсунки (см. Таблицу 1);
- Отрегулирвать уменьшенный поток клапана;
- Отрегулирвать подачу воздуха к горелке духового шкафа.

1 – Замена форсунки горелки – Отвинтите форсунку специальным торцевым ключом SW7 и замените ее новой форсункой, соответствующей типу газа (см. Таблицу 1).

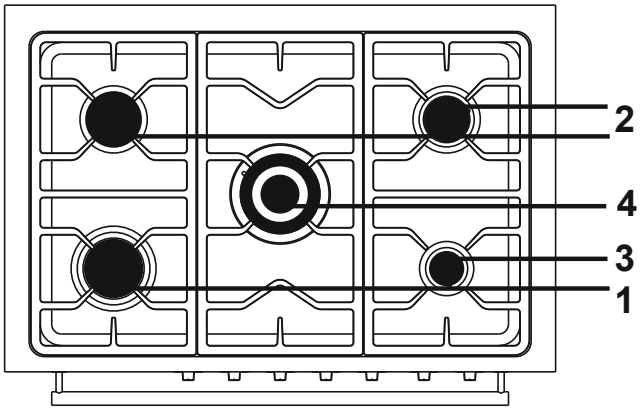
2 – Горелка регулируется отверткой 2,5 мм, когда горелка зажжена и установлена на «малое пламя».

DE

TABELLE DER DÜSEN
HGE 93500

EN

NOZZLE TABLE
HGE 93500



	Brenner / Burner / Brûleur / Горелка	Bypass, mm / Bypass, mm / By-pass, mm / Байпас, mm	Verbrauch / Consumption / Consommation / Потребление			
			Erdgas / Natural gas / Gaz naturel / Природный газ			
			I 2H		I 2L	
			G20		G25	
			Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm	Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm
1	Stark / Strong / Fort / Усиленная	0,44	3,0	1,18 (Y)	3,0	1,21 (F2)
2	Normal / Normal / Normal / Нормальная	0,34	1,75	0,97 (Z)	1,75	0,94 (Y)
3	Spar / Small / Petit / Малая	0,29	1,0	0,72 (X)	1,0	0,72 (F1)
4	Turbo / Turbo / Turbo / Усиленная	0,65	3,8	1,49	3,8	1,49
Prüfpunktdruck / Test point pressure / Pression du point de test / Давление контрольной точки			G20:20mbar		G25:25mbar	

FR

TABLEAU DES BUSES
HGE 93500

	Brenner / Burner / Brûleur / Горелка	Bypass, mm / Bypass, mm / By-pass, mm / Байпас, mm	Verbrauch / Consumption / Consommation / Потребление			
			Flüssiggas / LPG / LPG / Балонный газ			
			I3B/P(30)		I3+(28-30/37)	
			G30		G30	
			Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm	Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm
1	Stark / Strong / Fort / Усиленная	0,44	3,0 (218)	0,85	3,0 (218)	0,85
2	Normal / Normal / Normal / Нормальная	0,34	1,75 (127)	0,65	1,75 (127)	0,65
3	Spar / Small / Petit / Малая	0,29	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (72,7)	0,50
4	Turbo / Turbo / Turbo / Усиленная	0,65	3,8 (269)	0,98	3,8	0,98
Prüfpunktdruck / Test point pressure / Pression du point de test / Давление контрольной точки			G30: 29mbar		G30: 29mbar G31: 37mbar	

RU

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК
HGE 93500

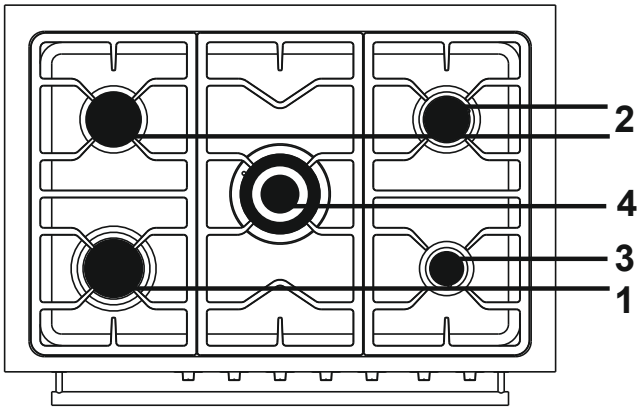
	Brenner / Burner / Brûleur / Горелка	Bypass, mm / Bypass, mm / By-pass, mm / Байпас, mm	Verbrauch / Consumption / Consommation / Потребление			
			Flüssiggas / LPG / LPG / Балонный газ			
			I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	
			G31		G30	
			Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm	Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm
1	Stark / Strong / Fort / Усиленная	0,44	3,0 (214)	0,85	3,0	0,75 (S)
2	Normal / Normal / Normal / Нормальная	0,34	1,75 (125)	0,65	1,75	0,58 (M)
3	Spar / Small / Petit / Малая	0,29	1,0 (71)	0,50	1,0	0,43 (H2)
4	Turbo / Turbo / Turbo / Усиленная	0,65	3,8 (264)	0,98	3,8	0,77
Prüfpunktdruck / Test point pressure / Pression du point de test / Давление контрольной точки			G30: 29mbar G31: 37mbar		G30: 50mbar	

DE

TABELLE DER DÜSEN+
HGE 93055 AD

EN

NOZZLE TABLE
HGE 93055 AD



	Brenner / Burner / Brûleur / Горелка	Bypass, mm / Bypass, mm / By-pass, mm / Байпас, mm	Verbrauch / Consumption / Consommation / Потребление			
			Erdgas / Natural gas / Gaz naturel / Природный газ			
			I 2H		I 2L	
			G20		G25	
			Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm	Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm
1	Stark / Strong / Fort / Усиленная	0,44	3,0	1,18 (Y)	3,0	1,21 (F2)
2	Normal / Normal / Normal / Нормальная	0,34	1,75	0,97 (Z)	1,75	0,94 (Y)
3	Spar / Small / Petit / Малая	0,29	1,0	0,72 (X)	1,0	0,72 (F1)
4	Turbo / Turbo / Turbo / Усиленная	0,65	4,0	1,58	4,0	1,58
Prüfpunktdruck / Test point pressure / Pression du point de test / Давление контрольной точки			G20:20mbar		G25:25mbar	

FR **RU**

TABLEAU DES BUSES
HGE 93055 AD

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК
HGE 93055 AD

	Brenner / Burner / Brûleur / Горелка	Bypass, mm / Bypass, mm / By-pass, mm / Байпас, mm	Verbrauch / Consumption / Consommation / Потребление			
			Flüssiggas / LPG / LPG / Балонный газ			
			I3B/P(30)		I3+(28-30/37)	
			G30		G30	
			Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm	Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm
1	Stark / Strong / Fort / Усиленная	0,44	3,0 (218)	0,85	3,0 (218)	0,85
2	Normal / Normal / Normal / Нормальная	0,34	1,75 (127)	0,65	1,75 (127)	0,65
3	Spar / Small / Petit / Малая	0,29	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (72,7)	0,50
4	Turbo / Turbo / Turbo / Усиленная	0,65	4,0 (271)	1,0	4,0	1,00
Prüfpunktdruck / Test point pressure / Pression du point de test / Давление контрольной точки			G30: 29mbar		G30: 29mbar G31: 37mbar	

	Brenner / Burner / Brûleur / Горелка	Bypass, mm / Bypass, mm / By-pass, mm / Байпас, mm	Verbrauch / Consumption / Consommation / Потребление			
			Flüssiggas / LPG / LPG / Балонный газ			
			I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	
			G31		G30	
			Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm	Nennlast / Rated load / Charge nominale / Номинальная мощность kw(g/h)	Durchmesser der Düse / Nozzle bore / Diamètre de la buse / Диаметр форсунки mm
1	Stark / Strong / Fort / Усиленная	0,44	3,0 (214)	0,85	3,0	0,75 (S)
2	Normal / Normal / Normal / Нормальная	0,34	1,75 (125)	0,65	1,75	0,58 (M)
3	Spar / Small / Petit / Малая	0,29	1,0 (71)	0,50	1,0	0,43 (H2)
4	Turbo / Turbo / Turbo / Усиленная	0,65	4,0 (266)	1,0	4,0	0,78
Prüfpunktdruck / Test point pressure / Pression du point de test / Давление контрольной точки			G30: 29mbar G31: 37mbar		G30: 50mbar	

DE	EN
Im Falle eines Gasleckverdachtes ist folgendes untersagt:	**In case of gas leak, it is not allowed:**
Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, Elektrogeräte ein- und ausschalten (Klingel- und Lichtschalter) sowie sonstige elektrische und mechanische Geräte benutzen, die Elektro- und Schlagfunkentstehung verursachen können.	To strike a match, smoke, switch on and off an electric receiver (a doorbell, a light switch) as well as use other electrical or mechanical appliances which can cause electric or chugging spark.
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.	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.
• Keine Erdungsleitungen dürfen an die Gasanschlussleitung angeschlossen werden.	• Don’t attach any cables to the gas appliance.
• Falls sich das aus einer undichten Gasinstallation entweichende Gas entzündet, ist der Gaszulauf mittels des Gasabsperrhahnes sofort abzusperren.	• If the gas leaking out of a no tight 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 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.	• In case of damage: air the room, disconnect the appliance from the power supply and repair the fault.
• 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. Wiedergebrauch einer beschädigten Gasflasche ist streng verboten.	• If the gas leaking out of the no 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.
• Falls das Kochfeld einige Tage nicht genutzt werden soll, ist der Hauptabsperrhahn der Gasanschlussleitung zuzumachen. Wenn der das Kochfeld von einer Gasflasche versorgt wird, muss das Gasflaschenventil nach jedem Gebrauch zugedreht werden.	• If you don’t use the gas cooker hob 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.
Ihr Kochfeld soll an die Gasanschlussleitung angeschlossen werden, welche mit der Gasart versorgt ist, für die Ihr Gaskochfeld werksseitig ausgelegt ist. Die Information über die Gasart, an die Ihr Gaskochfeld werksseitig angepasst worden ist, ist dem Typenschild zu entnehmen.	**The gas supply should provide the gas cooker hob with the type of gas it has been adjusted to in plant. Information about the gas type which the gas cooker hob has been adjusted to is registered on the data plate.**

FR

En cas de fuite de gaz, il n'est pas autorisé :

Pour allumer une allumette, fumez, allumez et éteignez un récepteur électrique (une sonnette, un interrupteur) ainsi que d'autres appareils électriques ou mécaniques pouvant provoquer une étincelle.

Dans ce cas, fermez immédiatement l'alimentation en gaz (fermez la valve de la bouteille de gaz ou l'interrupteur qui coupe le raccordement à l'alimentation en gaz), aérez la pièce et contactez une personne autorisée.

- Ne raccordez aucun câble à l'appareil à gaz.
- Si le gaz s'échappant d'une jonction non serrée devient enflammé, coupez immédiatement l'alimentation en gaz en fermant le robinet de la bouteille de gaz ou l'interrupteur qui coupe l'alimentation en gaz).
- Dans toutes les situations de dysfonctionnement technique, le poêle doit être débranché de l'alimentation électrique, la pièce doit être ventilée et le dysfonctionnement signalé à un centre de réparation agréé.
- Si le gaz qui s'échappe de la jonction non étanche de la bouteille de gaz devient enflammé, enveloppez la bouteille de gaz avec une couverture humide pour éteindre la flamme et fermez le robinet de la bouteille de gaz. L'utilisation ultérieure de la bouteille de gaz endommagée n'est pas autorisée.
- Si vous n'utilisez pas la cuisinière à gaz pendant quelques jours, débranchez-la de l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt. Dans le cas d'une bouteille de gaz, fermez le robinet chaque fois après l'utilisation.

L'alimentation en gaz doit fournir à la cuisinière le type de gaz pour lequel elle a été réglée en usine. Les informations concernant le type de gaz sur lequel la cuisinière a été réglée sont enregistrées sur la plaque signalétique située à l'arrière de la cuisinière.

RU

В случае подозрения утечки газа нельзя:

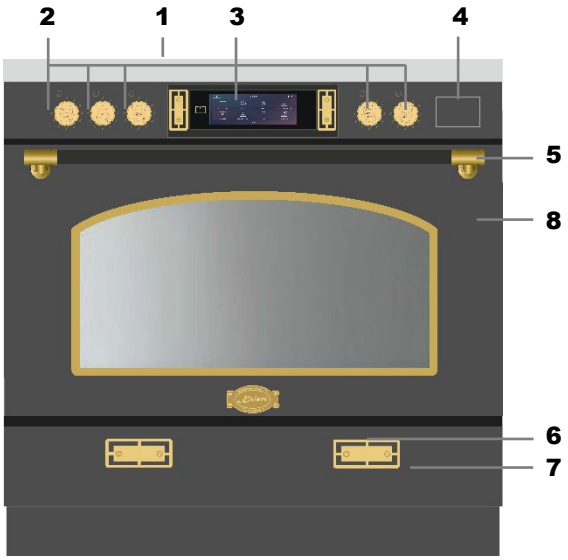
Зажигать спички, курить, включать и выключать электроприемники (звонок или включатель освещения), а также пользоваться другими электрическими и механическими устройствами, вызывающими образование электрической или толчкообразной искры.

В таком случае следует немедленно перекрыть подачу газа (перекрыть клапан на газовом баллоне или кран, отсекающий подачу газа) и проветрить помещение, а затем вызвать лицо, имеющее право на устранение такого рода причин.

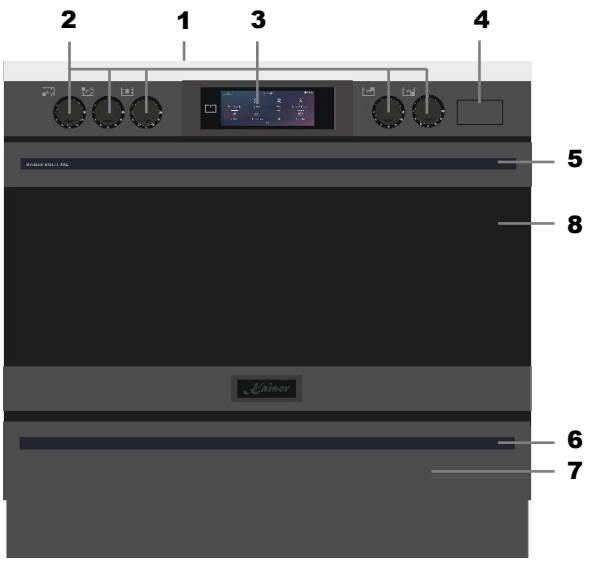
- Не следует подсоединять к газовой установке никаких проводов.
- В случае воспламенения газа, вытекающего из-за неплотного подсоединения, следует немедленно перекрыть подачу газа при помощи запорного клапана на газовом баллоне или крана, отсекающего подачу газа.
- В каждом случае, вызванном техническими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

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

DE



EN



KURZBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Kochfeld
2. Bedienknebel von Gasbrennern
3. Bedienfeld des Backofens – elektronische Programmiereinheit

4. Wasserbehälter
5. Türgriff
6. Schubladengriff
7. Ausziehbare Schublade
8. Türen

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

Elektronische Zeitschaltuhr kann je nach Modell unterschiedlich ausgeführt werden. Genaue Beschreibung siehe im entsprechenden Kapitel.

BRIEF DESCRIPTION

LOCATION DRAWING

Arrangement of functional assemblies

1. Gas hob
2. Gas burner control knobs
3. Oven control panel. Electronic programmer

4. Water container
5. Door handle
6. Drawer handle
7. Pull-out drawer
8. Doors

Different models, depending on their technical equipment, are provided with different control panels on which the control elements are sensibly arranged.

Electronic timer can be designed differently depending on the model. For a detailed description, see the corresponding chapter.

BRÈVE DESCRIPTION

DESSIN D'EMPLACEMENT

Disposition des assemblages fonctionnels

1. Table de cuisson
2. Boutons de commande des brûleurs à gaz
3. Panneau de commande du four. Programmateur électronique
4. Réservoir d'eau
5. Poignée de porte
6. Poignée du tiroir
7. Tiroir coulissant
8. Portes

Différents modèles, selon leur équipement technique, sont équipés de différents panneaux de commande sur lesquels les éléments de commande sont judicieusement disposés.

La minuterie électronique peut être conçue différemment selon le modèle. Pour une description détaillée, reportez-vous au chapitre correspondant.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД

Примерное размещение функциональных узлов

1. Варочная поверхность
2. Ручки управления газовыми горелками
3. Панель управления духовым шкафом. Электронное программирующее устройство
4. Контейнер для воды
5. Ручка двери
6. Ручка выдвижного ящика
7. Выдвижной ящик
8. Двери

Отдельные модели, в зависимости от их технического оборудования, имеют различные панели управления с соответственно размещенными на них элементами управления.

Электронное программирующее устройство, в зависимости от модели, может быть различным. Точное описание смотрите в соответствующем разделе.

DE

BENUTZUNG

STEUERUNG VON GASKOCHMULDEN

Die Steuerung der Kochzonen erfolgt über Drehregler, die sich auf der Bedienblende des Herdes befinden.

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

Die Flammengröße hängt von der eingestellten Drehreglerposition ab:

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

Alle Gaskochfelder sind mit elektrischem Gaszünder-System in den Drehreglern oder mit Gaszünder-Taste ausgerüstet.

Zur Anzündung des Gasbrenners:

Modelle mit elektrischem Gaszünder-System in den Drehreglern

- den Drehregler des gewählten Brenners bis zum spürbaren Anschlag hineindrücken und danach nach links bis zur Position volle Flamme umdrehen
- den Drehregler bis zum Gasaufflammen hineingedrückt halten.

Die elektrische Entladung zwischen dem Element und dem Brenner verursacht die Anzündung des gewünschten Gasbrenners.

- nach dem Aufflammen des Gasbrenners den Drehregler loslassen und die gewünschte Flammengröße einstellen (z.B. »sparsame«-Flamme).
- nach dem Kochvorgang den Kochstellenbrenner ausschalten, indem der Drehregler nach rechts gedreht wird. (Position «Ausgeschaltet»).

EN

USAGE

GAS HOBS CONTROL

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

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

Flame volume is adjusted by rotary switches:

Rotary switches ensure gradual setting of flame volume.

All gas cooking hob are provided with the system of electrical ignition operated by means of knobs or electrical ignition button.

To switch on a gas burner:

Models with the system of electrical ignition

- press the corresponding rotary switch of the selected burner against the stop and turn it to the left up to the position big flame
- keep the switch pressed till the burner ignites

The electric spark between the ignition plug and the burner provides the ignition of the burner itself.

- after the burner has ignited, let the rotary switch go and select the required flame volume (e.g. "sparing").
- to switch off the burner after the food is ready turn on the rotary switch to the right (position «Gas supply is stopped»).

FR

UTILISATION

CONTRÔLE DES PLAQUES À GAZ

La zone de cuisson est contrôlée au moyen de commandes rotatives installées sur le panneau de commande de la cuisinière.

Les brûleurs à gaz correctement réglés ont une flamme bleu clair avec un cône intérieur clairement visible.

La taille de la flamme dépend de la position de commande rotative réglée :

La hauteur de la flamme peut être librement ajustée selon les besoins.

Toutes les plaques de cuisson à gaz sont équipées d'un système d'allumage électrique à gaz dans les commandes rotatives ou d'un bouton d'allumage à gaz.

Pour allumer le brûleur à gaz :

Modèles avec système d'allumage électrique à gaz dans les commandes rotatives

- Poussez le bouton du brûleur sélectionné aussi loin que vous le sentez, puis tournez-le vers la gauche en position pleine flamme
- Maintenez la commande rotative enfoncée jusqu'à ce que le gaz monte.

La décharge électrique entre l'élément et le brûleur provoque l'allumage du brûleur à gaz souhaité.

- Une fois le brûleur à gaz allumé, relâchez le cadran de commande et réglez la taille de flamme souhaitée (par ex. Flamme „économique”).
- Après la cuisson, éteignez le brûleur de la table de cuisson en tournant le sélecteur de commande vers la droite. (Position «désactivée»).

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ ГАЗОВОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Управление режимом работы нагревательных полей осуществляется поворотом ручек управления, установленных на панели управления.

Правильно отрегулированные горелки имеют пламя светлоголубого цвета с отчетливо обозначенным внутренним конусом.

Настройка пламени зависит от установки положения ручки горелки:

В зависимости от потребности можно плавно установить величину пламени.

Все газовые варочные поверхности оборудованы системой электроподжига в ручках или поджига кнопкой.

Чтобы зажечь горелку:

Модели с системой электроподжига в ручках

- нажмите на ручку выбранной горелки до упора и поверните ее влево до отметки большая подача газа
- держите ручку нажатой до зажигания горелки.

Электрический разряд между элементом и горелкой, возникающий при повороте ручки регулятора, обеспечивает ее автоматический поджиг.

- когда горелка загорится, отпустите ручку и установите требуемую величину пламени (например, «экономное»).
- выключить конфорку после приготовления продуктов, повернув ручку вправо (положение «Выключено»).

DE

Die Brennerzündung bei den **Modellen mit thermoelektrischer Sicherheit** erfolgt wie in den oben beschriebenen Fällen, der Drehregler muss dabei in der Position »volle Flamme« ca. 3-5 Sekunden gedrückt gehalten werden, damit der Gasausflussschutz anspringen kann.

Wenn der Drehregler wieder losgelassen wird, kontrollieren Sie, ob der Brenner angezündet bleibt.

Es wird empfohlen, Töpfe mit dem richtigen Durchmesser im Verhältnis zur Größe der Kochzone zu verwenden, um zu vermeiden, dass die Flamme um den Topf herum züngelt. Die Flamme sollte die Seiten der Töpfe nicht berühren.

Benutzen Sie keine kleinen Töpfe auf den großen Brennern.

Brenner	Minimum Pfannen-durchmesser, mm	Maximum Pfannen-durchmesser, mm
Dreikreis-Flammen-Brenner	210	260
Großer Brenner	150	260
Normaler Brenner	130	180
Kleiner Brenner	90	160

Stellen Sie die Töpfe/ Pfannen mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen.
Benutzen Sie keine verformten Töpfe/ Pfannen, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen. Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem Boden.
Stellen Sie große Töpfe/ Pfannen nicht auf die Brenner in der Nähe der Drehknöpfe. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.
Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leeren Töpfen ein. Vergessen Sie nach dem Kochen nicht, die Kochzonen abzuschalten und den Haupthahn der Gasleitung bzw. der Gasflasche zu schließen.

WICHTIG!!! Brandgefahr
Die überhitzten Fette oder Öle sind leicht entzündlich. Beobachten Sie die Kochprozesse mit Fetten oder Ölen sorgfältig. Löschen Sie das Feuer nie mit Wasser, falls sich Fett oder Öl entzündet. Zum Ersticken der Flamme, decken Sie das Kochgefäß mit einem Deckel ab und schalten Sie das Kochfeld aus.

EN

For models with a thermoelectric safety system, the burner is ignited as in the various cases described above; keeping the knob fully pressed on the big flame for approximately 3-5 seconds to activate the control system.

After releasing the knob, make sure the burner is actually lit.

It is recommending the use of pots and pans with a diameter matching that of the burner, thus preventing the flame from escaping from the bottom part and surrounding the pot. The flame must not touch the sides of the pan.

Do not use small pots and pans on large burners.

Burner	Minimum pan diameter, mm	Maximum pan diameter, mm
Triple flame burner	210	260
Large burner	150	260
Normal burner	130	180
Small burner	90	160

Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise, it could tip over.
Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over. Only use pans with a flat base.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.

Do not leave any empty pots or pans on the fire

When cooking is finished, it is also a good norm to close the main gas pipe tap and/or cylinder.

IMPORTANT!!! Fire danger
The overheated fats or oils are flammable. Watch the cooking processes with fats or oils carefully. Never use water to put the fire out if oil or fats do catch fire. Put the fire out by covering the pan with a lid and switching off the hob.

FR

L'allumage du brûleur sur les modèles à sécurité thermoélectrique est effectué comme dans les cas décrits ci-dessus, le cadran de commande doit être maintenu en position « pleine flamme » pendant environ 3 à 5 secondes pour que la protection contre les fuites de gaz puisse s'allumer.

Lorsque la molette de commande est à nouveau relâchée, vérifiez que le brûleur reste allumé.

Il est recommandé d'utiliser des casseroles avec le diamètre correct par rapport à la taille de la zone de cuisson pour éviter que la flamme ne lèche autour de la casserole. La flamme ne doit pas toucher les parois des pots.

N'utilisez pas de petits pots sur les grands brûleurs.

Brûleur	Diamètre minimal de la casserole, mm	Diamètre maximal de la casserole, mm
Brûleur à flamme à trois cercles	210	260
Brûleur grand	150	260
Brûleur normal	130	180
Brûleurpetit	90	160

Placez les casseroles / poêles au milieu du brûleur, sinon le récipient pourrait basculer.
N'utilisez pas de casseroles / poêles déformées qui ne sont pas stables sur la table de cuisson. Les vaisseaux peuvent basculer. Utilisez uniquement des récipients de cuisson à fond plat.
Ne placez pas de grandes casseroles / poêles sur les brûleurs à proximité des boutons. Ceux-ci pourraient surchauffer et être endommagés en conséquence.
Ne laissez pas les zones de cuisson allumées avec des casseroles vides.
N'oubliez pas d'éteindre les zones de cuisson après la cuisson et fermez toujours le robinet principal de la conduite de gaz et / ou de la bouteille de gaz.

IMPORTANT !!! Risque d'incendie
Les graisses ou huiles surchauffées sont hautement inflammables. Observez attentivement les processus de cuisson avec des graisses ou des huiles. Si de la graisse ou de l'huile prend feu, n'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu. Pour étouffer la flamme, couvrez la casserole avec un couvercle et éteignez la plaque de cuisson.

RU

В моделях с защитой от утечки газа (газ-контроль) поджиг горелки происходит так же, как и в вышеописанных случаях, при этом ручку управления повернуть до положения «большая подача газа» и держать нажатой в течение 3-5 секунд, чтобы защита активировалась.

Отпустив ручку управления, проконтролируйте, продолжает ли горелка гореть.

Рекомендуется применять посуду в соответствии с размером горелок, чтобы избежать захлестывание их пламенем. Пламя не должно касаться стенок посуды.

Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках.

Конфорка	Минимальный диаметр посуды, мм	Максимальный диаметр посуды, мм
Конфорка с тройным пламенем	210	260
Большая конфорка	150	260
Нормальная конфорка	130	180
Малая конфорка	90	160

Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.
Не используйте посуду с неровным дном и которая неустойчиво стоит на плите, она может перевернуться. Пользуйтесь только посудой с ровным дном.
Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около ручек управления. Излишний перегрев может повредить ручки.
Не оставляйте горелки включенными со стоящей на них пустой посудой.
По завершению работы не забывайте выключать горелку и перекрывать главный кран подачи газа.

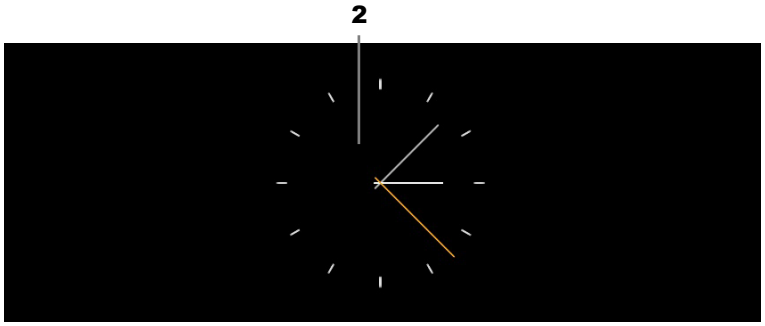
ВАЖНО!!! Опасность пожара
Перегретые жиры и масла легко возгораются. Контролируйте процесс приготовления блюд с жиром или маслом. Никогда не заливайте огонь водой если возгорание произошло. Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, выключите нагревательную поверхность.



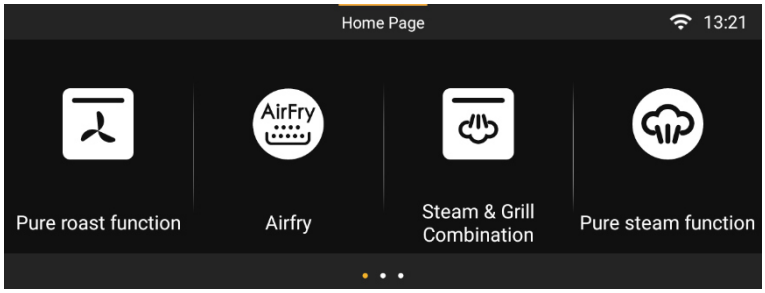
OPERATIONAL CONTROL OF A MULTIFUNCTIONARY OVEN

The oven is turned on by simply touching the **ON/OFF** touch button **1**.

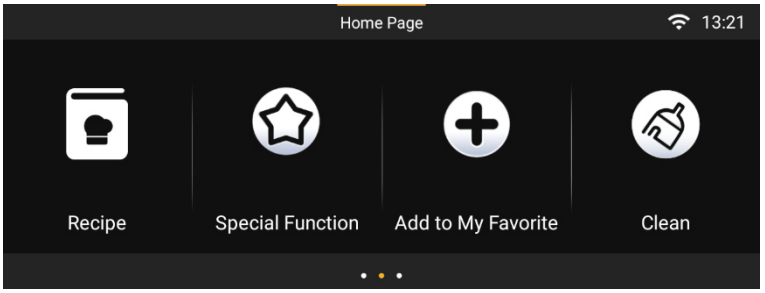
Caution! If the **ON/OFF 1** button is pressed too long, the oven switches off completely and must be reprogrammed. To avoid having to set it again, switch the appliance off by briefly touching the **ON/OFF 1** button; the oven switches to standby mode and the display shows the time.



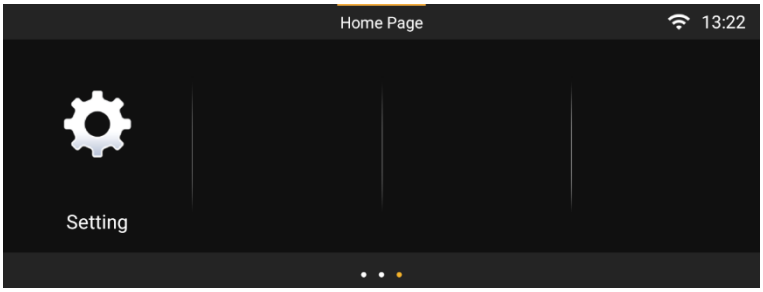
The oven enters standby mode. The display shows the clock **2** indicating the current time. Simply touch the display to access the selection of the cooking functions. The basic programs have a pre-programmed temperature and cooking time that can be modified according to your preferences.



Important! The action of the oven is indicated by the corresponding information on the display.



After a certain time after the cooking cycle is complete, the oven goes into standby mode. The clock is displayed on the display.



DE

BEDIENUNG DES MULTIFUNKTIONSBACKOFENS

Das Gerät wird durch einfaches Berühren der **EIN/AUS**-Touch-Taste eingeschaltet **1**.

Wichtig! Wenn die Taste **ON/OFF 1** zu lange gedrückt wird, schaltet sich der Backofen vollständig aus und muss neu programmiert werden. Um eine erneute Einstellung zu vermeiden, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie kurz die Taste **ON/OFF 1** berühren; der Backofen schaltet in den Standby-Modus, auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt.

Der Backofen schaltet in den Standby-Modus. Auf dem Display erscheint eine Uhr **2**, die die aktuelle Uhrzeit anzeigt. Berühren Sie anschließend einfach das Display, um zur Auswahl der Betriebsfunktionen zu gelangen. Die Grundprogramme haben vorprogrammierte Gartemperaturen und -zeiten, die Sie nach Belieben ändern können.

Wichtig! Der Betrieb des Backofens wird durch die entsprechenden Informationen auf dem Display des Bedienfelds angezeigt.

Nach Ablauf einer bestimmten Zeit schaltet der Backofen nach Beendigung des Garvorgangs auf Stand-by. Die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

FR

COMMANDES DU FOUR MULTIFONCTION

Le four est mis en marche par simple contact avec la touche tactile **ON/OFF 1**.

Important! Si vous appuyez trop longtemps sur le bouton **ON/OFF 1**, le four s'éteint complètement et doit être reprogrammé. Pour éviter d'avoir à le réinitialiser à nouveau, éteignez l'appareil en appuyant brièvement sur le bouton **ON/OFF 1**; Le four passe en mode veille et l'écran affiche l'heure.

Le four passe en mode veille. L'écran affiche l'horloge **2** indiquant l'heure actuelle. Il suffit d'effleurer l'écran pour accéder à la sélection des fonctions de cuisson. Les programmes de base ont une température et un temps de cuisson préprogrammés qui peuvent être modifiés selon vos préférences.

Important! L'activation du four est signalisée par les informations appropriées sur l'écran.

Au bout d'un certain temps après la fin du cycle de cuisson, le four se met en mode veille. L'horloge s'affiche sur l'écran.

RU

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Включение устройства осуществляется посредством простого касания сенсорного кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ 1**.

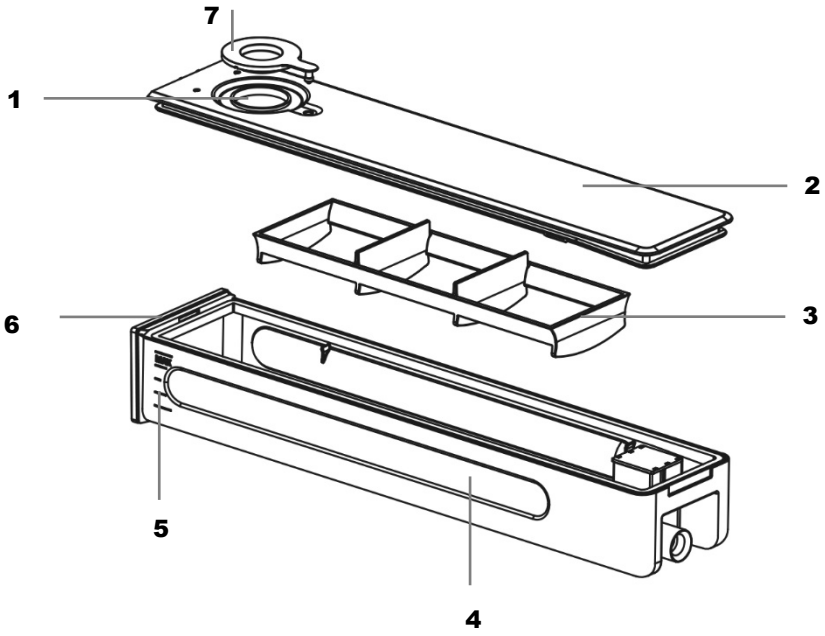
Важно! Внимание! При длительном удержании кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ 1** духовка полностью выключится и Вам придётся заново программировать её. Поэтому, во избежание нового программирования, отключайте устройство коротким касанием кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** 1 и духовка уходит в режим ожидания, на дисплее отображаются часы.

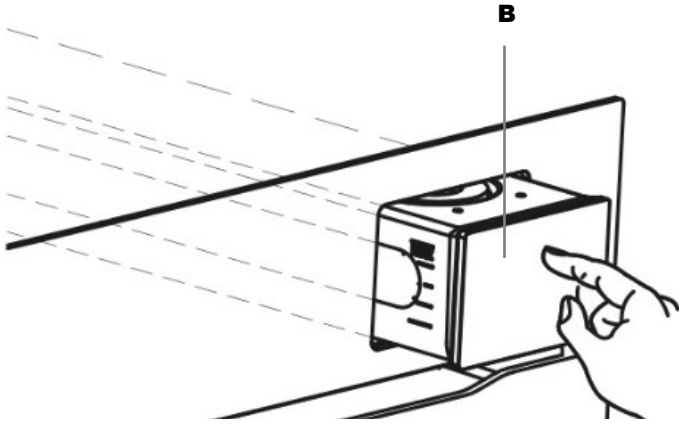
Духовка переходит в режим ожидания. На дисплее отображаются часы **2**, показывающие текущее время. В дальнейшем достаточно нажать на дисплей чтобы перейти к выбору режимов работы. Основные программы имеют заранее запрограммированную температуру и продолжительность приготовления, которые Вы можете при необходимости изменить по своему выбору.

Важно! Работа духовки сигнализируется соответствующей информацией на дисплее панели управления.

Через определённое время после завершения цикла приготовления духовка уходит в режим ожидания. На дисплее отображаются часы.







WATER CONTAINER

The water reservoir is located on the front panel **A**.

1. Water filling hole
2. Lid
3. Wave breaker
4. Container body
5. Maximum fill level indicator
6. Front side
7. Inlet valve

To remove the container:

- Gently press it **A**.

After pressing, the container will automatically be released from the appliance. Pull it towards yourself.

The maximum capacity of the water reservoir **B** is 1.0 L, and the minimum is 0.5 L. These values are marked on the left side of the water tank. The upper mark must not be exceeded.

Fill the water reservoir **B** up to the maximum level before each use.

When filling the container, carry it in a horizontal position to prevent water from spilling.

After filling, insert the container in the same position. Press it until it is fully placed inside the appliance.

Water consumption depends on the cooking duration and the type of food. Sometimes, it may be necessary to add water during cooking. Opening the appliance door during cooking increases water consumption.

The appliance will notify you if there is a lack of water. The corresponding information is displayed on the screen.

After steam cooking, residual water is pumped back into the water reservoir.

DE

WASSERBEHÄLTER

Der Wasserbehälter befindet sich an der Vorderseite **A**.

1. Wassereinfüllöffnung
2. Deckel
3. Wellenbrecher
4. Behältergehäuse
5. Maximaler Füllstandsanzeiger
6. Vorderseite
7. Einlassventil

So entfernen Sie den Behälter:

- Drücken Sie vorsichtig darauf **A**.

Nach dem Drücken löst sich der Behälter automatisch aus dem Gerät. Ziehen Sie ihn zu sich heran.

Die maximale Kapazität des Wasserbehälters **B** beträgt 1,0 L, die minimale 0,5 L. Diese Werte sind an der linken Seite des Wasserbehälters markiert. Die obere Markierung darf nicht überschritten werden.

Füllen Sie den Wasserbehälter **B** vor jeder Verwendung bis zur maximalen Markierung auf.

Tragen Sie den Behälter beim Befüllen in horizontaler Position, um ein Verschütten von Wasser zu vermeiden.

Setzen Sie den Behälter nach dem Befüllen in derselben Position ein. Drücken Sie ihn, bis er vollständig im Gerät sitzt.

Der Wasserverbrauch hängt von der Kochdauer und der Art der Speisen ab. Manchmal muss während des Kochens Wasser nachgefüllt werden. Das Öffnen der Gerätetür während des Kochens erhöht den Wasserverbrauch.

Das Gerät warnt Sie bei Wassermangel. Die entsprechende Information wird auf dem Display angezeigt.

Nach dem Dampfgaren wird das Restwasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt.

FR

RÉSERVOIR D'EAU

Le réservoir d'eau est situé sur le panneau avant **A**.

1. Orifice de remplissage d'ea
2. Couvercle
3. Brise-vague
4. Corps du réservoir
5. Indicateur de niveau de remplissage maximal
6. Face avant
7. Vanne d'admission

Pour retirer le réservoir :

- Appuyez doucement dessus **A**.

Après avoir appuyé, le réservoir se libère automatiquement de l'appareil. Tirez-le vers vous.

La capacité maximale du réservoir d'eau **B** est de 1,0 L, et la capacité minimale est de 0,5 L. Ces valeurs sont indiquées sur le côté gauche du réservoir. Le niveau supérieur ne doit pas être dépassé.

Remplissez le réservoir d'eau **B** jusqu'au niveau maximum avant chaque utilisation.

Lorsque vous remplissez le réservoir, transportez-le en position horizontale pour éviter les éclaboussures d'eau.

Après remplissage, insérez le réservoir dans la même position. Appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit complètement inséré dans l'appareil.

La consommation d'eau dépend de la durée de cuisson et du type d'aliment. Parfois, il peut être nécessaire d'ajouter de l'eau pendant la cuisson. L'ouverture de la porte de l'appareil pendant la cuisson augmente la consommation d'eau.

L'appareil vous avertit en cas de manque d'eau. L'information correspondante s'affiche sur l'écran.

À la fin de la cuisson à la vapeur, l'eau résiduelle est pompée dans le réservoir d'eau.

RU

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДЫ

Резервуар для воды находится на лицевой панели **A**.

1. Отверстие для наполнения водой
2. Крышка
3. Волнорез
4. Корпус контейнера
5. Указатель максимальной заполняемости
6. Передняя сторона
7. Впускной клапан

Чтобы достать контейнер:

- Аккуратно нажмите на него **A**.

После нажатия контейнер самостоятельно извлечётся из прибора. Потяните его на себя.

Максимальная емкость резервуара для воды **B** составляет 1,0 л, минимальная 0,5 литра. Эти данные отмечены на левой стороне бака для воды. Верхний знак не должен быть превышен.

Заполняйте резервуар для воды **B** до максимального значения перед каждым использованием.

Когда вы наполняете контейнер, переносите его в горизонтальном положении во избежание пролития воды.

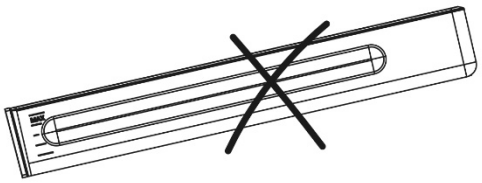
Когда вы наполните контейнер, вставьте его в такое же положение. Нажимайте на него, пока он не окажется внутри прибора.

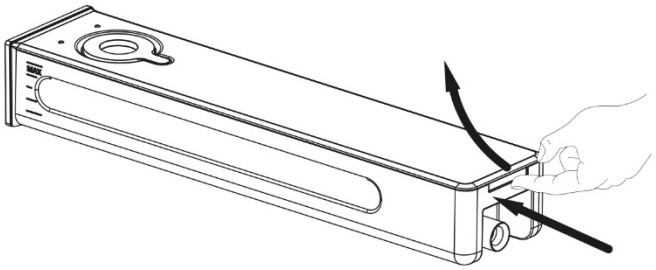
Объем потребления воды зависит от продолжительности приготовления и от вида пищи. Иногда требуется долить воды во время приготовления пищи. Открывание двери устройства во время приготовления пищи увеличивает потребление воды.

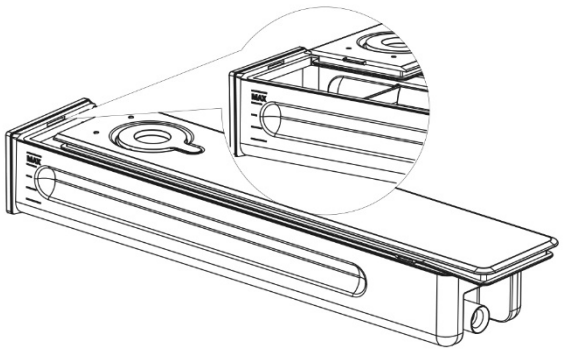
Устройство предупреждает о нехватке воды. Соответствующая информация отображается на дисплее.

По окончании готовки с паром, остаточная вода перекачивается обратно в резервуар для воды.









It is necessary to remove the container and drain the water after each use. (See **DESCALING**).

Important! Use only fresh drinking water for cooking with steam. Other liquids may damage the oven.

Important! During steam injection, condensation will form on the inner side of the door. It will dissipate during cooking or after completion.

Do not pour flammable or alcohol-containing liquids into the water container.

DE

Der Behälter muss nach jeder Verwendung entnommen und das Wasser entleert werden. (Siehe **ENTKALKUNG**).

Wichtig! Verwenden Sie nur frisches Trinkwasser für das Dampfgaren. Andere Flüssigkeiten können den Backofen beschädigen.

Wichtig! Während der Dampfeinspritzung bildet sich Kondenswasser auf der Innenseite der Tür. Es wird während des Garvorgangs oder nach dessen Abschluss verdunsten.

Gießen Sie keine brennbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten in den Wasserbehälter.

FR

Il est nécessaire de retirer le réservoir et de vider l'eau après chaque utilisation. (Voir **DETARTRAGE**).

Important ! Utilisez uniquement de l'eau potable fraîche pour la cuisson à la vapeur. D'autres liquides peuvent endommager le four.

Important ! Pendant l'injection de vapeur, de la condensation se formera sur la face intérieure de la porte. Elle se dissipera pendant ou après la cuisson.

Ne versez pas de liquides inflammables ou contenant de l'alcool dans le réservoir d'eau.

RU

Необходимо вытаскивать контейнер и сливать воду после каждого использования. (См. **УДАЛЕНИЕ НАКИПИ**)

Важно! Используйте только свежую питьевую воду для готовки с добавлением пара. Другие жидкости могут повредить духовой шкаф.

Важно! Во время впрыска пара на внутренней стороне дверцы будет образовываться конденсат. Он будет рассеиваться в процессе приготовления, либо после его окончания.

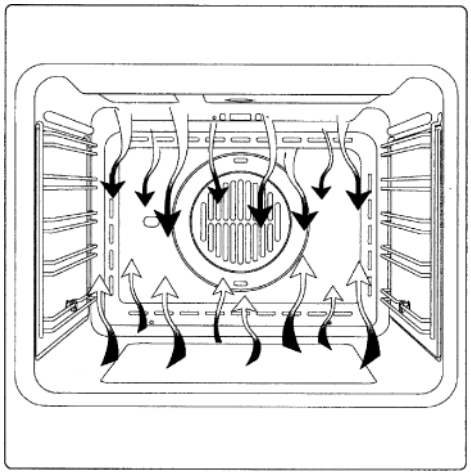
Запрещается заливать в контейнер для воды легковоспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

MAIN FUNCTIONS

	Conventional
	Grill
	Fan grill
	Pizza
	Bake
	Fast cooking
	Delicate
	Top heat
	Multi cooking
	AirFry
	ECO
	Defrost
	Plate Warming
	Desinfection
	Drying
	Fermentation Mode
	Keep Warming
	Yogurt

DE	FR	RU
HAUPTFUNKTIONEN	**FONCTIONS PRINCIPALES**	**ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ**
Obere + untere Heizung	Chauffage par le haut + par le bas	Верхний + нижний нагрев
Grillen	Cuisson au grill	Гриль
Grill + Umluft	Grill et ventilateur	Гриль с обдувом
Pizza	Pizza	Пицца
Backen	Cuire au four	Запекание
Schnelle Zubereitung	Cuisson rapide	Быстрое приготовление
Feines Kochen	Cuisine raffiné	Деликатное приготовление
Oberhitze	Chaleur de voûte	Верхний нагрев
Multi-Kochen	Multi-cuisson	Мультинагрев
Heißluftgrill	Friteuse A Air Chaud	Аэрогриль
Eco-Modus	Mode Eco	Экономичный режим
Auftauen	Decongélation	Оттаивание
Geschirrerhitzung	Chauffage de la Vaisselle	Подогрев посуды
Desinfektionsmodus	Désinfection	Дезинфекция
Trocknung	Séchage	Усушивание
Fermentationsmodus	Mode de fermentation	Режим ферментации
Warmhalten	Maintenir au Chaud	Поддержание температуры
Joghurt	Yaourt	Йогурт

OPERATING FUNCTIONS OF THE OVEN

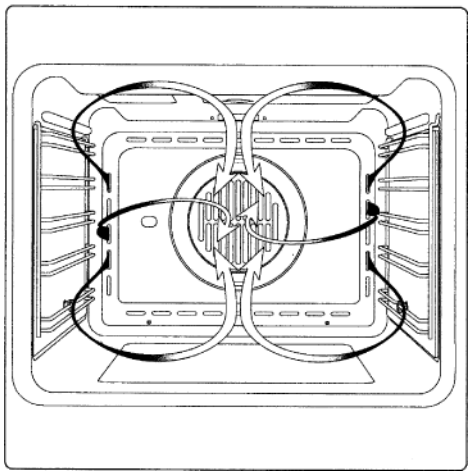


CONVENTIONAL COOKING



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

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



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

FAN COOKING



For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is faster than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.)

DE

BETRIEBSFUNKTIONEN DES BACKOFENS

OBER + UNTERHITZE



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

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

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

UMLUFTBACKEN



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

FR

MODES DE FONCTIONNEMENT PRINCIPAUX DU FOUR

CUISSON CLASSIQUE



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

Placez les aliments dans le four seulement une fois la température de cuisson est atteinte, c'est-à-dire après l'extinction de la veilleuse.

Si vous souhaitez augmenter la température du haut ou du bas vers la fin du cycle de cuisson, réglez la température à la bonne position. Il est conseillé d'ouvrir la porte du four le moins longtemps possible lors d’une cuisson.

CHALEUR TOURNANTE



Avec cette fonction du four, le ventilateur, situé dans la partie arrière, amène de l'air chaud circulant à l'intérieur du four et le répartit uniformément, ce qui permet de réduire le temps de préparation par rapport à la cuisson traditionnelle. C'est une méthode appropriée pour cuire des plats sur plus d'une étagère, en particulier lorsque la nourriture est de différents types (poisson, viande, etc.).

RU

ОБЩИЕ РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ



Классическая система, при которой применяется верхний или нижний нагрев, пригодна для приготовления только одного блюда.

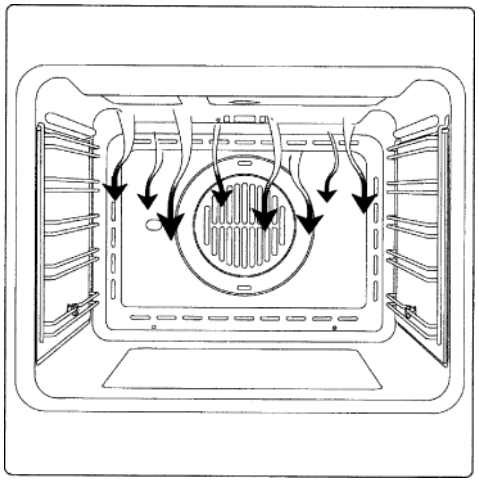
Блюда должны помещаться в духовку, по возможности, лишь после достижения заданной температуры, т. е. когда погаснет контрольная лампочка.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ



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



GRILL COOKING



This function is used to grill or brown foods.

Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top.

Pre-heat the oven for 5 minutes. Set the temperature regulator to a temperature between 50 °C and 250 °C.

PREPARING OF ROAST ON THE SPIT (if available) *

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 primarily 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 rotisserie;
- Remove the handle;
- Insert the baking tray at the lowest level of the oven and close the door.

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

DE

GRILLEN



Diese Funktionen werden zum Grillen oder Bräunen von Speisen benutzt.
Der Rost mit der Speise wird in der 1. oder 2. Schiene von oben eingeschoben.

Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den Temperaturregler auf die Temperaturen von 50 °C bis 250 °C einstellen.

KOCHEN AM SPIESS (falls vorhanden) *

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 Ausschaltung von dem Spießantrieb erfolgt gleichzeitig mit dem Ein- und Ausschalten von Grillfunktionen.

Gehen 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 Einschubhöhe II in den Backofen ein.
- Führen Sie das Ende des Drehspießes 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 Herausnehmen des Grillguts unbedingt den Griff, um Verbrennungen zu vermeiden.

FR

CUISSON AU GRIL



Cette fonction est utilisée pour griller ou faire dorer les aliments.

Placez l'étagère avec les aliments à cuire dans la 1ère ou la 2ème position depuis le haut.

Préchauffer le four pendant 5 minutes. Fixez le régulateur de température sur une température comprise entre 50 °C et 200 °C.

CUISSON À LA BROCHE (si disponible) *

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 torréfaction du chachlik, de la volaille, de petites saucisses et des plats similaires. L'activation et la désactivation de la rôtissoire s'effectue simultanément 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 support 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.

RU

ГРИЛЬ



Этот режим используется для приготовления на гриле или подрумянивания блюд.
Решетка с приготавливаемым блюдом устанавливается на 1-й или 2-й уровень сверху.

Прогреть духовку в течение 5 минут. Терморегулятор установить на температуру от 50 °C до 250 °C.

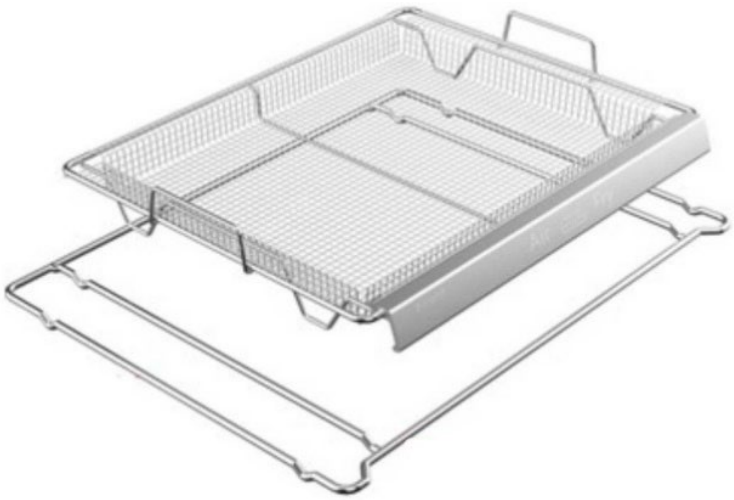
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ (если имеется) *

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.



AIR FRY

The principle of this mode is to heat the air streams and circulate them thanks to a fan. The speed is constantly changing - this is necessary so that overcooking does not occur. Place the dish in a special mesh basket and put in the oven. The dish will be evenly cooked on all sides without the need to add oil or fat.

LOW TEMPERATURE MODE (35-50 DEGREES)

In this mode dishes can be cooked that require fermentation (dough proving, yogurts, sour milk and other drinks that "ferment").
And by increasing the temperature to 50 degrees, this mode can also be used for cooking homemade marshmallows, defrosting foods, drying vegetables, fruits, herbs or mushrooms. This mode can also be used for cooking for 24 hours.

ECO

By the economy mode, the blower fan works constantly, and the heating elements with pauses, but at the same time the thermostat controls the correct cooking process.

* – if available

DE

HEIßLUFTGRILL



Das Prinzip dieser Betriebsfunktion besteht darin, die Luftströme zu erwärmen und mit Hilfe eines Ventilators umzuwälzen. Die Geschwindigkeit variiert ständig, damit es nicht zu einem Überkochen kommt. Stellen Sie die Speisen in einen speziellen Netzkorb und stellen Sie sie in den Ofen. Die Speisen werden von allen Seiten gleichmäßig gegart ohne Zugabe von Öl oder Fett.

NIEDERTEMPERATURMODUS (35-50 GRAD)



Diese Betriebsfunktion kann für Gerichte verwendet werden, die Fermentirerung erfordern (Teigführung, Joghurt und Sauermilch und andere Getränke, die "gären"). Und wenn die Temperatur auf 50 Grad erhöht wird, kann diese Funktion auch für die Zubereitung von selbstgemachten Marshmallows, das Auftauen von Lebensmitteln, das Trocknen von Gemüse, Obst, Kräutern oder Pilzen verwendet werden.
Diese Funktion kann auch zum Kochen für 24 Stunden verwendet werden.

ECO-MODUS



Im Sparmodus arbeitet der Blasventilator ständig und die Heizelemente mit Pausen, aber gleichzeitig können Sie mit dem Thermostat den Prozess der richtigen Vorbereitung steuern.

* – falls vorhanden

FR

AIR FRY



Le principe de ce mode est de chauffer les flux d'air et de les faire circuler grâce à un ventilateur. La vitesse change constamment - cela est nécessaire pour éviter la surcuisson. Placer le plat dans un panier à mailles spéciales et mettre au four. Le plat sera cuit uniformément de tous les côtés sans qu'il soit nécessaire d'ajouter de l'huile ou de la graisse.

MODE BASSE TEMPÉRATURE (35-50 DEGRÉS)



Dans ce mode, les plats qui nécessitent une fermentation peuvent être cuits (pâte à prouver, yaourts, lait aigre et autres boissons qui « fermentent »).
Et en augmentant la température à 50 degrés, ce mode peut également être utilisé pour la cuisson de mauves des marais maison, la décongélation des aliments, le séchage des légumes, des fruits, des herbes ou des salles de bouillie. Ce mode peut également être utilisé pour cuisiner pendant 24 heures.

ECO



En mode économique, le ventilateur de soufflage fonctionne en permanence et les éléments chauffants avec des pauses, mais en même temps, le thermostat vous permet de contrôler le processus de préparation appropriée.

* – si disponible

RU

АЭРОГРИЛЬ



Принцип этого режима заключается в нагревании воздушных потоков и их циркуляции благодаря вентилятору. Скорость постоянно меняется – это необходимо, чтобы не произошло пересушивания. Разместите блюдо в специальной сетчатой корзинке и поместите в духовку. Блюдо будет равномерно приготовленным со всех сторон, при этом не требуется добавление в него масла или жира.

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ (35–50 ГРАДУСОВ)



В режиме 40 градусов можно готовить блюда, требующие ферментации (выстаивание теста, приготовление кваса, йогуртов и простокваши, и других напитков, которые «бродят»). А при увеличении температуры до 50 градусов этот режим можно также использовать для приготовления домашней пастилы, размораживания продуктов, сушения овощей, фруктов, трав или грибов. Этот режим также можно также использовать для приготовления пищи в течение 24 часов.

ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ



При экономичном режиме вентилятор обдува работает постоянно, а нагревательные элементы с паузами, но при этом термостат позволяет контролировать процесс правильного приготовления.

* – если имеется

STEAM FUNCTIONS



Steam convection heat



Steam full grill



Steam fan plus



Steam fan grill



Steam mode



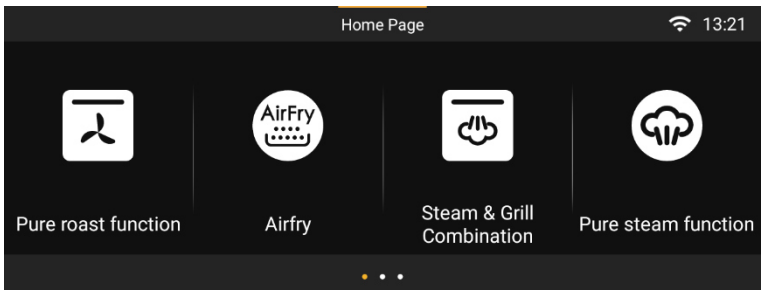
Sous Vide



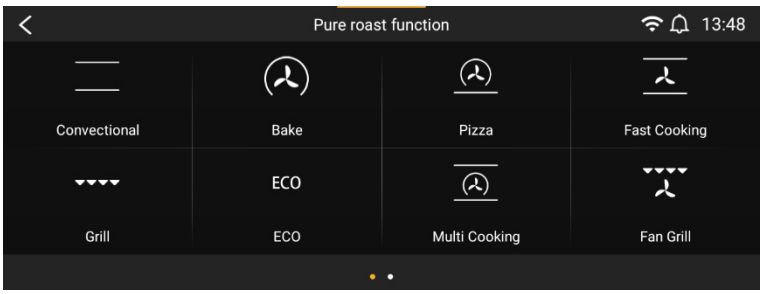
Steam reheats

In a few easy steps you can start the cooking process.

Turn on the oven by touching the display.

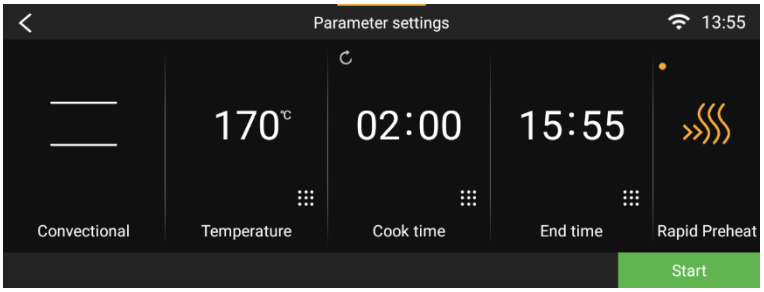


- The Home Page will appear on the display. Find the “**Backing function**” symbol and activate it by touching it with your fingers.



- On the display select the desired operating mode of the oven, e.g., “**Conventional**”.

The display will show the pre-programmed parameters: “**Temperature**”, “**Cooking time**” and “**Finish time**” as well as the option to preheat the oven “**Rapid Heat**”.



If necessary, you can change these parameters by touching the corresponding symbol and moving the sliding scale up and down.

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

- After selecting the desired parameters, press “**Start**” to start the oven.

DE	FR	RU
DAMPF-FUNKTIONEN	**FONCTIONS VAPEUR**	**ФУНКЦИИ В РЕЖИМЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПАРОМ**
Ober + Unterhitze mit Dampf	Cuisson vapeur	Верхний + Нижний нагрев с паром
Grill mit Dampf	Combiné vapeur grill	Гриль с паром
Backen mit Dampf	Combiné vapeur chaleur tournante	Выпечка с паром
Umluftgrill mit Dampf	Combiné vapeur air pulsé grill	Гриль с обдувом и паром
Dampf-Modus	Mode cuisson vapeur	Приготовление на пару
Sous-Vide-Garen	Cuisson sous vide à basse température	Приготовление су-вид
Erhitzen mit Dampf	Réchauffage à la vapeur	Разогрев паром

In wenigen einfachen Schritten können Sie den Kochvorgang starten.
Schalten Sie das Gerät durch Berühren des Displays ein.

- Auf dem Display erscheint die Startseite. Suchen Sie das Symbol **"Funktion"** und aktivieren Sie es, indem Sie es mit Ihren Fingern berühren.
- Wählen Sie auf dem Display die gewünschte Betriebsfunktion des Backofens, z. B. "**Ober- + Unterhitze**".

Auf dem Display werden die vorprogrammierten Parameter angezeigt: „**Temperatu**r“, „**Betriebsdauer**“ und "**Endzeit**" sowie die Option zum Vorheizen des Ofens "**Vorheizung**".

Bei Bedarf können Sie diese Parameter ändern, indem Sie das entsprechende Symbol berühren und den Schieberegler nach oben oder unten bewegen.

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

- Nachdem Sie die gewünschten Parameter ausgewählt haben, drücken Sie auf "**Start**", um den Backofen zu starten.

Quelques étapes simples suffisent pour démarrer la cuisson.

Allumez l'appareil en touchant l'écran.

- La page d'accueil s'affiche à l'écran. Repérez l'icône "**Fonction**" et activez-la en la touchant avec les doigts.
- Sélectionnez sur l'écran le mode de fonctionnement souhaité du four, par exemple "**Chaleur voûte + sole**".

L'écran affiche les paramètres préprogrammés : "**Température"**, "**Durée de fonctionnemen**t" et "**Heure de fin**", ainsi que l'option de préchauffage du four **"Préchauffage**".

Si nécessaire, vous pouvez modifier ces paramètres en touchant l'icône correspondante et en déplaçant le curseur vers le haut ou vers le bas.

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

- Après avoir sélectionné les paramètres souhaités, appuyez sur "**Démarrer**" pour mettre le four en marche.

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.
Включите устройство путём касания дисплея.

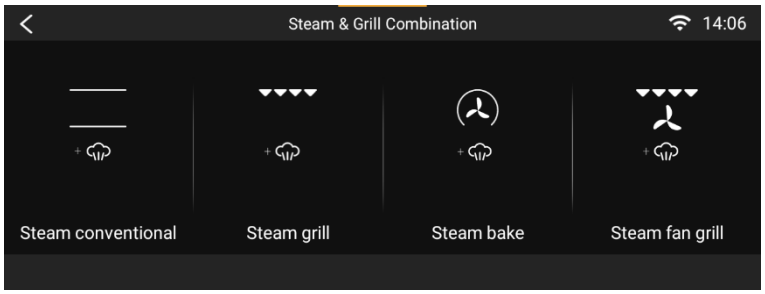
- На дисплее появится Домашняя страница. Найдите символ „**Функция**“ и активируйте его касанием пальцев.
- На дисплее выберите желаемый режим работы духового шкафа, например, **„Верхний + нижний нагрев“.**

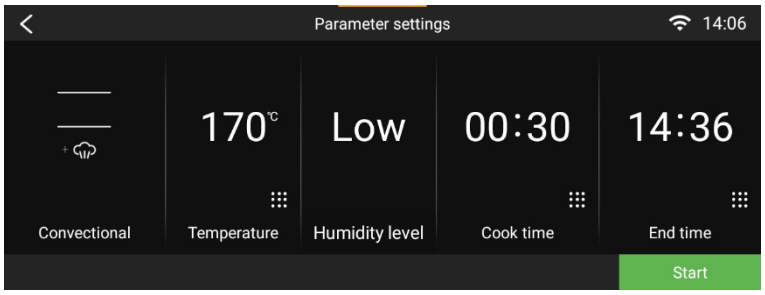
На дисплее появятся запрограммированные параметры: **„Температура“, „Время приготовления“**, а также **„Время окончания приготовления“** и опция предварительного разогрева духовки.

При необходимости Вы можете изменить данные параметры путём касания соответствующего символа и перемещения вниз и вверх.

Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

- После выбора нужных параметров, нажмите **„Старт“,** чтобы начать работу духового шкафа.







STEAM COOKING

Steam ensures particularly gentle cooking. You can choose steam heating modes or add steam to certain heating functions.

Before using any steam mode, check that there is enough water in the container.

Steam heating modes generate a large amount of steam. Condensation accumulating in the drain channel under the cooking chamber may overflow and damage nearby furniture. To prevent this, do not open the oven door while it is operating or open it only when necessary.

Steaming
The Steaming function is designed for cooking exclusively with steam, without additional heating. It is ideal for steaming vegetables, fish, seafood, and other foods that require gentle heat treatment. Steam ensures even heating while preserving the natural taste, vitamins, and nutrients. The food remains juicy, tender, and healthy, while the cooking process is as delicate as possible.

Steam + Vacuum Baking at Low Temperature
This function combines gentle steam exposure with low-temperature vacuum baking, preserving the natural taste, texture, and nutrients of the food.

Thanks to precise control of temperature and humidity, this mode is perfect for preparing tender meat and fish dishes, as well as baked goods with a uniform structure. Vacuum cooking combined with steam prevents food from drying out, keeping it juicy and flavorful.

DE

DAMPFGAREN

Dampf sorgt für besonders schonendes Garen. Sie können Dampfheizarten wählen oder die Dampffunktion zu bestimmten Heizarten hinzufügen.
Überprüfen Sie vor jeder Nutzung eines Dampfmodus, ob ausreichend Wasser im Behälter vorhanden ist.

Bei der Nutzung der Dampfheizarten entsteht eine große Menge Wasserdampf. Kondenswasser, das sich in der Ablaufnut unter der Garraumkammer sammelt, kann überlaufen und angrenzende Möbel beschädigen. Um dies zu vermeiden, öffnen Sie die Gerätetür während des Betriebs nicht oder nur bei Bedarf.



Dämpfen
Die Dämpfen-Funktion dient zum Garen ausschließlich mit Dampf, ohne zusätzliche Erwärmung. Sie eignet sich ideal zum Dampfgaren von Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten und anderen Lebensmitteln, die eine schonende Wärmebehandlung erfordern. Dampf sorgt für eine gleichmäßige Erwärmung und bewahrt den natürlichen Geschmack, Vitamine und Nährstoffe. Die Speisen bleiben saftig, zart und gesund, während der Garprozess besonders schonend ist.



Dampf + Vakuumbacken bei niedriger Temperatur
Diese Funktion kombiniert sanfte Dampfeinwirkung mit Niedrigtemperatur-Vakuumbacken und bewahrt dabei den natürlichen Geschmack, die Textur und die Nährstoffe der Lebensmittel.
Dank der präzisen Kontrolle von Temperatur und Feuchtigkeit ist dieser Modus ideal für die Zubereitung von zarten Fleisch- und Fischgerichten sowie von Backwaren mit gleichmäßiger Struktur. Das Vakuumgaren in Kombination mit Dampf verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und sorgt für saftige und aromatische Ergebnisse.

FR

CUISSON À LA VAPEUR

La vapeur permet une cuisson particulièrement douce. Vous pouvez choisir des modes de chauffage à la vapeur ou ajouter l'injection de vapeur à certaines fonctions de chauffage.
Avant d'utiliser un mode vapeur, vérifiez qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir.

Les modes de chauffage à la vapeur produisent une grande quantité de vapeur d'eau. La condensation qui s'accumule dans le canal sous la cavité de cuisson peut déborder et endommager les meubles voisins. Pour éviter cela, n'ouvrez pas la porte du four pendant son fonctionnement ou ouvrez-la uniquement si nécessaire.



Cuisson à la vapeur
La fonction Cuisson à la vapeur est conçue pour cuire exclusivement à la vapeur, sans chauffage supplémentaire. Elle est idéale pour la cuisson à la vapeur des légumes, poissons, fruits de mer et autres aliments nécessitant une cuisson douce. La vapeur assure un chauffage homogène tout en préservant la saveur naturelle, les vitamines et les nutriments. Les aliments restent juteux, tendres et sains, et le processus de cuisson est particulièrement délicat.



Vapeur + Cuisson sous vide à basse température
Cette fonction combine l’action douce de la vapeur avec une cuisson sous vide à basse température, préservant ainsi la saveur naturelle, la texture et les nutriments des aliments.

Grâce au contrôle précis de la température et de l’humidité, ce mode est idéal pour la préparation de viandes et de poissons tendres, ainsi que pour des pâtisseries à la structure homogène. La cuisson sous vide combinée à la vapeur empêche le dessèchement des aliments, leur permettant de rester juteux et savoureux.

RU

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПАРОМ

Благодаря пару блюда готовятся особенно бережно. Можно выбрать режимы нагрева с паром или добавить подачу пара к некоторым видам нагрева.
Перед каждым режимом с использованием пара проверяйте, что в контейнере имеется достаточно воды.

Во время работы режимов нагрева с паром образуется большое количество водяного пара. Конденсат, накапливающийся в желобе под рабочей камерой, может перелиться и повредить соседнюю мебель. Чтобы этого избежать, не открывайте дверцу прибора во время работы или открывайте ее только при необходимости.



Приготовление на пару
Функция Приготовления на пару предназначена для приготовления блюд исключительно с использованием пара, без дополнительного нагрева. Она идеально подходит для приготовления на пару овощей, рыбы, морепродуктов и других продуктов, требующих щадящей термообработки. Пар обеспечивает равномерный нагрев, сохраняя натуральный вкус, витамины и питательные вещества. Блюда остаются сочными, нежными и полезными, а процесс приготовления максимально бережный.



Пар + Вакуумная выпечка при низкой температуре
Эта функция сочетает мягкое воздействие пара с низкотемпературным запеканием в вакууме, что позволяет сохранить натуральный вкус, текстуру и питательные вещества продуктов.
Благодаря точному контролю температуры и влажности, этот режим идеально подходит для приготовления нежных мясных и рыбных блюд, а также выпечки с равномерной структурой. Вакуумное приготовление в сочетании с паром предотвращает пересушивание продуктов, делая их сочными и ароматными.



Steam-Assisted Heating
This function combines traditional heating with steam injections, ensuring more even cooking. Steam helps retain moisture in food, making it juicy and tender, while also improving the texture of baked goods by creating a crispy crust and a soft, airy crumb.

Ideal for roasting meat, fish, vegetables, and baked goods, ensuring uniform heating and preventing drying out.



Convection Mode + Steam
This mode combines the even distribution of hot air with steam injection, enhancing the texture and taste of dishes. Convection ensures fast and uniform cooking, while steam prevents drying, keeping food juicy. Perfect for roasting meat, fish, vegetables, and baked goods. In this mode, dishes develop a golden crust on the outside while remaining soft and tender inside.



Double Grill + Steam
This mode combines intense grill heating with steam injection, allowing for a crispy, golden-brown crust while keeping the inside tender and juicy. Steam prevents food from drying out, while the powerful grill ensures even browning. Ideal for preparing meat, fish, casseroles, and dishes with a cheese crust.

DE



Heizen mit Dampfunterstützung
Diese Funktion kombiniert traditionelle Erwärmung mit Dampfinjektion, was eine gleichmäßigere Zubereitung der Speisen ermöglicht. Dampf hilft, die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln zu bewahren, sodass sie saftig und zart bleiben. Zudem verbessert er die Textur von Backwaren, indem er eine knusprige Kruste und eine weiche, luftige Krume erzeugt.

Ideal zum Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Backwaren, da es eine gleichmäßige Erwärmung gewährleistet und Austrocknen verhindert.



Heißluft + Dampf
Dieser Modus kombiniert die gleichmäßige Verteilung heißer Luft mit Dampfinjektion, wodurch die Textur und der Geschmack der Gerichte verbessert werden. Die Heißluft sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Zubereitung, während der Dampf das Austrocknen verhindert und die Saftigkeit der Lebensmittel erhält. Perfekt zum Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Backwaren. In diesem Modus erhalten die Speisen eine goldene Kruste außen und bleiben innen weich und zart.



Doppelgrill + Dampf
Dieser Modus kombiniert intensive Grillhitze mit Dampfinjektion, sodass außen eine knusprige, goldbraune Kruste entsteht, während das Innere saftig und weich bleibt. Der Dampf verhindert das Austrocknen der Lebensmittel, während der leistungsstarke Grill eine gleichmäßige Bräunung gewährleistet. Ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch, Aufläufen und Gerichten mit Käsekruste.

FR



Chauffage assisté par vapeur
Cette fonction associe un chauffage traditionnel à l'injection de vapeur, assurant une cuisson plus homogène. La vapeur aide à conserver l'humidité des aliments, les rendant juteux et tendres, tout en améliorant la texture des pâtisseries en leur donnant une croûte croustillante et une mie douce et aérée.

Idéal pour rôtir la viande, le poisson, les légumes et les produits de boulangerie, garantissant un chauffage uniforme et empêchant le dessèchement.



Mode Convection + Vapeur
Ce mode combine la répartition uniforme de l'air chaud avec l'injection de vapeur, améliorant la texture et la saveur des plats. La convection permet une cuisson rapide et homogène, tandis que la vapeur empêche le dessèchement et maintient les aliments juteux. Parfait pour rôtir la viande, le poisson, les légumes et la pâtisserie. Dans ce mode, les plats obtiennent une croûte dorée à l'extérieur tout en restant moelleux et tendres à l'intérieur.



Double Gril + Vapeur
Ce mode associe une chaleur de gril intense à l'injection de vapeur, permettant d'obtenir une croûte croustillante et dorée à l'extérieur tout en gardant l'intérieur tendre et juteux. La vapeur empêche le dessèchement des aliments, tandis que le gril puissant assure un brunissage uniforme. Idéal pour la cuisson de la viande, du poisson, des gratins et des plats avec une croûte de fromage.

RU



Нагрев с паровой поддержкой
Эта функция сочетает традиционный нагрев с подачей пара, что способствует более равномерному приготовлению блюд. Пар помогает сохранить влагу в продуктах, делая их сочными и нежными, а также улучшает текстуру выпечки, придавая ей хрустящую корочку и мягкий воздушный мякиш.

Идеально подходит для запекания мяса, рыбы, овощей и хлебобулочных изделий, обеспечивая равномерный нагрев и предотвращая пересушивание.



Конвекционный режим + Пар
Этот режим сочетает равномерное распределение горячего воздуха с подачей пара, что улучшает текстуру и вкус блюд. Конвекция обеспечивает быстрое и равномерное приготовление, а пар предотвращает пересушивание, сохраняя сочность продуктов. Идеально подходит для запекания мяса, рыбы, овощей и выпечки. В этом режиме блюда приобретают золотистую корочку снаружи и остаются мягкими и нежными внутри.



Двойной гриль + Пар
Этот режим сочетает интенсивный нагрев гриля с подачей пара, что позволяет добиться хрустящей, румяной корочки снаружи, сохраняя сочность и мягкость внутри. Пар предотвращает пересушивание продуктов, а мощный гриль обеспечивает равномерное подрумянивание. Идеально подходит для приготовления мяса, рыбы, запеканок и блюд с сырной корочкой.



Fan-Assisted Grill + Steam
This mode combines intense grill heating with fan circulation and steam injection, ensuring even cooking and browning while maintaining the juiciness of the food. The fan evenly distributes heat, while steam prevents drying out. Perfect for casseroles, meat, fish, and vegetables, creating a crispy crust on the outside while keeping the inside tender and moist.



Baking Mode + Steam
This mode combines traditional baking heat with steam injection, improving the texture and quality of baked goods. Steam helps the dough rise better, creating a light, airy inside and a crispy crust on the outside. Perfect for baking bread, rolls, pies, and other pastries, as well as delicate casserole and desserts.



Important! After each steam cooking mode, leave the oven chamber to dry.

DE



Grill mit Ventilator + Dampf
Dieser Modus kombiniert intensive Grillhitze mit Ventilation und Dampfinjektion, wodurch Speisen gleichmäßig erhitzt und gebräunt werden, während ihre Saftigkeit erhalten bleibt. Der Ventilator sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, während der Dampf das Austrocknen verhindert. Ideal für Aufläufe, Fleisch, Fisch und Gemüse, mit einer knusprigen Kruste außen und einer zarten Textur innen.



Backmodus + Dampf
Dieser Modus kombiniert traditionelles Backen mit Dampfinjektion, wodurch die Textur und Qualität von Backwaren verbessert werden. Dampf hilft dem Teig, besser aufzugehen, wodurch eine luftige, weiche Struktur im Inneren und eine knusprige Kruste außen entsteht. Perfekt zum Backen von Brot, Brötchen, Kuchen und anderem Gebäck sowie für empfindliche Aufläufe und Desserts.

Wichtig! Lassen Sie nach jedem Dampfbetriebsmodus die Backkammer zum Trocknen offen.

FR



Gril ventilé + Vapeur
Ce mode associe une chaleur intense du gril avec la ventilation et l'injection de vapeur, permettant une cuisson et un brunissage homogènes tout en préservant le moelleux des aliments. Le ventilateur assure une répartition uniforme de la chaleur, tandis que la vapeur empêche le dessèchement. Parfait pour les gratins, la viande, le poisson et les légumes, avec une croûte croustillante à l'extérieur et une texture tendre à l'intérieur.



Mode Pâtisserie + Vapeur
Ce mode associe la chaleur traditionnelle de cuisson à l'injection de vapeur, améliorant la texture et la qualité des pâtisseries. La vapeur aide la pâte à mieux lever, créant une mie légère et aérée à l'intérieur et une croûte croustillante à l'extérieur. Parfait pour cuire du pain, des brioches, des tartes et autres pâtisseries, ainsi que pour préparer des gratins et desserts délicats.

Important ! Après chaque mode de cuisson à la vapeur, laissez la cavité du four sécher.

RU

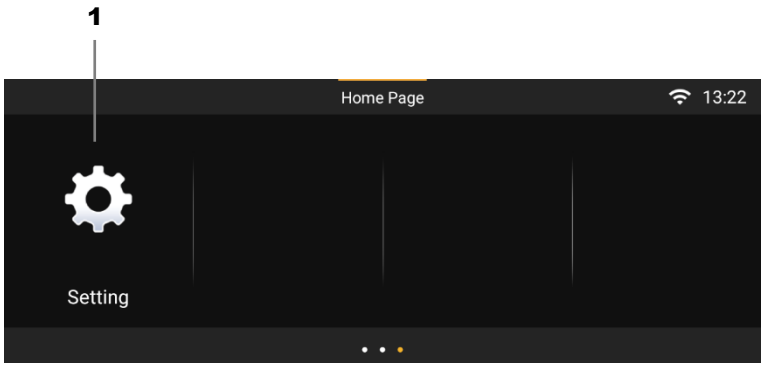


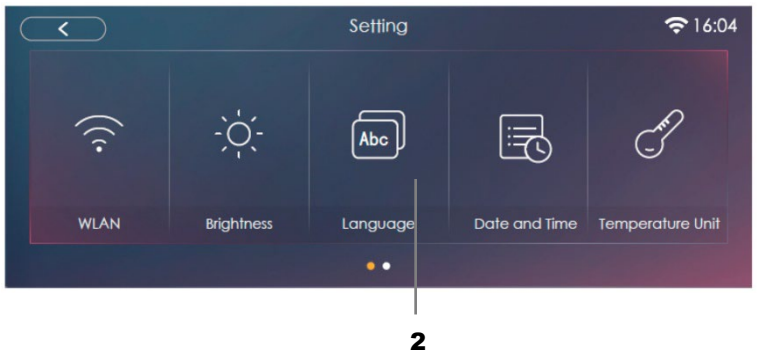
Гриль с вентилятором + Пар
Этот режим сочетает интенсивный нагрев гриля с вентиляцией и подачей пара, что помогает равномерно прогреть и подрумянить блюда, при этом сохраняя их сочность. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение тепла, а пар предотвращает пересушивание продуктов. Идеально подходит для запеканок, мяса, рыбы и овощей, обеспечивая хрустящую корочку снаружи и нежную текстуру внутри.



Режим выпечки + Пар
Этот режим сочетает традиционный нагрев для выпечки с подачей пара, что улучшает текстуру и качество готовых изделий. Пар помогает тесту лучше подниматься, создавая воздушную, мягкую структуру внутри и хрустящую корочку снаружи. Идеально подходит для выпекания хлеба, булочек, пирогов и другой выпечки, а также для приготовления нежных запеканок и десертов.

Важно! После каждого режима работы с паром оставляйте рабочую камеру на просушку.



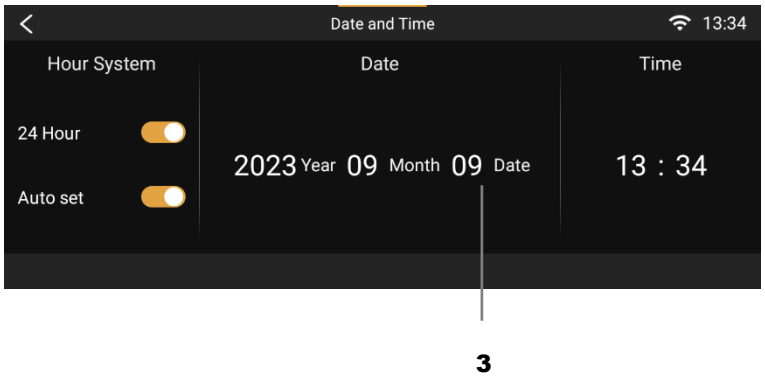


LANGUAGE SETTING

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

- Find the "**Settings**" **1** symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find the "**Language**" **2** symbol and select it by tapping with your fingers.
- Select the desired language. The default setting is English. The selected setting is marked by a symbol ✓.

Touch the symbol ✓ to confirm the language setting.



DATE AND TIME SETTING

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

- Find the "**Settings**" **1** symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find the "**Date and Time**" **3** symbol and select it by tapping with your fingers.

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

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

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

DE

SPRACHEINSTELLUNG

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

- Suchen Sie das Symbol "**Einstellungen**" **1** und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen Sie das Symbol "**Sprache**" **2** und wählen Sie es aus.
- Wählen Sie die gewünschte Sprache aus. Die Standardeinstellung ist Englisch. Die gewählte Einstellung ist durch ein Symbol ✓ gekennzeichnet.

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

EINSTELLEN VON DATUM UND UHRZEIT

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

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

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

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

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

FR

RÉGLAGE DE LA LANGUE

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

- Cherchez l'icône "**Réglages**" **1** et sélectionnez-la en appuyant dessus avec les doigts.
- Trouvez l'icône "**Langue**" **2** et sélectionnez-la.
- Sélectionnez la langue souhaitée. Le réglage par défaut est en anglais. Le paramètre sélectionné est indiqué par une icône ✓.

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

RÉGLAGE DE LA DATE ET DE L'HEURE

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

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

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

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

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

RU

ВЫБОР ЯЗЫКА

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

- Найдите символ „**Настройки**“ **1** и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ „**Язык**“ **2** и выберите его касанием пальцев
- Выберите желаемый язык. По умолчанию установлен английский язык. Выбранная настройка будет отмечена символом ✓

Нажмите на символ ✓ для подтверждения выбора языка.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

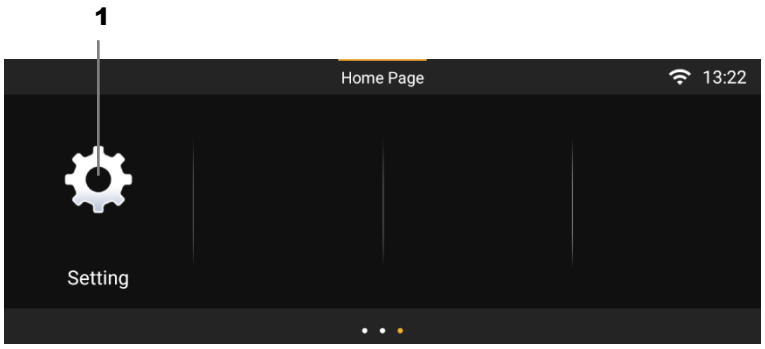
Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится **Домашняя страница**.

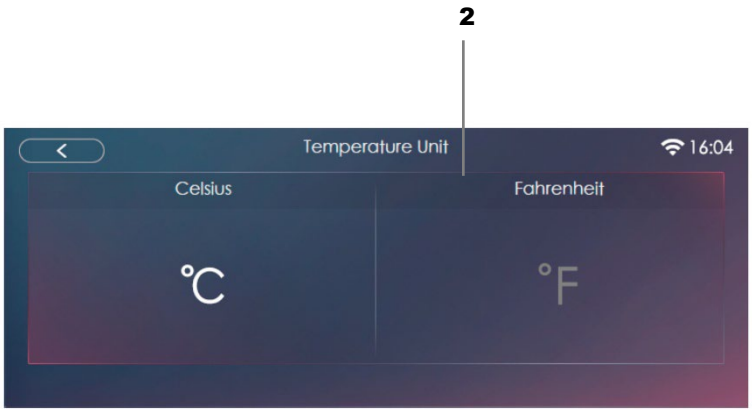
- Найдите символ „**Настройки**“ **1** и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ „**Дата и Время**“ **3** и выберите его касанием пальцев.

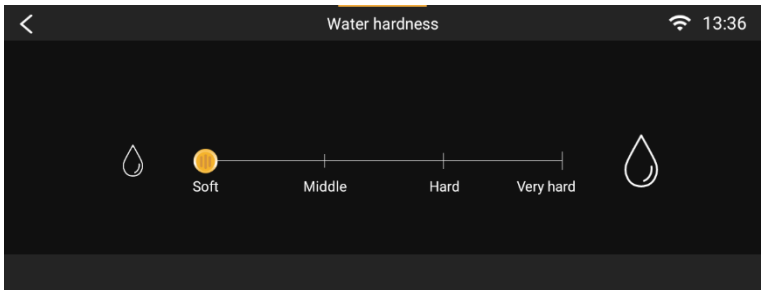
Сначала выберите желаемую систему времени: **12 или 24 часа**.

- Затем выберите текущую дату, которая отобразится в формате „**ДД.ММ.ГГГГ**“.
- Затем выберите текущее время, которое отобразится в формате „**ЧЧ:ММ**“.

Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.







TEMPERATURE UNITS SETTING

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

- Find the "**Settings**" **1** symbol and select it by tapping with your fingers.
- Find "**Temperature Unit**" in the **Settings** menu and select it by tapping with your fingers.
- Select the desired temperature unit **2**: **°C** for Celsius or **°F** for Fahrenheit. The selected unit will be marked with ✓

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

WATER HARDNESS SETTING

When you connect the appliance to the mains, you need to set the water hardness level.

Turn on the device by touching the display. The Home screen will appear.

- Find the **"Settings"** symbol **1** and select it by touching it.
- Find the **"Water Hardness"** symbol and select it by touching it.
- Choose the water hardness level from **Soft** to **Very Hard**.

Press the ✓ symbol to confirm your selection.

The table below shows the water hardness ranges, the corresponding calcium content (mmol/l), and water quality. The descaling frequency depends on this setting—the harder the water, the more frequently descaling is required.

DE

EINSTELLUNG DER TEMPERATUREINHEITEN

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

- Suchen Sie das Symbol "**Einstellungen**" **1** und wählen Sie es aus, indem Sie mit den Fingern darauf tippen.
- Suchen Sie "**Temperatureinheit**" im Menü "**Einstellungen**" und wählen Sie es aus.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatureinheit **2**: °**C** für Celsius oder °**F** für Fahrenheit. Die ausgewählte Einheit ist durch ✓ gekennzeichnet.

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

EINSTELLUNG DER WASSERHÄRTE

Beim Anschluss des Geräts an das Stromnetz muss der Härtegrad des Wassers eingestellt werden.

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie das Display berühren. Die Startseite wird angezeigt.

- Suchen Sie das Symbol **„Einstellungen“ 1** und wählen Sie es durch Berühren aus.
- Suchen Sie das Symbol **„Wasserhärte“** und wählen Sie es durch Berühren aus.
- Wählen Sie den Härtegrad des Wassers von **Weich** bis **Sehr hart**.

Drücken Sie das Symbol ✓, um die Auswahl zu bestätigen.

Die folgende Tabelle zeigt die Wasserhärtebereiche, den entsprechenden Kalziumgehalt (mmol/l) und die Wasserqualität. Die Entkalkungshäufigkeit hängt von dieser Einstellung ab – je härter das Wasser, desto häufiger ist eine Entkalkung erforderlich.

FR

RÉGLAGE DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE

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

- Trouvez l'icône "**Réglages**" **1** et sélectionnez-la en appuyant dessus avec vos doigts.
- Cherchez "**Unité de température**" dans le menu "**Réglages**" et sélectionnez-la.
- Sélectionnez l'unité de température souhaitée **2**: °**C** pour Celsius ou °**F** pour Fahrenheit. L'unité sélectionnée est indiquée par ✓.

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

RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Lors de la connexion de l’appareil au secteur, vous devez régler le niveau de dureté de l’eau.

Allumez l’appareil en touchant l’écran. La page d’accueil s’affichera.

- Trouvez le symbole **"Paramètres" 1** et sélectionnez-le en le touchant.
- Trouvez le symbole **"Dureté de l’eau"** et sélectionnez-le en le touchant.
- Sélectionnez le niveau de dureté de l’eau, de **Douce** à **Très dure**.

Appuyez sur le symbole ✓ pour confirmer votre sélection.

Le tableau ci-dessous indique les plages de dureté de l’eau, la teneur correspondante en calcium (mmol/l) et la qualité de l’eau. La fréquence de détartrage dépend de ce réglage : plus l’eau est dure, plus le détartrage est fréquent.

RU

УСТАНОВКА ШКАЛЫ ТЕМПЕРАТУР

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

- Найдите символ „**Настройки**“ **1** и выберите его касанием пальцев.
- Найдите “**Единицы измерения температуры**” в меню **Настройки** и выберите его касанием пальцев.

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

Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

УСТАНОВКА ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

При подключении прибора к сети необходимо установить уровень жесткости воды.

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

- Найдите символ „**Настройки**“ **1** и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ „**Жесткость воды**“ и выберите его касанием пальцев.
- Выберите жесткость воды от Мягкой до Очень жёсткой.

Нажмите на символ ✓ для подтверждения выбора.

В таблице указаны диапазоны жесткости воды, соответствующее содержание кальция (ммоль/л) и качество воды. Частота очистки от накипи зависит от этого параметра: чем жестче вода, тем чаще требуется очистка.

Water hardness in mmol/l
Wasserhärte in mmol/l
Dureté de l'eau en mmol/l
Жесткость воды в ммоль/л

Calcium deposit / Kalziumablage-rung / Dépôt de calci-um / Отложение кальция (mmol/l)	Calcium deposit / Kalziumablage-rung / Dépôt de calci-um / Отложение кальция (mg/l)	Water classification / Wasserklassifikation / Classification de l'eau / Классификация воды
0-1,3	0-50	Soft / Weich / Douce / Мягкая
1,3-2,5	50-100	Moderately hard / Mäßig hart / Moyennement dure / Умеренно жесткая
2,5-3,8	100-150	Hard / Hart / Dure / Жесткая
> 3.8	> 150	Very hard / Sehr hart / Très dure / Очень жесткая

German degree of hardness in °dH
Deutsche Härte in °dH
Degré de dureté allemand en °dH
Немецкий градус жесткости в °dH

°dH	Water classification / Wasserklassifikation / Classification de l'eau / Классификация воды
< 8,4	Soft / Weich / Douce / Мягкая
8,14-14	Moderately hard / Mäßig hart / Moyennement dure / Умеренно жесткая
14-21,3	Hard / Hart / Dure / Жесткая
>21,3	Very hard / Sehr hart / Très dure / Очень жесткая

French degree of hardness in °fH
Französische Härte in °fH
Degré de dureté français en °fH
Французский градус жесткости в °fH

°fH	Water classification / Wasserklassifikation / Classification de l'eau / Классификация воды
<15	Soft / Weich / Douce / Мягкая
15-25	Moderately hard / Mäßig hart / Moyennement dure / Умеренно жесткая
25-38	Hard / Hart / Dure / Жесткая
>38	Very hard / Sehr hart / Très dure / Очень жесткая

If the water hardness level is set incorrectly, the appliance may not remind you to descale it in time. Make sure to set the water hardness correctly.

Using unsuitable liquids may damage the oven.

Do not pour distilled water or other inappropriate liquids into the appliance.

Use only clean, cold tap water, softened water, or non-carbonated mineral water.

Using filtered or demineralized water may cause malfunctions. The appliance may indicate the need to refill the water tank even if it is full, or the steam mode may turn off after approximately 2 minutes.

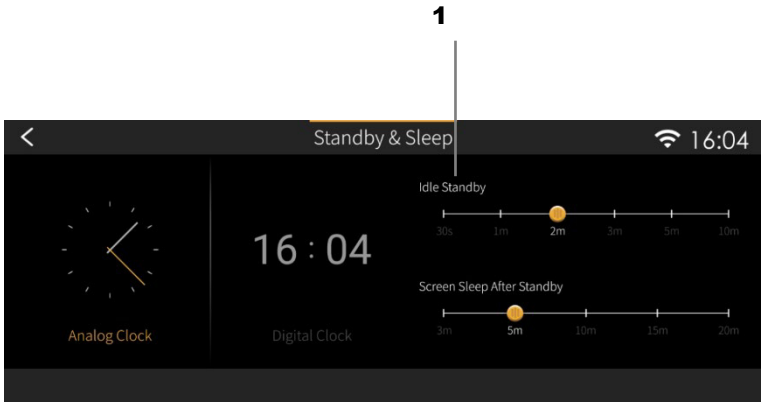
If necessary, mix filtered or demineralized water with non-carbonated mineral water in a 1:1 ratio.

When using mineral water, set the water hardness to "Very Hard." The mineral water must be non-carbonated.

If your tap water has a high lime content, it is recommended to use softened water. In this case, set the water hardness to "Soft."

You can find out the hardness level of your tap water from your local water supply company.

DE	FR	RU
Wenn der Wasserhärtegrad falsch eingestellt ist, erinnert das Gerät möglicherweise nicht rechtzeitig an die Entkalkung. Stellen Sie die Wasserhärte korrekt ein.	Si le niveau de dureté de l'eau est mal réglé, l'appareil peut ne pas rappeler le détartrage à temps. Assurez-vous de régler correctement la dureté de l'eau.	Если уровень жесткости воды установлен неправильно, прибор может не напомнить о необходимости удаления накипи вовремя. Устанавливайте жесткость воды корректно.
Die Verwendung ungeeigneter Flüssigkeiten kann den Backofen beschädigen.	L'utilisation de liquides inappropriés peut endommager le four.	Использование неподходящих жидкостей может повредить духовой шкаф.
Gießen Sie kein destilliertes Wasser oder andere ungeeignete Flüssigkeiten ein.	Ne versez pas d'eau distillée ou d'autres liquides inadaptés.	Не заливайте дистиллированную воду или другие неподходящие жидкости.
Verwenden Sie nur sauberes, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder stilles Mineralwasser.	Utilisez uniquement de l'eau du robinet propre et froide, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale non gazeuse.	Используйте только чистую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду.
Die Verwendung von gefiltertem oder demineralisiertem Wasser kann zu Fehlfunktionen führen. Das Gerät kann anzeigen, dass der Wassertank nachgefüllt werden muss, obwohl er voll ist, oder der Dampfmodus kann sich nach etwa 2 Minuten abschalten.	L'utilisation d'eau filtrée ou déminéralisée peut entraîner des dysfonctionnements. L'appareil peut indiquer qu'il faut remplir le réservoir d'eau alors qu'il est plein, ou le mode vapeur peut s'éteindre après environ 2 minutes.	Применение профильтрованной или деминерализованной воды может привести к сбоям в работе. Прибор может показывать необходимость наполнения водой, даже если резервуар заполнен, или режим пара может отключаться примерно через 2 минуты.
Falls erforderlich, mischen Sie gefiltertes oder demineralisiertes Wasser im Verhältnis 1:1 mit stillem Mineralwasser.	Si nécessaire, mélangez de l'eau filtrée ou déminéralisée avec de l'eau minérale non gazeuse dans un rapport de 1:1.	Если требуется, смешайте фильтрованную или деминерализованную воду с негазированной минеральной водой в пропорции 1:1.
Bei der Verwendung von Mineralwasser stellen Sie die Wasserhärte auf „Sehr hart" ein. Das Mineralwasser muss still sein.	Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la dureté de l'eau sur "Très dure." L'eau minérale doit être non gazeuse.	При использовании минеральной воды установите жесткость воды на «Очень жесткая». Минеральная вода должна быть негазированной.
Wenn Ihr Leitungswasser einen hohen Kalkgehalt hat, wird die Verwendung von enthärtetem Wasser empfohlen. In diesem Fall stellen Sie die Wasserhärte auf „Weich" ein.	Si votre eau du robinet contient beaucoup de calcaire, il est recommandé d'utiliser de l'eau adoucie. Dans ce cas, réglez la dureté de l'eau sur "Douce."	Если в водопроводной воде содержится много извести, рекомендуется использовать смягченную воду. В этом случае установите уровень жесткости на «Мягкая».
Den Härtegrad Ihres Leitungswassers können Sie bei Ihrem örtlichen Wasserversorger erfragen.	Vous pouvez connaître le niveau de dureté de votre eau du robinet auprès de votre compagnie des eaux locale.	Значение жесткости водопроводной воды можно узнать в организации по водоснабжению Вашего района.



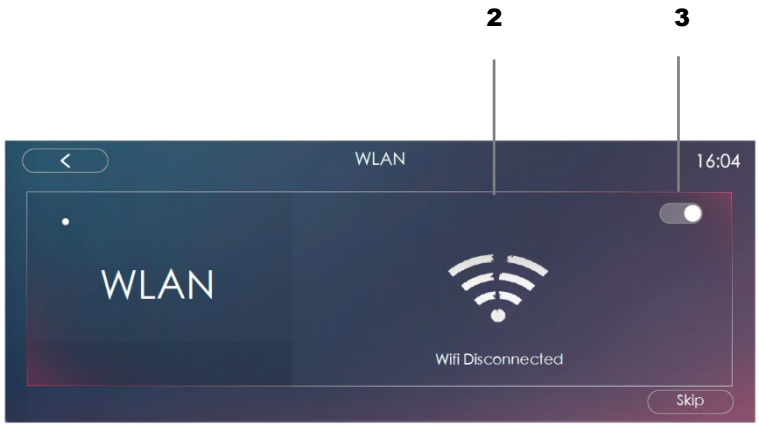
SETTING THE STANDBY MODE

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

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

- Find and touch the "**Standby time**" **1** symbol.

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



SETTING UP WI-FI ACCESS

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

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

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

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

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

A list of available networks will appear on the screen.

Select the desired network and enter your password.

DE

EINSTELLEN DES STANDBY-MODUS

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

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

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

WLAN-EINRICHTUNG

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

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

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

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

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

Eine Liste der verfügbaren Netzwerke wird auf dem Bildschirm angezeigt.

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

FR

RÉGLER LE MODE VEILLE

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

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

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

CONFIGURATION DU WIFI

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

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

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

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

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

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

Sélectionnez le réseau souhaité et saisissez votre mot de passe

RU

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ

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

- Найдите символ "**Настройки**" и выберите его касанием пальцев.
- Найдите символ „**Режим ожидания**" **1** и выберите его.

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

НАСТРОЙКА ДОСТУПА К WI-FI

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

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

- Найдите символ "**Настройки**" и выберите его касанием пальцев.

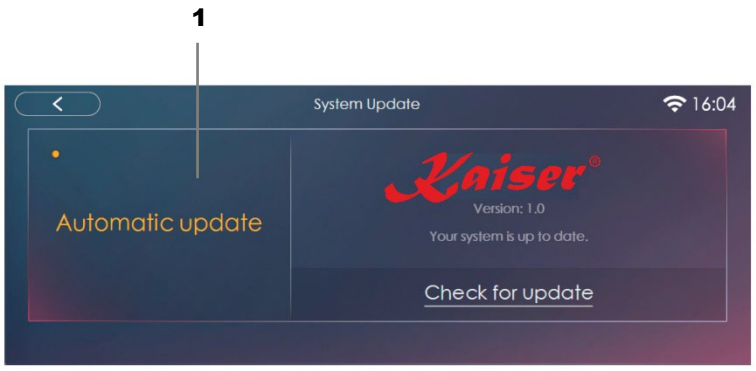
Найдите символ „**Wi-Fi**" **2** и выберите его касанием пальцев.

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

На экране отобразится перечень доступных сетей.

Выберите желаемую сеть и введите пароль.

SYSTEM UPDATE



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

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

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

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

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

Warning! Updating the oven system should only be performed by a qualified technician.

FACTORY DEFAULT SETTINGS



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

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

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

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

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

DE

SYSTEMAKTUALISIERUNG

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

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

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

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

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

Achtung! Die Aktualisierung des Backofensystems sollte nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

WERKSEINSTELLUNGEN

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

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

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

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

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

FR

MISE À JOUR DU SYSTÈME

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

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

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

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

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

Attention! La mise à jour du système de cuisson ne doit être effectuée que par un technicien qualifié.

PARAMÈTRES D'USINE

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

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

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

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

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

RU

ОБНОВЛЕНИЕ СИСТЕМЫ

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

Найдите символ „**Настройки**“ и выберите его касанием пальцев.

- Найдите символ “**Обновление системы**” и выберите его касанием пальцев.

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

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

Важно! Обновление системы духового шкафа должно проводиться только квалифицированным специалистом.

ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ

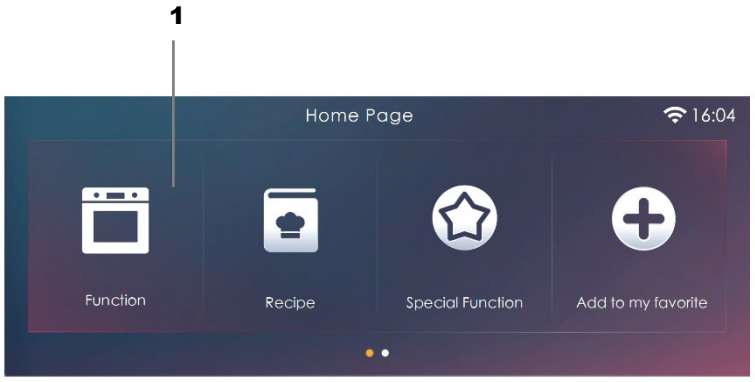
Включите устройство путём касания дисплея. На дисплее отобразится **Домашняя страница**.

Найдите символ “**Настройки**” и выберите его касанием пальцев.

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

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

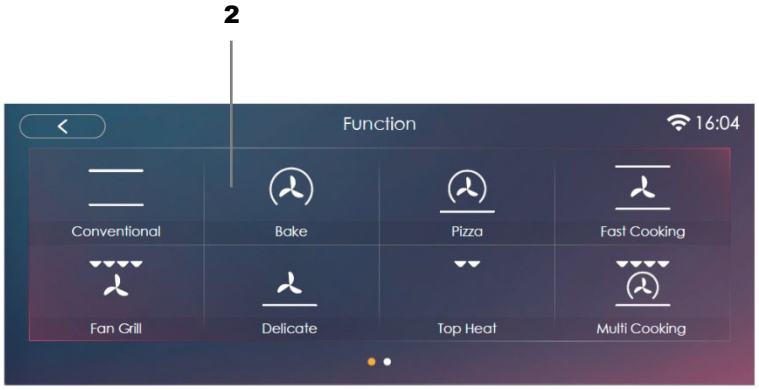
Будет произведен возврат к заводским настройкам. Все сохранённые настройки будут потеряны.



Setting the temperature and the cooking time

The oven should switch off automatically at the end of the specified cooking time.

- Before setting the cooking time, the oven operating function must be selected. Basic default cooking parameters are set for each mode. If you wish, you can change these parameters.

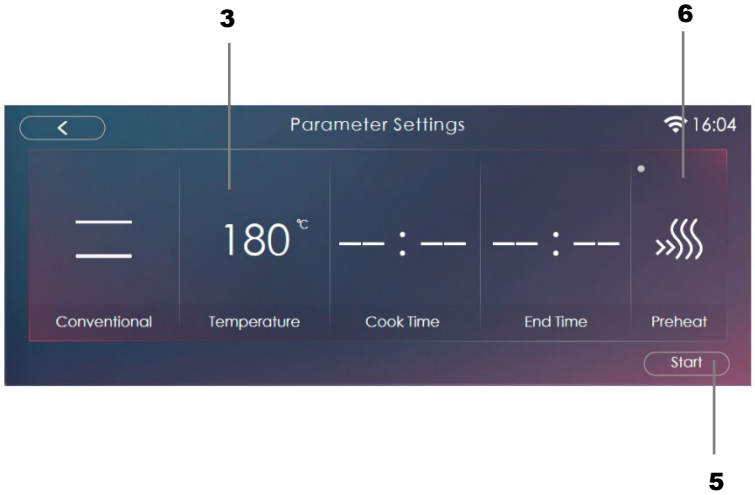


On the **Home page**, select the desired operating mode of the oven.

- Then set the desired temperature.
- The temperature is set by touching the corresponding symbol on the display and moving the sliding scale up and down **3**. You can choose in a range between 30 °C and 260 °C. The temperature regulator has a professional step of 5 °C.

A preheating function is available for a range of features.

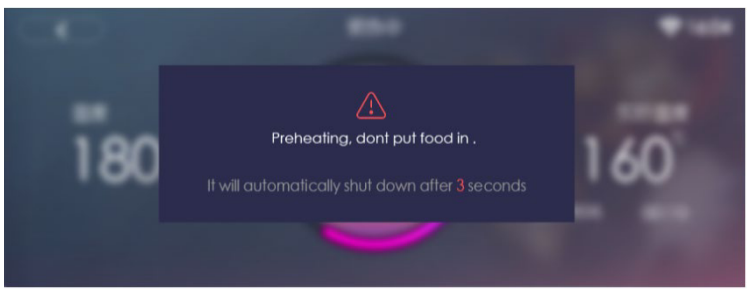
- Touch button **6**.



The oven will begin the preheating process. Once the set temperature is reached, it will signal that the dish can be placed inside.

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

- Then set the cooking time.
- The cooking time is set by touching the clock symbol on the display in **HH:MM 4** format and moving the sliding scale up and down.
- Press "**Start**" **5** to start the oven.



After the set time is over, an audible signal will sound to inform you that all the oven's functions are off.

DE

Einstellen der Temperatur und der Betriebsdauer

Der Backofen sollte sich am Ende der eingestellten Betriebsdauer automatisch abschalten.

- Vor der Einstellung der Betriebsdauer muss die Betriebsfunktion des Backofens gewählt werden. Für jede Betriebsfunktion sind grundlegende Standard-Garparameter eingestellt. Wenn Sie möchten, können Sie diese Parameter ändern.

Wählen Sie auf der **Startseite 1** die gewünschte Betriebsfunktion des Backofens.

- Stellen Sie dann die gewünschte Temperatur ein.
- Die Temperatur wird eingestellt, indem Sie das entsprechende Symbol auf dem Display berühren und die Schiebeskala nach oben oder unten bewegen **3**. Sie können in einem Bereich zwischen 30 °C und 260 °C wählen. Der Temperaturregler hat einen professionellen Schritt von 5 °C.

Für eine Reihe von Funktionen ist die **Vorheizfunktion** vorgesehen.

- Berühren Sie die Taste **6**.

Der Backofen startet den Vorheizvorgang. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, ertönt das Signal zum Einschieben des Gargutes.

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

- Stellen Sie dann die Betriebsdauer ein.
- Die Betriebsdauer wird durch Berühren des Uhrensymbols auf dem Display im Format „**ST:MIN**“ **4** und Bewegen der Schiebeskala nach oben oder unten eingestellt.

- Drücken Sie "**Start**" **5**, um den Backofen zu starten.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, um Sie zu informieren, dass alle Funktionen des Backofens ausgeschaltet sind.

FR

Réglage de la température et de la durée de fonctionnement

Le four doit s'éteindre automatiquement à la fin de la durée de fonctionnement programmée.

- Avant de régler la durée de fonctionnement, il faut sélectionner le mode de fonctionnement du four. Des paramètres de cuisson standard de base sont définis pour chaque fonction de fonctionnement. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier ces paramètres.

Sur la **page d'accueil 1**, sélectionnez le mode de fonctionnement du four souhaité **2**.

- Réglez ensuite la température souhaitée.
- Pour régler la température, touchez le symbole correspondant à l'écran et déplacez l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas **3**. Vous pouvez choisir dans une plage comprise entre 30 °C et 260 °C. Le régulateur de température a un pas professionnel de 5 °C.

Une fonction de **préchauffage** est disponible pour un certain nombre de fonctionnalités.

- Touchez le bouton **6**.

Le four commencera le processus de préchauffage. Une fois la température souhaitée atteinte, un signal indiquera que vous pouvez placer le plat à l'intérieur.

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

- Réglez ensuite la durée de fonctionnement.
- La durée de fonctionnement se règle en touchant le symbole de l'horloge sur l'écran au format "**HH:MIN**” **4** et en déplaçant l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas.
- Appuyez sur "**Start**" **5** pour démarrer le four.

Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentit pour vous informer que toutes les fonctions du four sont désactivées

RU

Установка температуры и продолжительности приготовления

Духовой шкаф должен автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

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

На **Домашней странице 1** выберите желаемый режим работы духового шкафа **2**.

- Затем установите желаемую температуру.
- Установка температуры производится путём касания соответствующего символа на дисплее и скольжения вниз и вверх **3**. Вы можете выбирать между 30 °C и 260 °C. Регулятор температуры имеет профессиональный шаг 5 °C.

Для ряда функций предусмотрена функция **Предварительный нагрев**.

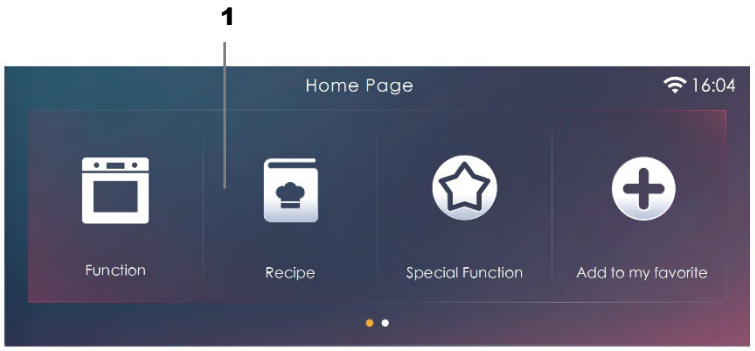
- Коснитесь кнопки **6**.

Духовой шкаф начнет предварительный нагрев. После достижения заданной температуры он сигнализирует, что можно положить блюдо.

Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

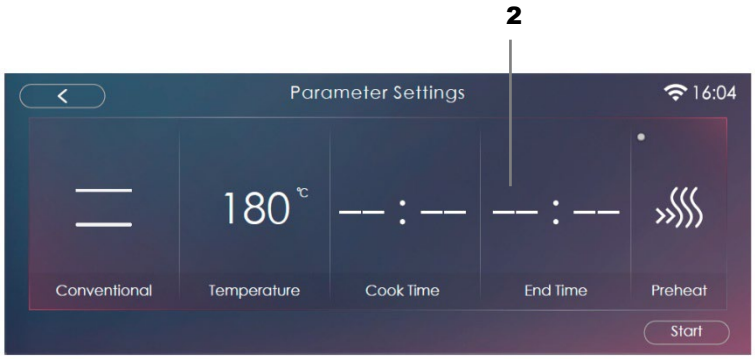
- Затем установите продолжительность приготовления.
- Продолжительность приготовления устанавливается путем касания символа часов на дисплее в формате „**ЧЧ:ММ**“ **4**.
- Нажмите „**Старт**“ **5**, чтобы начать работу духового шкафа.

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



Setting cooking time and finish time

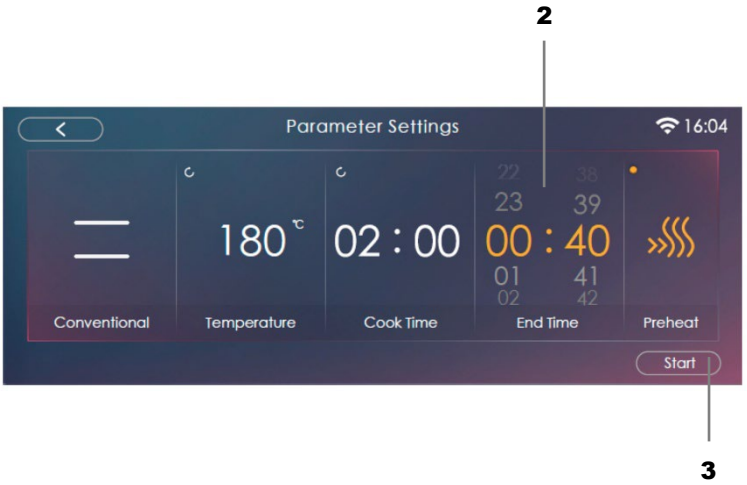
You can combine the **cooking time** and **finish time** functions to specify the desired on and off time of the oven. This allows you to program the cooking function while you are away, or the defrosting function ready for you to cook when you return home.



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

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

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



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

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

For example: You can program the oven to start **2** hours before you return home so that it is ready for you when you arrive at **18:40 pm**. According to the set program, at **16:40 pm**. the oven will turn on and start to work.

At the end of the set cooking time (in our example at **18:40**), an audible signal will sound to inform you that all the oven's functions are off.

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

DE

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

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

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

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

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

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

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

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

FR

Réglage du temps de cuisson et de l'heure de fin

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

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

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

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

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

Par exemple, vous pouvez programmer le four pour qu'il démarre **2** heures avant votre retour à la maison, de sorte qu'il soit prêt pour vous lorsque vous arrivez à **18h40**. Selon le programme défini, le four se met en marche et commence à fonctionner à **16h40**.

À la fin du temps de cuisson programmé (dans notre exemple, à **18h40**), un signal sonore retentit pour vous informer que toutes les fonctions du four sont désactivées.

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

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.

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

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

Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

- Нажмите „**Старт**“ **3,** чтобы начать работу духового шкафа. Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. Высветится текущее время.

Например: Вы можете запрограммировать начало работы духового шкафа за **2** часа до Вашего возвращения домой, чтобы оно было готово к Вашему приходу в **18:40**. В соответствии с установленной программой, в **16:40** духовой шкаф включится и начнет работать.

По истечении заданного времени приготовления (в нашем примере – в **18:40**), духовка подает звуковой сигнал, информируя, что приготовление окончено и все функции работы духовки отключены.

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

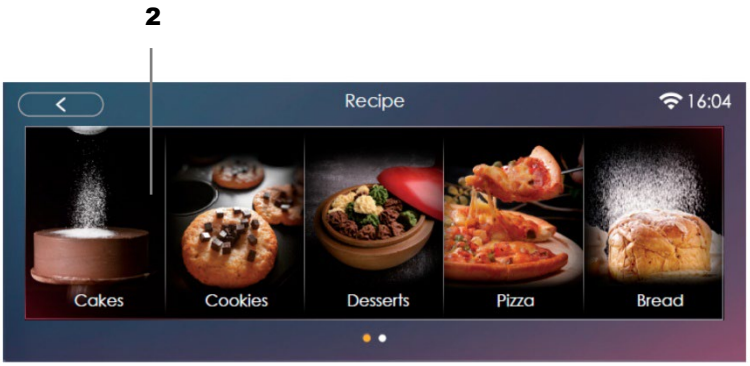


Pre-programmed recipes

For your comfort the oven is equipped with pre-programmed recipes for different dishes.To select a **recipe**:

- Select "**Recipe**" **1** on the **Home page**.
- Select the dish that you want to cook (for example, a **Cakes 2**) from the suggested recipes.

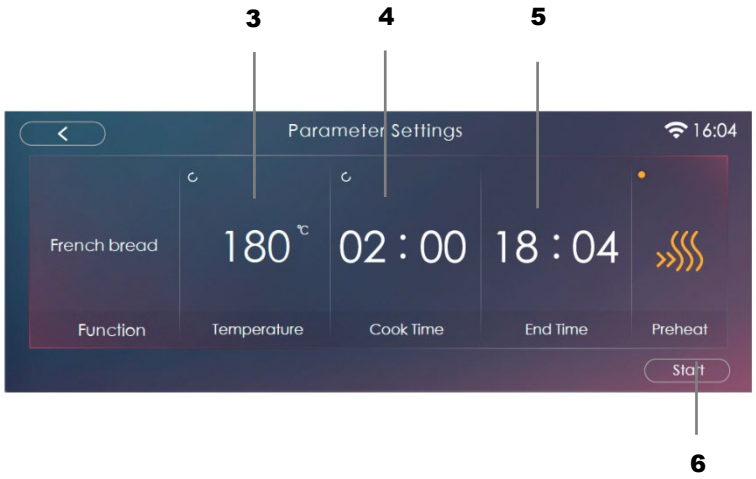
- Basic cooking parameters are preset for each recipe. You can change these parameters if you wish.



Set the desired **cooking temperature**.

- The temperature is set by touching the corresponding symbol on the display and moving the sliding scale up and down. You can choose in a range between 30 °C and 260 °C **3**. The temperature regulator has a step of 5 °C.

Set the desired **cooking time 4**.



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

Set the desired **finish time 5**.

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

The selected parameters are automatically set when removing the fingers from the screen.

- Press "**Start**" **6** to start the oven.

At the end of the cooking time or when the programmed finish time has been reached, an audible signal will sound to inform you that all the oven's functions are off.

DE

Vorprogrammierte Rezepte

Zu Ihrem Komfort ist der Backofen mit vorprogrammierten Rezepten für verschiedene Gerichte ausgestattet. Um ein **Rezept** auszuwählen:

- Wählen Sie "**Rezept**" **1** auf der **Startseite**.
- Wählen Sie aus den vorgeschlagenen Rezepten das Gericht aus, das Sie zubereiten möchten (z.B.einen **Kuchen 2**).
- Für jedes Rezept sind grundlegende Garparameter voreingestellt. Sie können diese Parameter nach Belieben ändern.

Stellen Sie **die gewünschte Gartemperatur** ein.

- Die Temperatur wird eingestellt, indem Sie das entsprechende Symbol auf dem Display berühren und die Schiebeskala nach oben oder unten bewegen. Sie können in einem Bereich zwischen 30 °C und 260 °C wählen **3.** Der Temperaturregler hat einen Schritt von 5 °C.

Stellen Sie die **gewünschte Garzeit 4** ein.

- Die Garzeit wird durch Berühren des Uhrensymbols auf dem Display im Format „**ST:MIN**“ und Bewegen der Schiebeskala nach oben und unten eingestellt.

Stellen Sie die **gewünschte Endzeit 5** ein.

- Die Endzeit wird durch Berühren des Uhrensymbols auf dem Display im Format „**ST:MIN**“ und Bewegen der Schiebeskala nach oben oder unten eingestellt.

Die gewählten Parameter werden automatisch eingestellt, wenn Sie die Finger wieder vom Bildschirm wegbewegen.

- Drücken Sie "**Start**" **6**, um den Backofen zu starten.

Am Ende der Garzeit oder bei Erreichen der programmierten Endzeit ertönt ein akustisches Signal, um Sie zu informieren, dass alle Funktionen des Backofens ausgeschaltet sind.

FR

Recettes préprogrammées

Pour votre confort, le four est équipé de recettes préprogrammées pour différents plats. Pour sélectionner une **recette** :

- Sélectionnez "**Recette**" **1** sur la page d'accueil.
- Sélectionnez le plat que vous souhaitez préparer (par exemple un **gâteau 2**) parmi les recettes proposées.
- Des paramètres de cuisson de base sont prédéfinis pour chaque recette. Vous pouvez modifier ces paramètres à votre guise.

Réglez la **température de cuisson** souhaitée.

- Pour régler la température, touchez le symbole correspondant sur l'écran et déplacez l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas. Vous pouvez choisir dans une plage comprise entre 30 °C et 260 °C **3**. Le régulateur de température a un pas de 5 °C.

Réglez la **durée de caisson 4** souhaitée.

- La durée de cuisson se règle en touchant le symbole de l'horloge sur l'écran au format "**HH:MIN**" et en déplaçant l'échelle coulissante vers le haut ou vers le bas.

Réglez **l'heure de fin souhaitée 5**.

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

Les paramètres sélectionnés sont automatiquement réglés lorsque vous éloignez à nouveau vos doigts de l'écran.

- Appuyez sur "**Start**" **6** pour mettre le four en marche.

À la fin du temps de cuisson ou lorsque l'heure de fin programmée est atteinte, un signal sonore retentit pour vous informer que toutes les fonctions du four sont désactivées.

RU

Запрограммированные рецепты

Для вашего удобства духовой шкаф имеет запрограмированные рецепты на различные блюда. Для выбора **рецепта**:

- Выберите „**Рецепт**“ **1** на Домашней странице.
- Выберите из предложенных блюд то, которое Вы собираетесь готовить (например, **Торт 2**).
- Для каждого рецепта установлены базовые параметры приготовления. По вашему желанию Вы можете изменить эти параметры.

Установите желаемую **температуру приготовления**.

- Установка температуры производится путём касания соотвествующего символа на дисплее и скольжения вниз и вверх. Вы можете выбирать между 30 °C и 260 °C **3**. Регулятор температуры имеет профессиональный шаг 5 °C.

Установите желаемое **время продолжительности приготовления 4**.

- Продолжительность приготовления устанавливается путем касания символа часов на дисплее в формате „**ЧЧ:ММ**“.

Установите желаемое **время окончания приготовления 5**.

- Время окончания работы устанавливается путем касания символа часов на дисплее в формате „**ЧЧ:ММ**“.

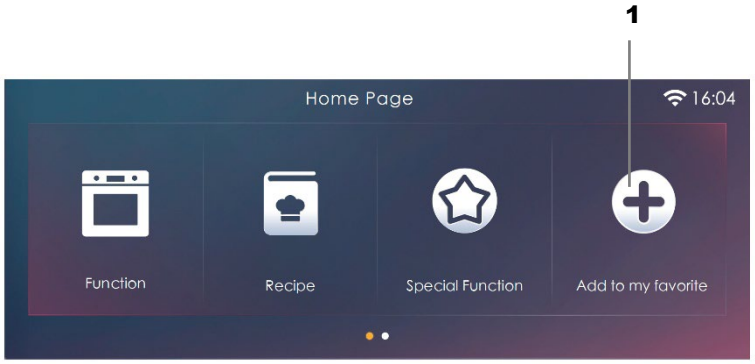
Установленная величина автоматически фиксируется как выбранная.

- Нажмите „**Старт**“ **6,** чтобы начать работу духового шкафа.

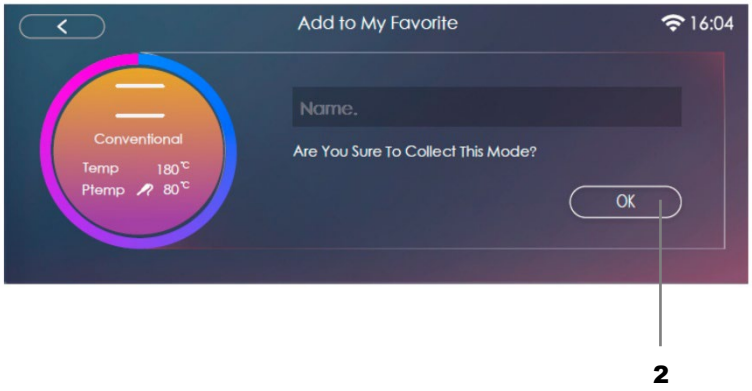
По истечении заданного времени приготовления либо по достижении времени окончания приготовления, духовой шкаф прекращает работу и подает звуковые сигналы, информируя, что все функции работы отключены.

User programs

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



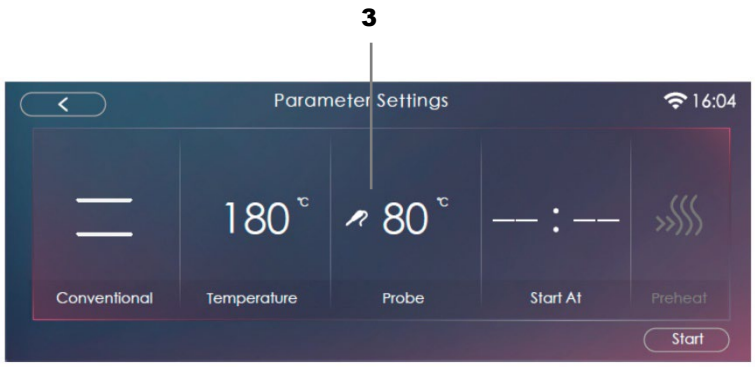
- For this purpose, the "**Add to my favorite**" **1** option is always available on the display, when you have finished cooking. To collect the program you just have completed, simply confirm the command by pressing "**Yes**" **2** on the screen and give a name to this program.



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

THERMOPROBE FUNCTION

To use the "**Thermoprobe**" function, insert the probe into the designated slot in the oven.



On the display, the "**Cooking time**" **parameter 3** will automatically change to the "**Probe**" parameter, showing the current temperature of the product.

- Follow the information on the display and adjust the dish temperature as required.



- When the desired temperature is reached, the oven will stop working.

The Thermoprobe cannot be used in the Grill, Multigrill and Defrost mode.

DE

Benutzerprogramme

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

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

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

TEMPERATURSONDE

Um die Funktion "**Temperatursonde**" zu verwenden, führen Sie die Sonde in den dafür vorgesehenen Schlitz im Backofen ein.

Auf dem Display wechselt der Parameter "**Dauer**" **3** automatisch zum Parameter "**Temperatursonde**" und zeigt die aktuelle Temperatur des Produkts an.

- Befolgen Sie die Informationen auf dem Display und stellen Sie die Temperatur der Speise nach Bedarf ein.

- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Ofen ab.

Die Sonde kann nicht im Grill-, Multigrill- und Auftaumodus verwendet werden.

FR

Programmes utilisateur

En plus des recettes préprogrammées, vous pouvez également programmer vos propres recettes et les utiliser la prochaine fois que vous cuisinerez votre plat préféré.

- À cette fin, l'option "**Ajouter aux favoris**" **1** est toujours disponible à l'écran lorsque vous avez fini de cuisiner. Pour enregistrer, il suffit de confirmer la commande en cliquant sur "**Oui**" **2** à l'écran et de donner un nom à ce programme.

Tous les programmes utilisateur sont alors disponibles sur la page **d'accueil** dans la catégorie de menu "**Ajouter aux favoris**" **1**.

SONDE DE TEMPÉRATURE

Pour utiliser la fonction "**Sonde de température**", insérez la sonde dans la fente prévue à cet effet dans le four.

Sur l'écran, le paramètre "**Durée**" **3** passe automatiquement au paramètre "**Sonde de température**" et indique la température actuelle du produit.

- Suivez les informations affichées à l'écran et réglez la température de l'aliment selon vos besoins.

- Lorsque la température souhaitée est atteinte, le four s'éteint.

La sonde ne peut pas être utilisée en mode gril, multi-gril ou décongélation.

RU

Пользовательские программы

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

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

Все пользовательские программы будут доступны на **Домашней странице**, в категории меню „**Добавить в избранное**“ **1**.

ФУНКЦИЯ «ТЕРМОЗОНД»

Для использования функции „**Термозонд**“, вставьте зонд в специально предназначенное гнездо в духовой камере.

На дисплее параметр «**Время приготовления**» **3** автоматически изменится на параметр „**Температура блюда**“.

- Следуйте соответствующей информации на дисплее устройства и отрегулируйте при необходимости температуру блюда.

- По достижении желаемой температуры, духовой шкаф прекратит работу.

Термозонд невозможно использовать в функциях Гриль, Мультигриль и Размораживание.

ALARM AND TIMER FUNCTIONS



The alarm and timer functions work independently of all other functions. They can be used even when the appliance is switched off.

Slide your finger from the top to the bottom of the display to access the menu with additional functions **1**.



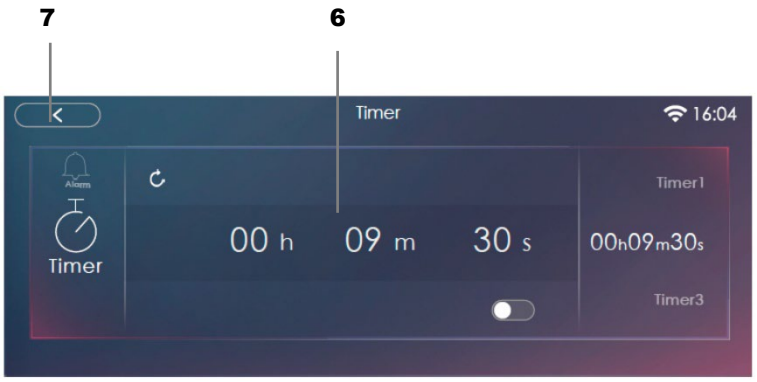
Select the symbol "**Alarm**" **2**.



Alarm

- The "**Alarm Clock**" function allows you to program an alarm to sound at a certain point in time. Select on the display the desired option: **today** or **tomorrow 3**. Then select on the display the desired time, in „**HH:MM**“ format **4**.

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



Timer

The "**Timer**" function allows you to program an audible signal to sound at a certain time interval.

- Select the desired time period on the display in **HH -MM -CC 6** format.

When the specified time interval has been reached, an audible signal will sound.

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

It is possible to program up to six positions for **Timer** or **Alarm**.

DE

WECKER- UND ZEITSCHALTUHRFUNKTIONEN

Die Wecker- und Zeitschaltuhrfunktionen arbeiten unabhängig von allen anderen Funktionen. Sie können auch dann genutzt werden, wenn die Anwendung ausgeschaltet ist.

Streichen Sie mit dem Finger von oben nach unten über das Display, um in das Menü mit den Zusatzfunktionen zu gelangen **1**.



Wählen Sie das Symbol "**Wecker**" **2**.

Wecker

- Mit der Funktion "**Wecker**" können Sie einen Alarm programmieren, der zu einem bestimmten Zeitpunkt ertönt. Wählen Sie auf dem Display die gewünschte Option: heute oder morgen. Wählen Sie dann auf dem Display die gewünschte Uhrzeit im Format „**ST:MIN**“ **4**.

Wenn die programmierte Zeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Um zwischen den Funktionen "**Zeitschaltuhr**" und "**Wecke**r" zu wechseln, drücken Sie das entsprechende Symbol auf der linken Seite des Displays **5**.

Zeitschaltuhr

Mit der Funktion "**Zeitschaltuhr**" können Sie ein akustisches Signal programmieren, das in einem bestimmten Zeitintervall ertönt.

- Wählen Sie die gewünschte Zeitspanne auf dem Display im Format **HH -MM -CC 6**.

Wenn das angegebene Zeitintervall erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

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

Es ist möglich, bis zu sechs Positionen für **Zeitschaltuhr** oder **Wecker** zu programmieren.

FR

FONCTIONS D'ALARME ET DE MINUTERIE

Les fonctions d'alarme et de minuterie fonctionnent indépendamment de toutes les autres fonctions. Elles peuvent être utilisées même si l'application est éteinte.

Faites glisser votre doigt de haut en bas sur l'écran pour accéder au menu des fonctions supplémentaires **1**.



Sélectionnez l'icône "**Alarme**" **2**.

Alarme

- La fonction "**Alarme**" vous permet de programmer une alarme qui retentira à une heure précise. Sélectionnez à l'écran l'option souhaitée **aujourd'hui** ou **demain 3**. Sélectionnez ensuite sur l'écran l'heure souhaitée au format "**HH:MIN**" **4**.

Lorsque l'heure programmée est atteinte, un signal sonore retentit. Pour passer de la fonction "**Horloge**" à la fonction "**Alarme**", appuyez sur le symbole correspondant sur le côté gauche de l'écran.

Minuterie

La fonction "**Minuterie**" vous permet de programmer un signal sonore qui retentira à un intervalle de temps prédéfini.

- Sélectionnez l'intervalle de temps souhaité sur l'écran au format **HH -MM -CC 6**.

Lorsque l'intervalle de temps indiqué est atteint, un signal sonore retentit.

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

Il est possible de programmer jusqu'à six positions pour la **minuterie** ou **l'alarme**.

RU

ФУНКЦИИ БУДИЛЬНИКА И ТАЙМЕРА

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

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



Выберите символ „**Таймер**“ **2**.

Будильник

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

По достижении запрограммированного момента времени, раздастся звуковой сигнал. Для переключения между функциями „**Таймер**“ и „**Будильник**“ нажмите на соответствующий символ в левой части экрана **5**.

Таймер

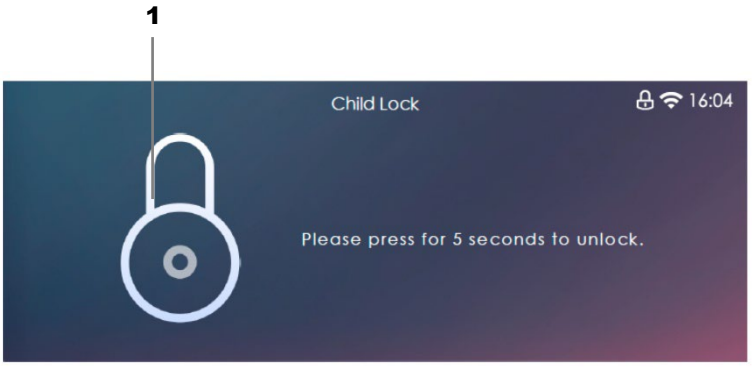
Функция „**Таймер**“ позволяет запрограммировать подачу звукового сигнала через определенный отрезок времени.

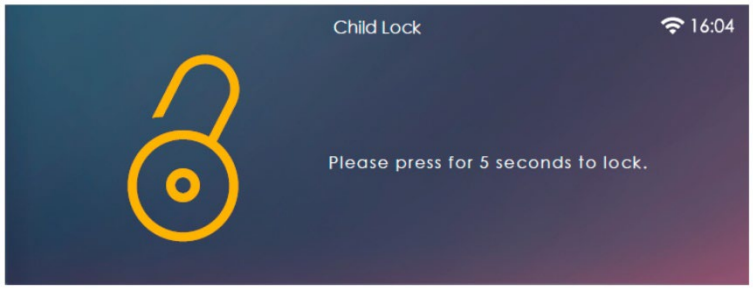
- Выберите на дисплее нужный отрезок времени в формате – **ЧЧ –ММ –СС 6**.

После истечении указанного отрезка времени, раздастся звуковой сигнал.

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

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





CHILD-PROOF LOCK

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

Activating the child-proof lock

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



Select the "**Lock**" symbol.

- The panel with the lock symbol **1** appears on the screen. The lock is already enabled.

- To deactivate the lock, press and hold the Lock symbol **1** on the screen for **5** seconds.

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

DE

KINDERSICHERUNG

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

Aktivieren der Kindersicherung

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



Wählen Sie das Symbol „**Kindersicherung**".

- Auf dem Bildschirm erscheint das Feld mit dem Sperrsymbol **1**. Die Sperre ist bereits aktiviert.
- Um die Sperre zu deaktivieren, halten Sie das Sperrsymbol **1** auf dem Bildschirm **5** Sekunden lang gedrückt.

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

FR

CONTRÔLE PARENTAL

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

Activation du contrôle parental

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



Sélectionnez l'icône "**Contrôle parental**".

- Le champ avec l'icône de verrouillage apparaît à l'écran **1**. Le verrouillage est déjà activé.
- Pour désactiver le verrouillage, appuyez sur l'icône de verrouillage à l'écran **1** et maintenez pendant **5** secondes.

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

RU

ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

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

Активация функции защиты детей

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



Выберите символ «**Защита детей**».

- На экране появится панель с символом замка **1**. Блокировка уже включена.
- Для отключения блокировки нажмите на символ **1** и удерживайте его в течение **5** секунд.

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

COOLING FAN

The cooling fan* is positioned on the upper part of the oven and creates a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven. It is turned on automatically when the temperature of the outer shell of the oven exceeds 60 °C.

By switching on the oven with the thermostat at 200 °C the fan starts working after approx.10 min.
It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60 °C.

By switching off the oven with the thermostat at 200 °C the fan stops working after approx. 30 min.

DE

QUERSTROMLÜFTER

Das Kühlgebläse* befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentüre. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60 °C überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200 °C eingestellt, dann schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min. ein. Der Ventilator schaltet sich selbstständig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60 °C unterschreitet.

Sollte z. B. der Backofen nach Betrieb bei 200 °C ausgeschaltet werden, dann schaltet sich die Kühlung nach etwa 30 Min. aus.

FR

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Le ventilateur de refroidissement * est placé sur la partie supérieure du four et crée un cycle d'air de refroidissement à l'intérieur de l’appareil et à travers la porte du four. Il s’active automatiquement lorsque la température de la coque extérieure du four dépasse 60 °C.

En allumant le four avec le thermostat réglé à 200 °C, le ventilateur commence à fonctionner après environ 10 minutes. Il s'éteint lorsque la température de l'enveloppe externe du four descend à moins de 60 °C.

En éteignant le four avec le thermostat réglé à 200 °C, le ventilateur de refroidissement cessera de fonctionner après environ 30 minutes.

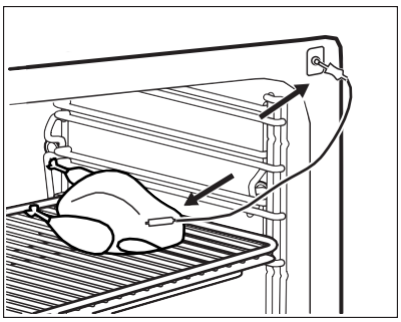
RU

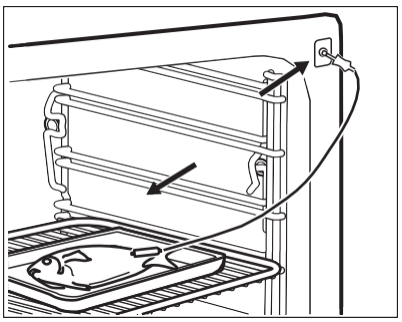
ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

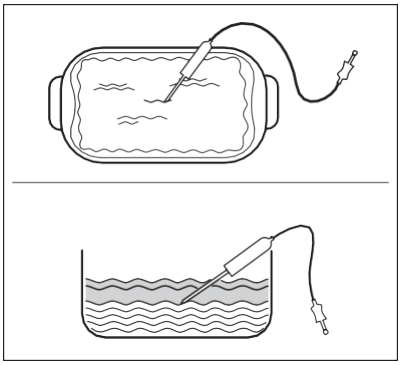
Охлаждающий вентилятор* находится на верхней части духовки и служит для охлаждения как встроенной мебели, так и самой дверцы духовки. Вентилятор включается автоматически при достижении температуры внешней поверхности духовки 60 °C.

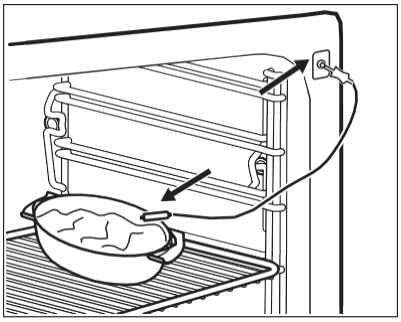
Например, при установке духовки на 200 °C вентилятор включится приблизительно через 10 мин. При понижении температуры внешней поверхности духовки ниже 60 °C вентилятор автоматически отключается.

Например, после выключения духовки, установленной на 200 °C, вентилятор выключится приблизительно через 30 мин.









FOOD PROBE*

The food probe is a thermometer which is being inserted in the food. By that thermometer you can control the internal temperature (core temperature) to determine the end of the cooking time. It can happen for example that the meat appears well done on the outside, but is, however, still bloody inside!

The temperature the food reaches during the cooking process is closely connected with hygienic/health problems. Each meat contains bacteria, as do poultry, fish and raw eggs.

Some bacteria spoil the food, others however, like Salmonellae, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli and Staphylococcus aureus can be very noxious.

Bacteria counts increase very fast at temperatures of 4.4º up to 60 ºC. Mincemeat is especially subject to this risk.

To avoid multiplication of bacteria, you should pay attention to the following:

- Don’t thaw food with at indoor temperature, but in the refrigerator or in an oven with the suitable function. In this case you should cook the thawed food immediately afterwards immediately.

- Stuff poultry only shortly before the consumption. Buy no already pre-stuffed fowlpoultry and buy already cooked fowlroasted poultry only if you consume this it within 2 hours.

DE

TEMPERATURSONDE*

Die Temperatursonde (Bratenthermometer) ist ein Thermometer, das in das Gericht gesteckt wird und mit dem Sie die interne Temperatur (Kerntemperatur) kontrollieren und so nutzen können, um das Ende der Garzeit zu bestimmen. Es kann beispielsweise vorkommen, dass das Fleisch von außen bereits gar aussieht, innen aber noch blutig ist!

Die von den Gerichten während des Garens erreichte Temperatur ist eng mit hygienischen/ gesundheitlichen Problemen verbunden. Bakterien gibt es in jedem Fleisch, ebenso wie in Huhn, Fisch und in rohen Eiern.

Einige Bakterien verderben die Lebensmittel, andere hingegen, wie Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und der Staphylococcus aureus können sehr gesundheitsschädlich sein.

Bakterien vermehren sich sehr schnell bei Temperaturen von 4.4º bis zu 60 ºC. Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.

Um eine Vermehrung der Bakterien zu vermeiden, sollen Sie Folgendes beachten:

- Trauen Sie Lebensmittel nicht bei der Raumtemperatur, sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In diesem Fall sollen Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochengaren.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie kein bereits gefülltes Geflügel, und kaufen Sie gefülltes, bereits gegartes Geflügel nur, wenn Sie dieses innerhalb von 2 Stunden verzehren.

FR

LA SONDE ALIMENTAIRE*

La sonde alimentaire est un thermomètre à insérer dans la nourriture en cuisson. Avec ce thermomètre, vous pouvez contrôler la température interne de l'aliment (température centrale) et ensuite l'utiliser pour déterminer l'heure de fin de cuisson. Cela peut arriver, par exemple, que la viande paraisse déjà cuite à l'extérieur, cependant, elle est encore saignante à l'intérieur !

La température à laquelle l'aliment est cuit est presque liée à des problèmes d'hygiène et de santé. Il existe des bactéries dans toutes les viandes, comme dans le poulet, le poisson et les œufs crus.

Certaines bactéries pourrissent les aliments, d'autres cependant, comme Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli et Staphylococcus aureus peuvent être très nocives.

Les bactéries prolifèrent très vite à des températures avoisinant 4,4 ° à 60 ° C. La viande hachée est particulièrement soumise à ce risqué.

Pour éviter la multiplication des bactéries, vous devriez faire attention à ce qui suit:

- Ne pas décongeler les aliments avec la température intérieure, mais au réfrigérateur ou au four avec la fonction appropriée. Dans ce cas, vous devez préparer immédiatement les aliments décongelés.
- Farcir la volaille peu avant la consommation. N'achetez pas de viande déjà farcie et n'achetez de la viande déjà cuite seulement si vous souhaitez la consommer dans les 2 heures qui suivent.

RU

ТЕРМОЗОНД*

Термозонд — это термометр, который помещается в приготовляемое блюдо и с помощью которого Вы можете контролировать внутреннюю температуру, а также использовать его для определения времени приготовления. Мясо может выглядеть снаружи уже готовым, однако, внутри оно еще с кровью!

Температура, достигаемая пищей во время приготовления, тесно связана с проблемами гигиены и здоровья. Бактерии есть в любом мясе, так же, как и в курице, рыбе и в сырых яйцах.

Некоторые бактерии портят продукты, другие, напротив, как сальмонеллы, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, кишечные палочки и стафилококк золотистый могут быть очень вредны для здоровья.

Бактерии размножаются очень быстро при температурах от 4.4º до 60º C. Мясной фарш особенно подвержен этому риску.

Чтобы избегать размножения бактерий, Вы должны обращать внимание на следующее:

- Размораживайте продукты не при комнатной температуре, а в холодильнике или в духовке с соответствующей функцией. В этом случае Вы должны сразу приготовить размороженные продукты.
- Фаршируйте птицу только перед приготовлением. Не покупайте полуфабрикаты из фаршированной птицы, готовую фаршированную птицу приобретайте, если Вы употребите ее в течение 2 часов

- Marinate food in the refrigerator, not with at indoor temperature.

- Use a meat thermometer to check the temperature of meat, fish and poultry if they are thicker than 5 cm. In this way you ensure that the minimum cooking temperatures are reached.

- Badly probaked Underdone poultry represents the greatest threat because ofwith the danger of salmonellassalmonellae.

- Do not interrupt the cooking process of preparation in order to finish the cooking of a dish to readiness later. It This leads to heating of products to temperatures of bacteria favorable forwhich further bacteria multiplicationgrowth.

When the food probe measures the pre-chosen temperature, the oven will be turned off. This is indicated by a sound signal.

You can vary the the lowest core temperature in a range from +30 °C to +99 °C. We recommend keeping to the following table which was taken from "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)".

* – if available

DE	FR	RU
• Marinieren Sie Gerichte im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.	• Faire mariner les aliments au réfrigérateur, pas à la température ambiante dans la cuisine.	• Маринуйте пищу в холодильнике, а не при комнатной температуре.
• Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu kontrollieren, wenn diese dicker als 5 cm sind. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden.	• Utilisez le thermomètre à viande pour contrôler la température de la viande, du poisson et de la volaille si ses morceaux ont une épaisseur supérieure à 5 cm.	• Используйте термозонд для контроля температуры мяса, рыбы и птицы, если их куски толще 5 см. Таким образом Вы обеспечиваете достижение температуры готовности пищи.
• Die größte Gefahr geht von schlecht unzureichend gegartem Geflügel aus, was aufgrund von Salmonellenbefall besonders gefährlich wegen Salmonellengefahr ist.sein kann.	• La volaille dont la cuisson est male vérifiée à la sonde, représente la plus grande menace en raison du danger des salmonelles.	• Наибольшая угрозу представляет плохо пропеченая птица из-за опасности сальмонелл.
• Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht: kochen garen Sie nicht nur teilweise, um dann das Gericht aufzubewahren und später zu Ende zu kochengaren. Auf diese Weise kommt es zu «lauwarmen» Temperaturen in den Lebensmitteln, die ein Bakterienwachstum fördern.	• N'interrompez pas le processus de préparation d'un repas pour le finir plus tard. Cela conduit à une température favorable à la multiplication des bactéries.	• Не прерывайте процесс приготовления, чтобы довести блюдо до готовности позже. Это приводит к нагреванию продуктов до температур благоприятных для размножения бактерий.
Wenn die Temperatursonde die vorgestellte Temperatur erreicht, dann wird der Ofen ausgeschaltet. Dies wird durch einen Signalton angezeigt.	Lorsque la température indiquée par la sonde alimentaire atteint la température préprogrammée, le four s'éteint et émet un signal sonore.	Когда температура термозонда достигнет заданной, духовка отключается. Раздается звуковой сигнал.
Sie können den Wert der Mindest-Kerntemperatur in einem Bereich von +30 °C bis + 99°C variieren. Wir empfehlen Ihnen, sich an die nachstehende Tabelle zu halten, die der "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)" entnommen wurde.	Vous pouvez modifier la valeur de la température interne la plus basse dans une zone de +30 ° C à +99 ° C. Nous vous recommandons de conserver le tableau ci-contre extrait du "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)" (La base de données de la sécurité alimentaire des USA).	Вы можете варьировать минимальную внутреннюю температуру в области +30 °C до +99 °C. Мы рекомендуем Вам, чтобы вы придерживались нижеследующей таблицы, которая взята в "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)".
* – falls vorhanden	* – si disponible	* – если имеется

DE

Lebensmittel	Innentemp. ºC, Minimum
Gerichte aus Hackfleisch	
Hamburger	71 °C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74 °C
Huhn, Truthahn	74 °C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks:	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63 °C
medium	71 °C
durch	77 °C
Schwein	
Rippchen, Braten, Koteletts:	
medium	71 °C
durch	77 °C
Schinken, frisch	71 °C
Bratwurst frisch	71 °C
Geflügel	
Huhn, ganz oder in Stücken	82 °C
Ente	82 °C
Ganzer Truthahn (nicht gefüllt)	82 °C
Putenbrust	77 °C

EN

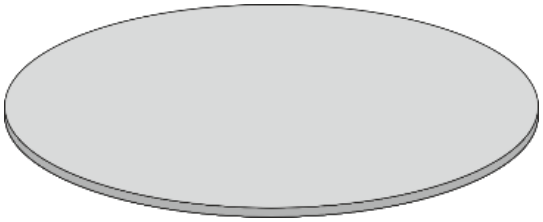
Food	Intern t ºC, minimum
Mincemeat	
Hamburger	71 °C
Beaf, veal, lamb, pork	74 °C
Poultry, turkey	74 °C
Beef, veal, lamb	
Roast andsteaks:	
rare	In the NFSD there is no temperature for rare meals, healthwise it’s not safe
medium rare	63 °C
medium	71 °C
well done	77 °C
Pork	
Ribs, roast meat, cutlets:	
medium	71 °C
well done	77 °C
Ham, fresh	71 °C
Bratwurst, fresh	71 °C
Poultry	
Whole chicken or pieces	82 °C
Duck	82 °C
Whole turkey (not stuffed)	82 °C
Turkey’s breast	77 °C

FR

Aliments	Temp. interne ºC, minimum
Viande hachée	
Hamburger	71 °C
Bœuf, veau, agneau, porc	74 °C
Volaille, dinde	74 °C
Boeuf, veau, agneau	
Rôti et steaks:	
saignant	La DFSN ne nomme pas de température pour la cuisson sanglante, car cela n'est pas sûr du point de vue de la santé
moyenne saignant	63 °C
moyenne	71 °C
Bien cuit	77 °C
Porc	
Côtes levées, viande rôtie, côtelettes:	
moyenne	71 °C
Bien cuit	77 °C
Jambon frais	71 °C
Bratwurst frais	71 °C
la volaille	
Poulet entier ou morceaux	82 °C
Canard	82 °C
Dinde entière (non farcie)	82 °C
Poitrine de dinde	77 °C

RU

Продукт	Внутренняя Т ºC, мин.
Блюда из фарша	
Гамбургер	71 °C
Говядина, телятина, баранина, свинина	74 °C
Курица, индейка	74 °C
Говядина, телятина, баранина	
Жаркое и стейки:	
с кровью	В базе NFSD нет температур для мяса с кровью, т.к. оно не на 100% безопасно для здоровья
слабопрожаренные	63 °C
среднепрожаренные	71 °C
прожаренные	77 °C
Свинина	
Ребрышки, мясо для жаркого, котлеты:	
среднепрожаренные	71 °C
прожаренные	77 °C
окорок сырой	71 °C
сырые колбаски	71 °C
Птица	
Курица цельная или кусками	82 °C
Утка	82 °C
Индейка цельная (не фаршированная)	82 °C
Грудка индейки	77 °C



PIZZA STONE*

The stone retains the heat for a long time, transfers it evenly to the dough and absorbs the moisture. The pastry whis has been baked on the stone is airy and has a crispy crust.

- Place the stone on the grill grate in the middle or lower levels. Do not place the cold stone on the hot grate.
- Choose the pizza program (upper and lower heating element + hot air) if you prefer no other program. Set the maximum temperature.

- Preheat the oven with the stone. The warm-up time depends on the initial temperature of the inner chamber and the kitchen temperature.

- For easy removal of the baking from the stone and a crunchy pastry, you can pour some flour (corn, rice, wheat or rye whole grain) on the stone.

- Place the baked goods on the stone.
- Bake until ready and follow the common sence and instructions on the packaging of ready meals.

- Leave the stone on the grid until it cools completely.

- Use a spatula to clean the leftovers from the stone surface.

- The remaining oil helps to preserve the stone and form a protective film.
- Do not use dishwashing detergent. Wash the pizza stone with water, avoid prolonged contact with water.

- After cleaning, place the stone back in the oven and cook other dishes with it. It brings in the effect of a stone oven.

* – if available

DE

PIZZASTEIN*

Der Stein behält die Wärme für lange Zeit, überträgt sie gleichmäßig auf den Teig und nimmt die Feuchtigkeit auf. Auf dem Stein gegartes Backen ist luftig und hat eine knusprige Kruste.

- Legen Sie den Stein in den mittleren oder unteren Ebenen auf den Bratrost. Platzieren Sie nicht den kalten Stein auf den heißen Rost.
- Wählen Sie das Pizzaprogramm (oberes und unteres Heizelement), wenn Sie kein anderes Programm bevorzugen. Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Den Backofen mit dem Stein vorheizen. Die Aufwärmzeit hängt von der Anfangstemperatur der Innenkammer und der Küchentemperatur ab.
- Für das leichtes Entfernen des Backens vom Stein und ein knuspriges Gebäck zu erhalten, können Sie etwas Mehl (Mais, Reis, Weizen- oder Roggenvollkorn) auf den Stein gießen.
- Platzieren Sie die Backware auf den Stein.
- Fertigbacken und richten Sie sich nach der Vernunft und den Anweisungen auf der Verpackung von Fertiggerichten.
- Lassen Sie den Stein auf dem Bratrost, bis er vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie einen Spatel, um die Speisereste von der Steinoberfläche zu reinigen.
- Das verbleibende Öl hilft, den Stein zu erhalten und einen Schutzfilm zu bilden.
- Verwenden Sie kein Geschirrspülmittel. Den Pizzastein mit Wasser waschen, längeren Kontakt mit Wasser vermeiden.
- Stellen Sie den Stein nach der Reinigung wieder in den Backofen und kochen Sie mit ihm andere Gerichte. Er bringt die Wirkung eines Steinofens ein.

* – falls vorhanden

FR

PIERRE À PIZZA*

La pierre conserve longtemps la chaleur, la transfère uniformément à la pâte et absorbe l'humidité. Les pâtisseries cuites sur la pierre sont aérées et ont une croûte croustillante.

- Placez la pierre dans le niveau moyen ou inférieur du gril. Ne placez pas la pierre froide sur la grille chaude.
- Choisissez le programme de pizza (Chaleur voûte et sole+ Air chaud) si vous ne préférez aucun autre programme. Réglez la température maximale.
- Préchauffez le four avec la pierre. Le temps de préchauffage dépend de la température de départ de la chambre intérieure et de la température de la cuisine.
- Pour faciliter le retrait de la cuisson de la pierre et obtenir une pâte croustillante, vous pouvez verser un peu de farine (maïs, riz, blé complet ou seigle) sur la pierre.
- Placez les produits de boulangerie sur la pierre.
- Terminez la cuisson et suivez les instructions figurant sur l'emballage des aliments préparés.
- Laissez la pierre sur la grille jusqu'à ce qu'elle refroidisse complètement.
- Utilisez une spatule pour nettoyer les restes de la surface de la pierre.
- L'huile restante aide à préserver la pierre et à former un film protecteur.
- Ne pas utiliser de détergent à vaisselle. Lavez la pierre à pizza avec de l'eau, évitez tout contact prolongé avec de l'eau.
- Après le nettoyage, remettez la pierre au four et faites-la cuire avec d'autres plats. Elle apporte l'effet d'un four en pierre.

* – si disponible

RU

КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ*

Камень долго удерживает тепло, равномерно передавая его тесту и поглощая из него влагу. Выпечка, приготовленная на камне, получается более воздушная с хрустящей корочкой.

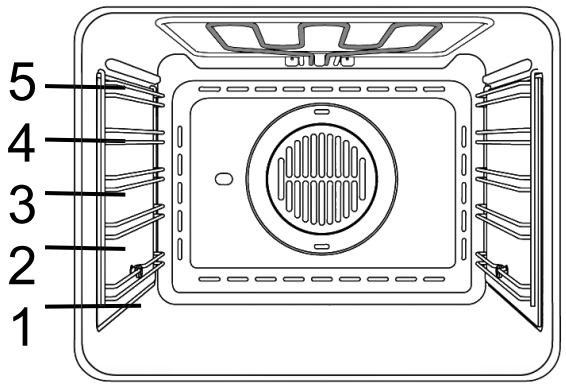
- Разместите камень на решётке на среднем или нижних уровнях. Не помещайте холодный камень на горячую решётку.
- Выберите программу для приготовления пиццы (верхний и нижний нагревательный элемент + горячий обдув), если Вы не предпочитаете другую. Установите максимальную температуру.
- Разогрейте духовой шкаф с камнем. Время разогрева зависит от начальной температуры внутренней камеры и температуры на кухне.
- Для облегчения снятия выпечки с камня и получения хрустящей корочки можно насыпать на камень немного муки (кукурузная, рисовая, пшеничная или ржаная грубого помола).
- Помесите выпекаемый продукт на камень.
- Выпекайте до готовности, а также руководствуясь здравым смыслом и инструкциями на упаковке полуфабрикатов.
- Оставьте камень на решётке, пока тот полностью не остынет.
- Используйте лопатку, чтобы убрать пищу с поверхности камня.
- Оставшееся масло помогает сохранить камень и создать защитную пленку.
- Не используйте средства для мытья посуды. Камень для пиццы можно отмыть водой. Не допускайте длительного контакта с водой.
- После чистки верните камень в духовой шкаф и готовьте с ним другие блюда. Он придаёт эффект подовой печи.

* – если имеется

PRACTICAL ADVICE

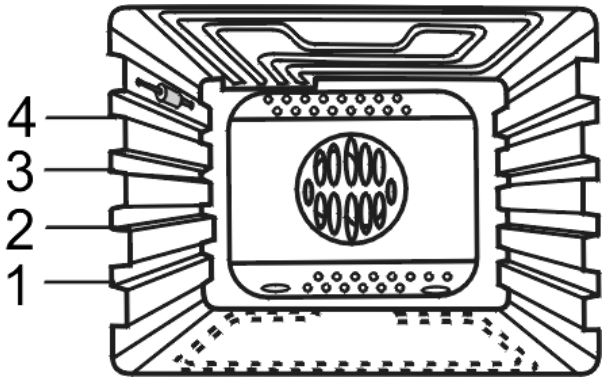
Baking

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.

DE

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**.

FR

RECOMMANDATIONS PRATIQUES

Cuisson au four

Il est recommandé de 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 placée sur la grille du four. Dans ce cas, utiliser de préférence des grilles noires car elles ont une meilleure conductivité thermique. Cela permet de raccourcir le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie.
Certaines pâtisseries doivent être cuites 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 le 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 necessaire.
Lors de la cuisson par thermocirculation (convection), il est recommandé de cuire la pâte 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 ур.**1** и **3**.

EN

Pastry parameter for conventional heating

Table 1

DE

Gebäckparameter bei Nutzung konventioneller Beheizung

Tabelle 1

FR

Paramètre de pâtisserie pour le chauffage conventionnel

Tableau 1

RU

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 Gâteau à la crème 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 Gâteau à la levure 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

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**.

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

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.

FR

Rôtissage et ragoût de la viande

Il est recommandé de procéder comme suit :

- Rôtir et cuire par mijoté, la viande de plus de 1 kg dans le four. Des pièces plus petites doivent être préparées sur les foyers de la cuisinière.
- Lorsque vous faites rôtir de la viande sur le gril, il est recommandé de placer une assiette remplie d'eau au niveau du gradin le plus bas (sous le gril avec le rôti). Pendant la préparation, l'eau est renouvelée,
- Pour le rôtissage, il convient d'utiliser des récipients munis de poignées résistant à la température.

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 жаренья,
- 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 **DE** **FR** **RU**

Roast parameters for usage of thermocirculation

Table 4

Bratparameter bei Nutzung der Heißluft (Umluft)

Tabelle 4

Paramètres de rôtissage par Thermo Circulation

Tableau 4

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 cuisson au Gril

Tableau 5

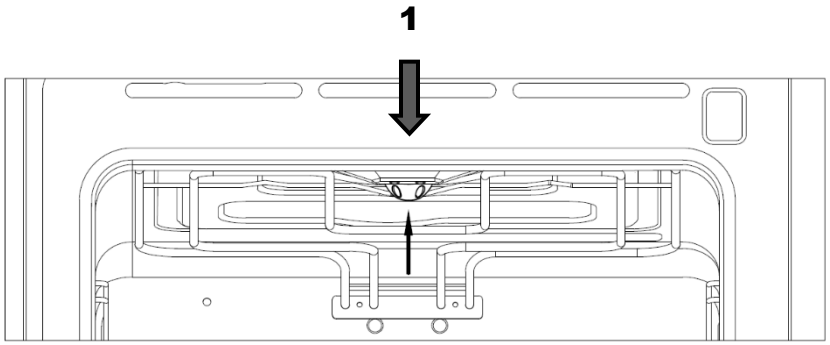
Параметры приготовления на грилле

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 s'appliquent au rôtissage sur le gril. Si vous utilisez des récipients fermés, réglez la température 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, et de remplir l'eau évaporée pendant le rôtissage (ne pas arroser 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 le 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.

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) 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.

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:

e) Hochtemperaturbeständig bis zu 450 °C.
f) Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/ Hz auf dem Typenschild.
g) Leistung 25 W
h) 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: Verwenden Sie niemals einen externen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts, da diese Verwendung zu einem Kurzschluss führen kann.

FR

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

IMPORTANT!!! Par mesure de sécurité, coupez toujours l'alimentation électrique avant d'effectuer tout entretien ou toute maintenance sur le 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) 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 du secteur.

- 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
- Rebranchez l'appareil au secteur.

Attention: N'utilisez jamais un nettoyeur vapeur externe pour nettoyer l'appareil, car son utilisation peut provoquer 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) 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 внешние пароочиститель для очистки устройства, так как его использование может вызвать короткое замыкание.

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.

DE	FR	RU
Backofen	**Four**	**Духовой шкаф**
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.	Les parois intérieures du four sont recouvertes d'un émail de haute qualité facile à nettoyer. La surface très lisse s'oppose à l'adhérence de la saleté sur les parois du four et peut également être nettoyée facilement.	Внутренние стенки духового шкафа покрыты высококачественной легкоочищающейся эмалью. Очень гладкая поверхность противодействует появлению на стенках остаточных загрязнений и может быть быстро и просто очищена.
Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.	Un autre avantage de cet émail est qu'il est antiacide et permet une exploitation qualitativement élevée de votre four, sur un long terme. Le four doit être nettoyé après chaque utilisation.	Чистите духовой шкаф после каждого использования.
WICHTIG!!! Als Sicherheitsvorkehrung soll vor jeder Reinigung des Backofens das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden.	**IMPORTANT!!!** Par mesure de sécurité, débranchez toujours le four du secteur avant de le nettoyer.	**ВАЖНО!!!** В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духовки отключать ее от сети.
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.	Nettoyez la pièce du four uniquement avec de l'eau tiède et un peu de détergent à vaisselle. Après le lavage, le four doit être séché avec un chiffon sec ou séché avec la porte ouverte.	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.
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.	Il substances acides ou alcalines pour le nettoyage (jus de citron, vinaigre, sel, etc.). Les produits contenant du chlore (eau de javel, etc.) doivent également être évités à tout prix, notamment pour nettoyer les surfaces peintes du fourne faut en aucun cas utiliser des.	Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т. д.). Ни в коем случае не применяйте также хлорсодержащие средства (отбеливающие и т. д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовок.

PYROLYTIC SELF CLEAN*

Some appliances are equipped with pyrolytic cleaning. The interior of the oven will be heated to the temperature of 400 °C. All organic matter will be decomposed by the heat and its molecules will be destroyed.

For safety reasons, the oven door will be locked automatically at the beginning of the pyrolytic cleaning programme. It cannot be opened until the programme has been finished.



Pyroletical cleaning function

- Turn the mode switch to the **P** self-cleaning function.
- Press the temperature selection button or use the rotary switch to select the desired time of pyrolytic cleaning duration: 2, 2.5 or 3 hours.

Importantly! All utensils, telescopic guides* and accessories should be removed before pyrolytic cleaning to avoid damage due to exposure to high temperatures.

- After starting the pyrolytic cleaning, the oven is blocked from control and from opening the door. A symbol appears on the display and shows the time until the end of cleaning.

DE

PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG *

Einige Geräte sind mit der Funktion der Pyrolyse-Reinigung ausgestattet. In Backöfen mit der Pyrolyse-Funktion wird der Innenraum auf die Temperatur von 400 °C erhitzt. Alle organischen Stoffe zerfallen durch die Hitze und ihre Moleküle werden voneinander gelöst.

Nach dem Beginn der Pyrolyse-Reinigung wird die Backofentürür automatisch verriegelt. Sie lässt sich erst nach dem Ablauf der Reinigung wieder öffnen.



Pyroletische Reinigungsfunktion

- Drehen Sie den Modusschalter auf die Selbstreinigungsfunktion **P**.
- Drücken Sie die Temperaturwahltaste oder verwenden Sie den Drehschalter, um die gewünschte Zeit der pyrolytischen Reinigungsdauer auszuwählen: 2, 2,5 oder 3 Stunden.

Wichtig! Alle Utensilien, Teleskopführungen* und Zubehör sollten vor der pyrolytischen Reinigung entfernt werden, um Schäden durch hohe Temperaturen zu vermeiden.

- Nach Beginn der pyrolytischen Reinigung wird der Ofen für die Kontrolle und das Öffnen der Tür blockiert. Auf dem Display erscheint ein Symbol und zeigt die Zeit bis zum Ende der Reinigung an.

FR

AUTO-NETTOYAGE PYROLITIQUE*

Certains appareils sont équipés d'un système d’auto-nettoyage pyrolytique. Dans les fours dotés de cette fonction, l'intérieur est chauffé à une température de 400 °C. Toutes les substances organiques se décomposent sous l'effet de la chaleur et leurs molécules se dissolvent et disparaissent.

Pour des raisons de sécurité, une fois que le nettoyage pyrolytique a commencé, la porte du four est automatiquement verrouillée. Elle ne peut être rouverte qu'une fois le processus de nettoyage terminé.



Fonction de nettoyage pyrolétique

- Tournez le commutateur de mode sur la fonction autonettoyante **P**.
- Appuyez sur le bouton de sélection de température ou utilisez l’interrupteur rotatif pour sélectionner le temps souhaité de nettoyage pyrolytique: 2, 2,5 ou 3 heures.

Important! Tous les ustensiles, guides télescopiques* et accessoires doivent être retirés avant le nettoyage pyrolytique afin d’éviter tout dommage dû à une exposition à des températures élevées.

- Après avoir commencé le nettoyage pyrolytique, le four est bloqué de contrôle et d’ouverture de la porte. Un symbole apparaît à l’écran et indique le temps écoulé jusqu’à la fin du nettoyage.

RU

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИСТКА*

Некоторые устройства оборудованы функцией пиролитической очистки. Внутреннее пространство духовок с функцией пиролиза нагревается до температуры 400 °C. Все органические вещества разлагаются под действием высокой температуры и их молекулы разрушаются.

После начала процесса пиролитической очистки дверь духового шкафа блокируется из соображений безопасности. Дверь можно открыть снова только после окончания процесса очистки.



Функция пиролитической очистки

- Поверните переключатель режимов на функцию самоочистки **P**.
- Нажмите кнопку выбора температуры или с помощью поворотного переключателя выберите желаемое время продолжительности пиролитической очистки: 2, 2,5 или 3 часа.

Важно! Всю посуду, телескопические направляющие* и аксессуары должны быть извлечены перед началом пиролитической чистки, чтобы избежать их повреждения из-за воздействия высоких температур.

- После запуска пиролитической очистки духовка блокируется от управления и от открытия дверцы. На дисплее появляется символ и показывается время до окончания очистки.

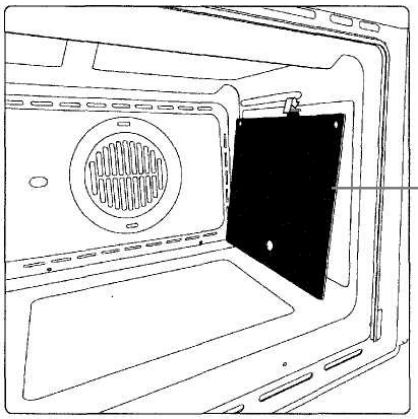
The oven door can be opened only if the oven temperature is not higher than 250 ° C.

Press the button P for about 3 seconds to pause the self-cleaning process. Then open the door.

If you need to have an emergency shutdown of the self-cleaning process, turn the mode switch to the zero position.

* – if available

DE	FR	RU
Die Ofentür kann nur geöffnet werden, wenn die Ofentemperatur nicht höher als 250 ° C ist.	La porte du four ne peut être ouverte que si la température du four n'est pas supérieure à 250 ° C.	Дверцу духовки можно будет открыть только если температура духовки не выше 250 °C.
Drücken Sie die Taste P für ca. 3 Sekunden, um den Selbstreinigungsvorgang anzuhalten.	Appuyez sur le bouton P pendant environ 3 secondes pour suspendre le processus d'auto-nettoyage. Ensuite, ouvrez la porte.	Нажмите в течение примерно 3 секунд на кнопку P, чтобы поставить процесс самоочистки на паузу. После этого откройте дверь.
Dann öffne die Tür. Wenn Sie eine Notabschaltung des Selbstreinigungsvorgangs benötigen, drehen Sie den Modusschalter in die Nullstellung.	Si vous avez besoin d'un arrêt d'urgence du processus d'autonettoyage, tournez le commutateur de mode sur la position zéro.	В случае необходимости экстренного отключения процесса самоочистки поверните переключатель режимов в нулевое положение.
* – falls vorhanden	* – si disponible	* – если имеется



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 on to 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 fatty 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

DE

SELBSTREINIGENDE KATALYTISCHE PLATTEN*

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel 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. Soll der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet.

Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

* – falls vorhanden

FR

PLAQUES CATALYTIQUES AUTONETTOYANTES*

Les parois intérieures lisses de nos fours peuvent être équipés de plaques auto-nettoyantes **1**.

Ces plaques spéciales sont à accrocher simplement sur les parois latérales, avant d'installer les supports à rails, dans la cavité du four. Elles sont revêtues d'un émail catalytique spécial, micro-poreux, qui oxyde et vaporise progressivement les éclaboussures de graisse et d'huile à des températures de caisson supérieures à 200 °C. Si votre four n'est pas propre après la cuisson d'aliments gras, il vous suffira de le faire fonctionner à vide pendant 60 minutes (max.), à la température maximale, pour activer la fonction d'auto-nettoyage catalytique.

Ne jamais laver ou nettoyer les plaques autonettoyantes avec des produits abrasifs, acides ou alcalins.

***** – si disponible

RU

САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПЛАСТИНЫ*

На стенках духовки установлены пластины **1** со специальной экологической микропористой самоочищающейся каталитической эмалью.

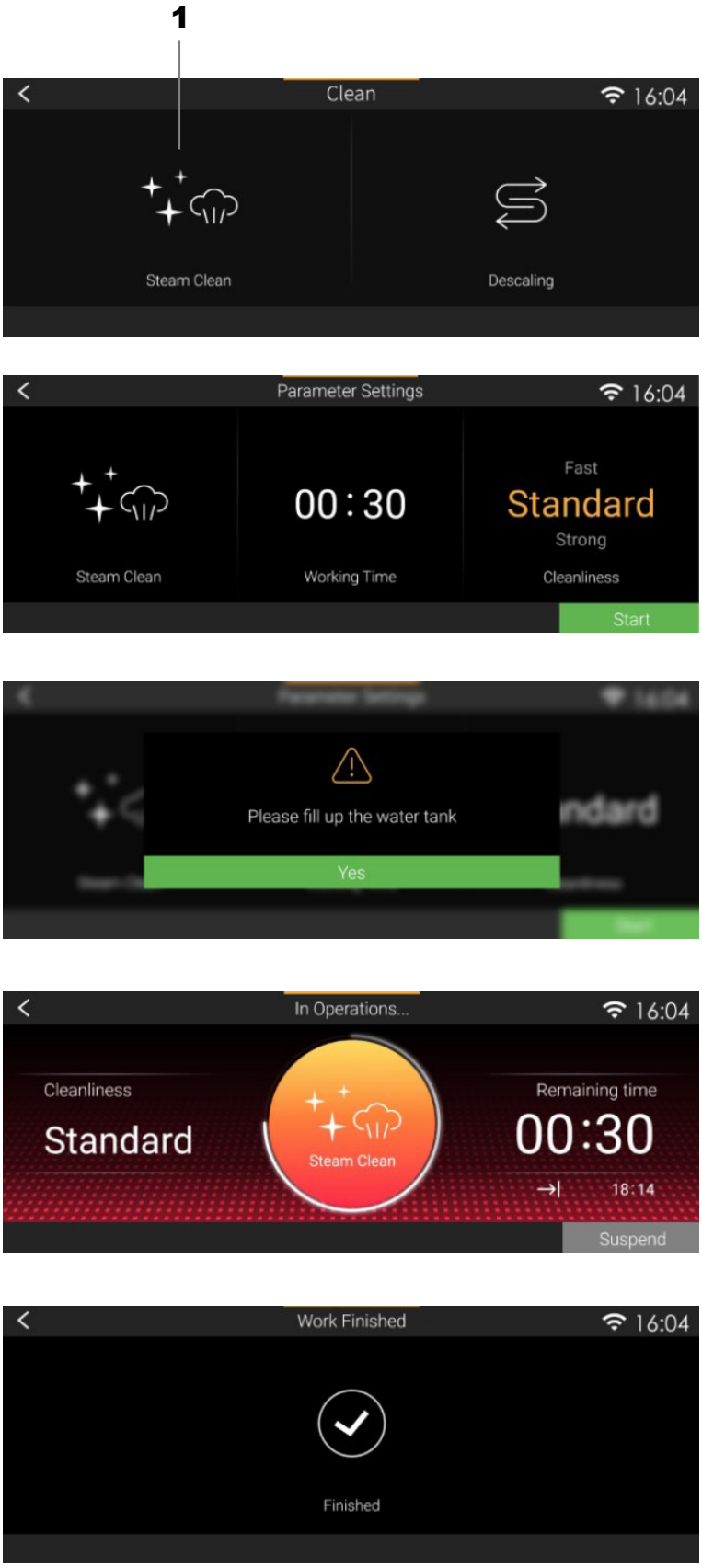
Эта эмаль при температуре типовой работы духовки свыше 200 °C катализирует все находящиеся на ней жирные вещества и, испаряя, устраняет их. Единственные средства, необходимые для уборки духовки после каталитической очистки — это щетка и совок. Если же после приготовления очень жирных блюд на стенках духовки все же остаются заметными следы масла и жира, оставьте пустую духовку включенной при максимальной температуре до тех пор, пока она полностью не очистится.

Самоочищающиеся каталитические пластины нельзя ни мыть, ни тем более чистить абразивными материалами и кислото- и щелочесодержащими средствами.

* – если имеется

STEAM CLEANING

Steam cleaning function helps in removing food residues and fat from the walls of the oven. This function is most optimal for the lungs Pollution. In cases where requires fundamental cleaning, uses the function of "Pyrolytic cleaning" under the influence of high temperatures.



Steps when cleaning with steam

- Pull out all pallets, grates, side ladders, dishes.
- In the recess at the bottom of the oven, you need to pour about 300-350 ml of water and add 1 drop of detergent.
- Close the oven door and start steam cleaning

Run the steam cleaning function

- On the regulator, turn on the Steam Cleaning Mode function or on the Home page, select the "Self-cleaning" function. In the menu that opens, select the "Steam Cleaning" **1** function.
- The cleaning temperature is preset at 130°C.
- Select the opening hours. Recommended period of work: 30 minutes. Maximum period – 60 min.
- After the end of work, a sound signal will be heard. Allow to cool to a safe level, then wipe all surfaces inside the oven with a damp cloth.

DE

DAMPFREINIGUNG

Dampfreinigungsfunktion hilft bei der Entfernung von Speiseresten und Fett
von den Wänden des Ofens. Diese Funktion ist optimal für die Lunge Verschmutzung. In Fällen, in denen erfordert eine grundlegende Reinigung, nutzt die Funktion der "pyrolytischen Reinigung" unter dem Einfluss hoher Temperaturen.

Schritte bei Reinigung mit Dampf

- Ziehen Sie alle Paletten, Roste, Seitenleitern, Geschirr heraus.
- In der Aussparung am Boden des Ofens müssen Sie etwa 300-350 ml Wasser gießen und 1 Tropfen Reinigungsmittel hinzufügen.
- Schließen Sie die Ofentür und starten Sie die Dampfreinigung

Führen Sie die Dampfreinigungsfunktion aus

- Schalten Sie auf dem Regler die Funktion Dampfreinigungsmodus ein oder wählen Sie auf der Startseite die Funktion "Selbstreinigung". Wählen Sie im sich öffnenden Menü die Funktion "Dampfreinigung" **1**.
- Die Reinigungstemperatur ist auf 130°C voreingestellt.
- Wählen Sie die Öffnungszeiten. Empfohlene Arbeitszeit: 30 Minuten. Maximale Dauer – 60 min.
- Nach Ende der Arbeit ist ein Tonsignal zu hören. Auf ein sicheres Niveau abkühlen lassen und dann alle Oberflächen im Ofen mit einem feuchten Tuch abwischen.

FR

NETTOYAGE À LA VAPEUR

La fonction de nettoyage à la vapeur aide à éliminer les résidus alimentaires et les graisses
des parois du four. Cette fonction est la plus optimale pour les poumons Pollution. Dans les cas où nécessite un nettoyage fondamental, utilise la fonction de «Nettoyage pyrolytique» sous l'influence de températures élevées.

Escalier lors du nettoyage à la vapeur

- Sortez toutes les palettes, grilles, échelles latérales, vaisselle.
- Dans le renfoncement au fond du four, vous devez verser environ 300-350 ml d'eau et ajouter 1 goutte de détergent.
- Fermez la porte du four et commencez le nettoyage à la vapeur

Exécutez la fonction de nettoyage à la vapeur

- Sur le détendeur, activez la fonction Mode de nettoyage à la vapeur ou sur la page d'accueil, sélectionnez la fonction « Autonettoyant ». Dans le menu qui s'ouvre, sélectionnez la fonction « Nettoyage à la vapeur » **1**.
- La température de nettoyage est préréglée à 130°C.
- Sélectionnez les heures d'ouverture. Période de travail recommandée: 30 minutes. Durée maximale – 60 min.
- Après la fin des travaux, un signal sonore sera entendu. Laisser refroidir à un niveau sûr, puis essuyer toutes les surfaces à l'intérieur du four avec un chiffon humide.

RU

ОЧИСТКА ПАРОМ

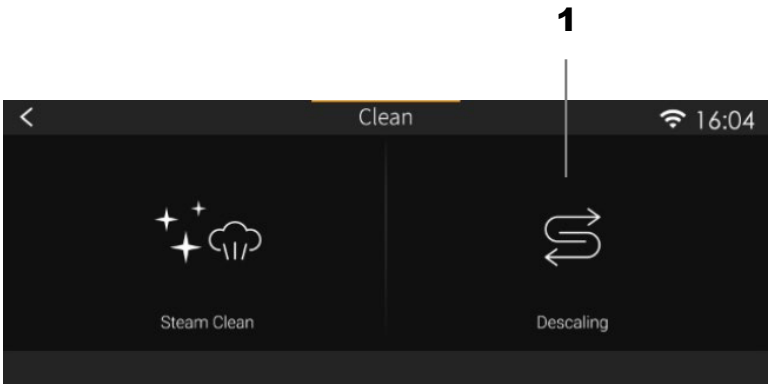
Функция очистки паром помогает в удалении остатков пищи и жира со стенок духовки. Эта функция оптимальна для легких загрязнений. В тех случаях, когда требуется фундаментальная очистка, используется функция «Пиролитическая очистка» под воздействием высоких температур.

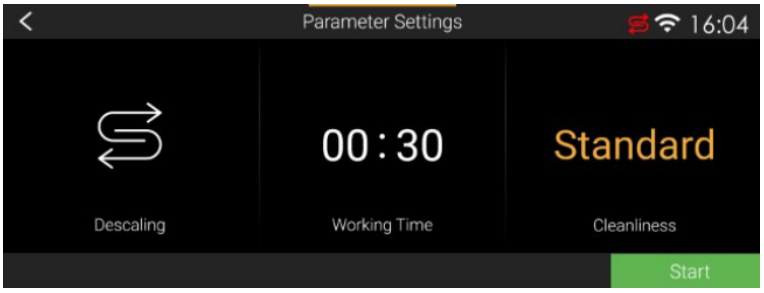
Последовательность действий при очистке паром

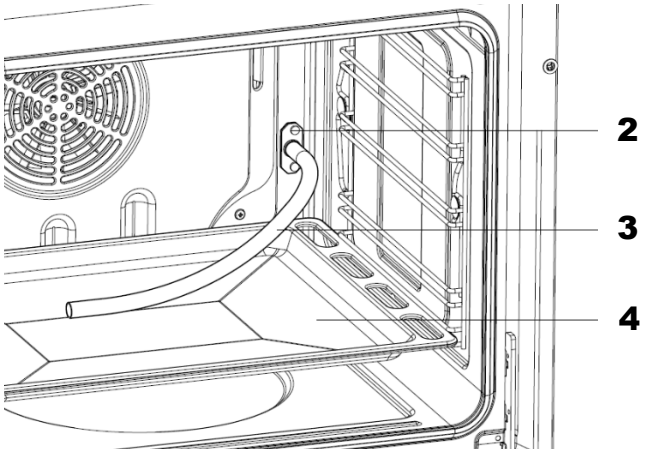
- Вытащите все поддоны, решётки, боковые лестнички, посуду.
- В углубление на дне духового шкафа нужно налить около 300-350 мл воды и добавить 1 каплю моющего средства.
- Закройте дверь духовки и запустите очистку паром

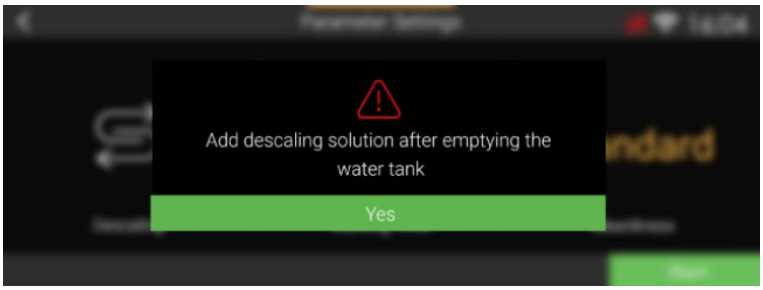
Запуск функции очистки паром

- На регуляторе включить функцию Режим пароочистки или на Домашней странице, выберите функцию „Самоочистка". В открывшемся меню, выберите функцию "Очистка паром" **1**.
- Температура очистки предустановлена на 130°C.
- Выберите время работы. Рекомендованный период работы: 30 минут. Максимальный период – 60 мин.
- После окончания работы раздастся звуковой сигнал. Дайте остыть до безопасного уровня, после чего протрите все поверхности внутри духового шкафа влажной тканью.









DESCALING

During the operation of the steam generator, limescale may accumulate due to calcium compounds in the water. This can negatively affect steam quality, the performance of the steam generator, and the quality of food. To prevent this, the steam generation system must be cleaned of residual scale.

The total duration of the procedure is approximately 1.5 hours. The indicator for this function will remain off during the process.

Descaling Procedure

- Remove all trays, racks, and cookware.
- Place a baking tray on the lowest shelf level (position **4**).
- Insert one end of the silicone drainage hose (supplied with the oven) into the descaling drain pipe (position **2**), and place the other end on the baking tray (position **3**).
- Pour 800 ml of descaling solution into the water container. The descaling solution can be prepared by mixing 20% citric acid with 80% clean water.
- Fill the remaining part of the water container with clean water up to the maximum level.
- Insert the water container back into the oven. On the Home page, select the "Self-Cleaning" function and tap the screen. Tap "Descaling" (position **1**) to start the descaling process.

DE

ENTKALKUNG

Während des Betriebs des Dampfgenerators kann sich aufgrund von Kalziumverbindungen im Wasser Kalkablagerungen bilden. Dies kann die Dampfqualität, die Leistung des Dampfgenerators und die Qualität der Speisen negativ beeinflussen. Um dies zu vermeiden, muss das Dampfsystem von Kalkrückständen gereinigt werden.

Die Gesamtdauer des Verfahrens beträgt ca. 1,5 Stunden. Die Anzeige für diese Funktion bleibt während des Vorgangs ausgeschaltet.

Entkalkungsverfahren

- Entfernen Sie alle Backbleche, Roste und Kochgeschirr.
- Platzieren Sie ein Backblech auf der untersten Einschubebene (Position **4**).
- Stecken Sie ein Ende des Silikonschlauchs (im Lieferumfang enthalten) in das Entkalkungsablaufrohr (Position **2**) und legen Sie das andere Ende auf das Backblech (Position **3**).
- Geben Sie 800 ml Entkalkungsmittel in den Wasserbehälter. Das Entkalkungsmittel kann durch Mischen von 20 % Zitronensäure mit 80 % sauberem Wasser hergestellt werden.
- Füllen Sie den verbleibenden Teil des Wasserbehälters mit sauberem Wasser bis zur maximalen Füllmenge.
- Setzen Sie den Wasserbehälter wieder in den Ofen ein. Wählen Sie auf der Startseite die Funktion „Selbstreinigung“ und tippen Sie auf den Bildschirm. Tippen Sie auf „Entkalkung“ (Position **1**), um den Entkalkungsprozess zu starten.

FR

DETARTRAGE

Lors du fonctionnement du générateur de vapeur, des dépôts de calcaire peuvent s’accumuler en raison des composés de calcium contenus dans l’eau. Cela peut nuire à la qualité de la vapeur, aux performances du générateur de vapeur et à la qualité des aliments. Pour éviter cela, il est nécessaire de nettoyer le circuit de génération de vapeur des résidus de calcaire.

La durée totale de la procédure est d’environ 1h30. L’indicateur de cette fonction restera éteint pendant le processus.

Procédure de détartrage

- Retirez tous les plateaux, grilles et ustensiles.
- Placez une plaque de cuisson au niveau le plus bas (position **4**).
- Insérez une extrémité du tuyau en silicone de vidange (fourni avec le four) dans le tuyau d’évacuation du détartrage (position **2**), et placez l’autre extrémité sur la plaque de cuisson (position **3**).
- Versez 800 ml de solution de détartrage dans le réservoir d’eau. La solution de détartrage peut être préparée en mélangeant 20 % d’acide citrique avec 80 % d’eau propre.
- Remplissez le reste du réservoir d’eau avec de l’eau propre jusqu’au niveau maximum.
- Replacez le réservoir d’eau dans le four. Sur la page d’accueil, sélectionnez la fonction « Auto-nettoyage » et touchez l’écran. Touchez « Détartrage » (position **1**) pour démarrer le processus de détartrage.

RU

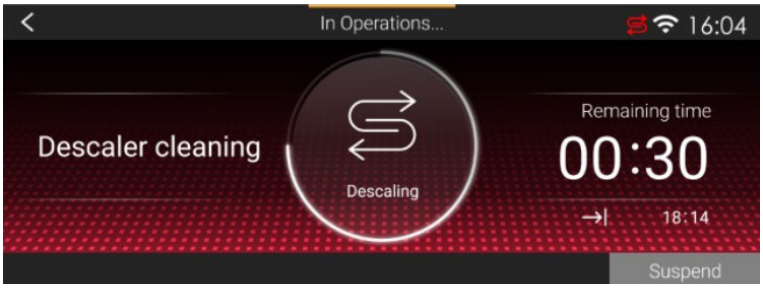
УАЛЕНИЕ НАКИПИ

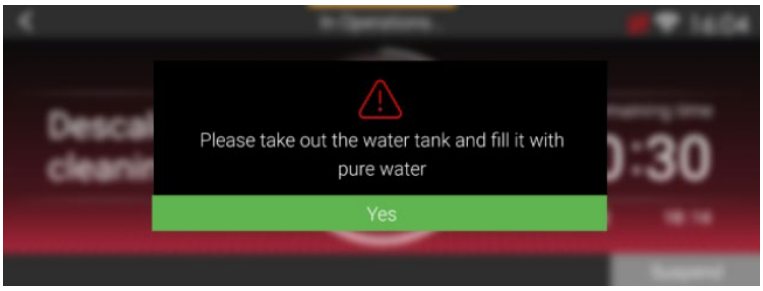
При работе парогенератора в нем может накопиться известковый налет из-за кальциевых соединений в воде. Это может негативно повлиять на качество пара, работу парогенератора и на качество пищи. Чтобы предотвратить это, необходимо очистить систему парогенерации от остаточного камня.

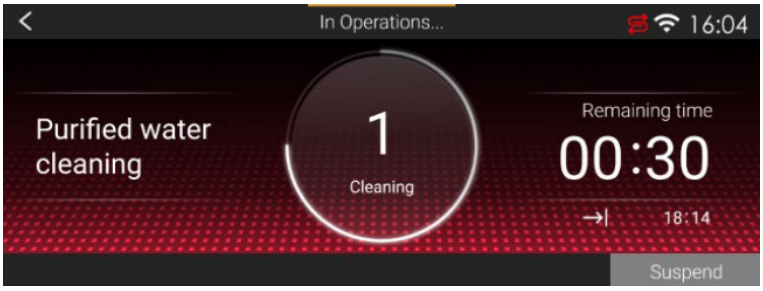
Общая продолжительность процедуры – около 1,5 часов. Индикатор для этой функции будет выключен в процессе.

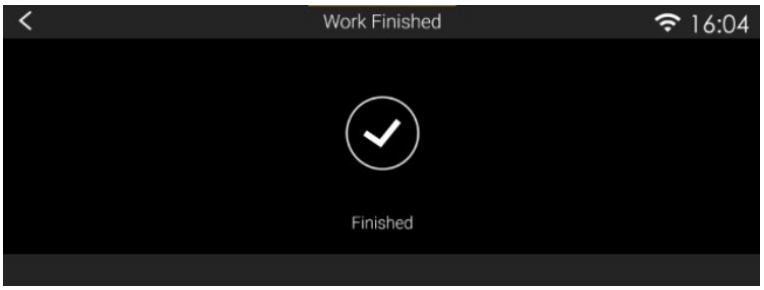
Последовательность действий удаления накипи

- Вытащите все поддоны, решётки, посуду.
- Поставьте противень на нижний уровень лестничек **4**.
- Вставьте один конец силиконового шланга для слива (поставляется в комплекте) в трубку для слива накипи **2**, а другой конец положите на противень **3**.
- Налейте 800 мл средства для удаления накипи в контейнер для воды. Средство для удаления накипи можно приготовить, смешав 20% лимонной кислоты с 80% чистой воды.
- Заполните оставшуюся часть контейнера для воды водой до максимального уровня.
- Верните контейнер для воды в духовку. На Домашней странице, выберите функцию „Самоочистка“ и коснитесь экрана. Коснитесь «Удаление накипи» **1** чтобы начать процесс удаления накипи.



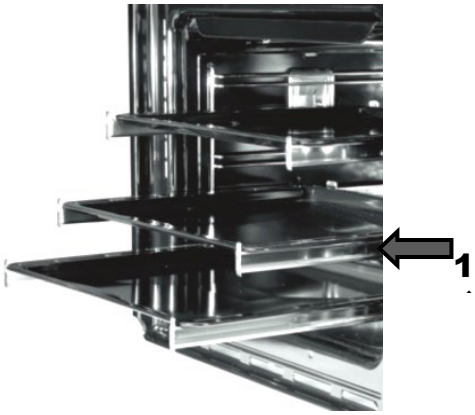






- The oven will operate for 70 minutes during the first part of the procedure. Then, drain the used water from the baking tray.
- Empty any remaining water from the container and refill it with clean water.
- Place the water container back into the oven and start the second part of the procedure – rinsing. This will take approximately 20 minutes.
- After the procedure is complete, remove all water from the water container and the inner chamber of the oven.

DE	FR	RU
• Der Backofen arbeitet 70 Minuten lang im ersten Teil des Verfahrens. Danach das gebrauchte Wasser vom Backblech ablassen.	• Le four fonctionnera pendant 70 minutes lors de la première partie du processus. Ensuite, videz l'eau usée du plateau de cuisson.	• Духовка будет работать в течение 70 минут в рамках первой части процедуры, затем слейте использованную воду с противня.
• Das restliche Wasser aus dem Behälter ablassen und mit sauberem Wasser auffüllen.	• Videz l'eau restante du réservoir et remplissez-le avec de l'eau propre.	• Слейте остатки воды с контейнера и налейте чистую воду.
• Den Wasserbehälter wieder in den Backofen einsetzen und den zweiten Teil des Verfahrens starten – das Spülen. Dies dauert etwa 20 Minuten.	• Replacez le réservoir d'eau dans le four et lancez la deuxième partie du processus – le rinçage. Cela prendra environ 20 minutes.	• Верните контейнер для воды на место и начните вторую часть процедуры — ополаскивание. Это займет примерно 20 минут.
• Nach Abschluss des Verfahrens das gesamte Wasser aus dem Wasserbehälter und dem Innenraum des Backofens entfernen.	• Une fois le processus terminé, retirez toute l'eau du réservoir et de la cavité intérieure du four.	• После завершения процедуры удалите всю с водяного контейнера и внутренней камеры духовки.



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

DE

Teleskop*

Das System **Teleskop, 1** (1fach-, 2 fach- oder 3 fach-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

FR

Télescope*

Le système **Télescope, 1** (glissière télescopique à 1, 2 ou 3 volets, 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.

Ce modèle Kaiser se distingue des modèles similaires d'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 chaque plateau peuvent supporter une charge allant jusqu'à 15 kg lorsqu'ils sont complètement déployés.

Les rails peuvent être facilement retirés lors du nettoyage du four. La construction est en acier inoxydable, ce qui élimine toute possibilité de corrosion.

* – si disponible

RU

Телескоп*

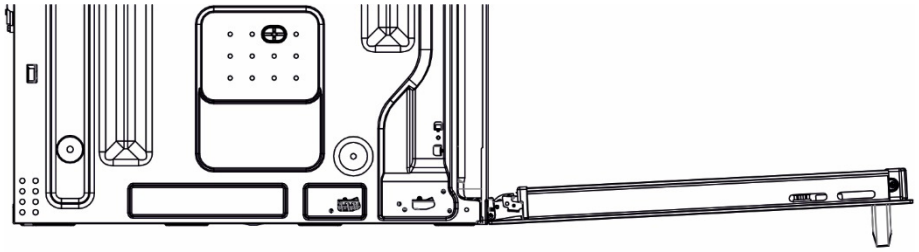
Система **Телескоп 1** (один, два или три уровня в зависимости от Вашей модели), которым оснащена Ваша духовка, позволяет Вам выдвигать все противни как совместно, так и по отдельности даже во время приготовления блюд.

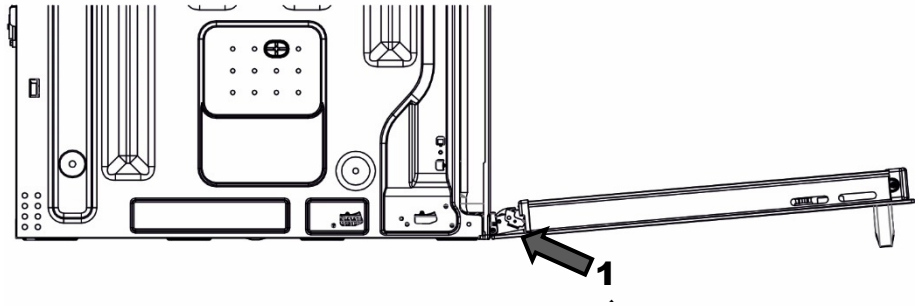
Данная конструкция Kaiser отличается от аналогичных удобным и практичным доступом к любому противню и позволяет доставать и контролировать выпечку на любом из них, не охлаждая всю духовку и находящиеся на других противнях блюда.

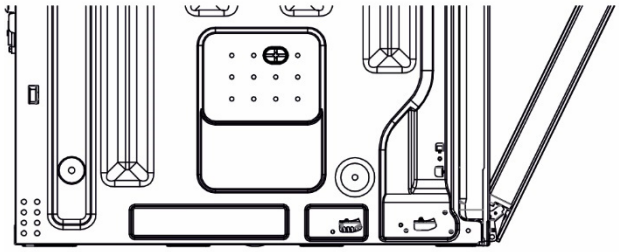
Направляющие каждого противня надежно удерживают нагруженный весом до 15 кг противень в полностью выдвинутом состоянии.

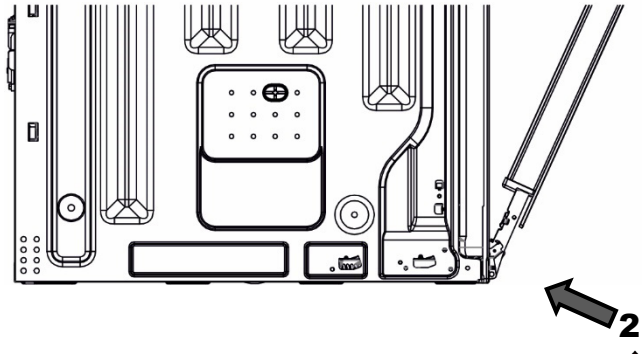
При очистке духовки система направляющих легко снимается. Конструкция выполнена из нержавеющей стали, что исключает возможность появления коррозии.

* – если имеется









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 replace the door:

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

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.

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.

RU

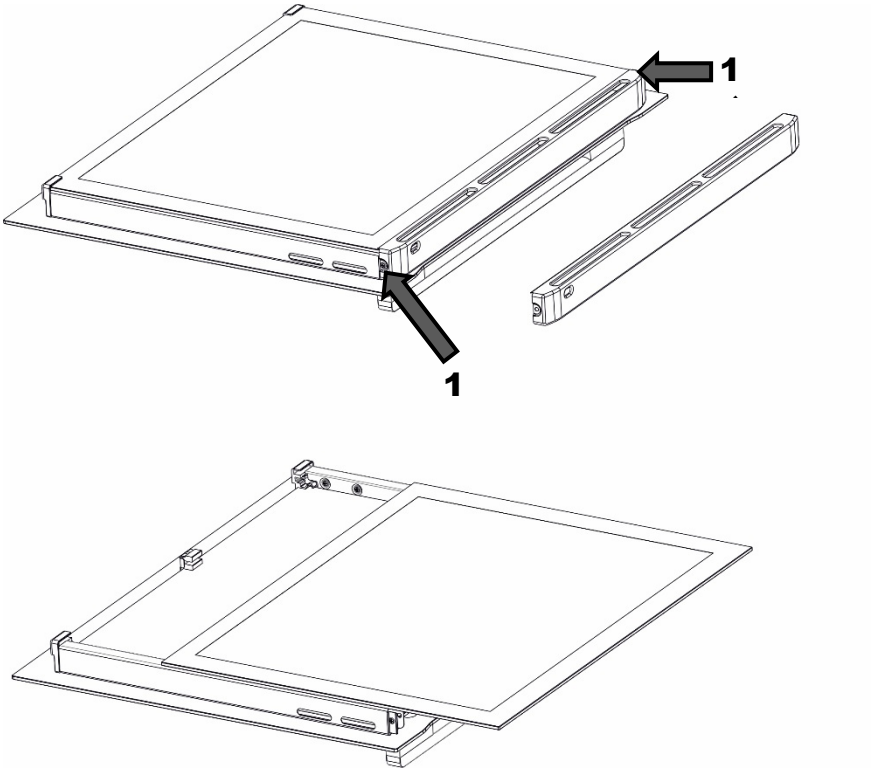
Демонтаж дверцы духовки

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.



Removing the door glass

Door glasses can be easily dismantled for cleaning. To do so, proceed as follows:

- unscrew the screws on both sides of the door and remove fixing plate **1.**
- gently lift and then remove the glass.
- clean glasses and other parts.

Reassemble the door in reverse way.

DE

Ausbauen der Glasscheibe

Um den inneren Backofentürraum zu reinigen, können die Glasscheiben ausgebaut werden. Dafür sind folgende Schritte vorzunehmen:

- Schrauben auf beiden Seiten der Backofentür lösen und die Leiste rausnehmen 1**.**
- die Glasscheibe vorsichtig anheben und abnehmen.
- die Glasscheiben und andere Teile reinigen.

Umgekehrte Reihenfolge für den Zusammenbau befolgen

FR

Enlever la vitre de la porte

Les vitres de porte peuvent être facilement démontées pour le nettoyage. Pour ce faire, procédez comme suit:

- dévissez les vices sur les deux côtés de la porte et retirer la plaque de fixation **1**.
- soulevez doucement puis retirez le verre.
- nettoyer les lunettes et autres pieces.

Remonter la porte en sens inverse.

RU

Демонтаж стекла дверцы

Для очистки внутренних стекол дверцы их можно легко демонтировать. Для этого необходимо:

- открутить шурупы на обеих сторонах дверцы духовки и снять планку **1**.
- аккуратно приподнять и затем снять стекла.
- очистить стекла и другие элементы.

Собрать дверцу в обратной последовательности

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 advices 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 advices mentioned in the Table below. Befor contacting the customer service the following points are to be checked consecutively:

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:

FR

Inspection périodique

En plus des travaux d'entretien réguliers, l'utilisateur est tenu d'effectuer les activités suivantes :

- Inspection et entretien périodiques des éléments et des assemblages du four,
- Après l'expiration de la période de garantie, faites inspecter le four par le service après-vente tous les deux ans.
- 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 prise 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 réparation (Au Service client ou à toute organisation habilitée).

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 соответствующими правами).

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 Kontrolllämp-chen 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.

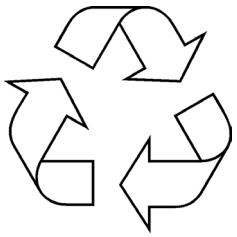
FR **RU**

Erreur	Raison possible	Conseils	Проблемы	Возможные причины	Решения
Le four ne fonctionne pas	Perturbation de l'alimentation électrique	Vérifiez le dispositif de protection de votre conduction à la maison. Si défectueux – remplacer	**Духовка не работает**	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные – заменить новыми
	Interruption de l'alimentation électrique	Refaites le réglage de l'heure actuelle suir l'écran et rallumez le four		Перерыв в подаче тока	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	Vérifiez le dispositif de protection de votre conduction à la maison. Si défectueux – remplacer	**Не действует освещение духовки**	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные – заменить новыми
	Défaut de la lampe	Vérifiez si la lampe du four est er bon état. Si non – remplacer		Дефект лампы	Проверить исправность лампы освещения духовки. Неисправную заменить
Les lumières de contrôle ne brillent pas	Perturbation de l'alimentation électrique	Vérifiez le dispositif de protection de votre conduction à la maison. Si défectueux – remplacer	**Не горит дисплей**	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные – заменить новыми
	Défaut de la lampe	Vérifiez si la lampe du four est er bon état. Si non – remplacer		Дефект дисплея	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.

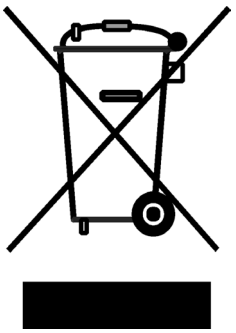
Entsorgung der Altgeräte

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.

EN

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 Gas-Electroherde
This is to confirm that all Gas-Electric cookers

Marke / ***Brand*** : Kaiser

Typ/ *Type:* ***HGE 93055 *, HGE 93500 ****

… = Laufnummer des Modelles / *model number*
* = Farbe / *colour*

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

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

- den Vorschriften der Europäischen Richtlinien **2014/35/EU:** LVD (Low Voltage Directive) und **CE 2014/30/EU:** EMC (Electromagnetic Compatibility);

  *the regulations of the European Directives **2014/35/EU:** LVD (Low Voltage Directive) and **CE2014/30/EU:** EMC (Electromagnetic Compatibility);*

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

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

- der Verordnung (EU) **Nr. 66/2014** der Kommission vom 14. Januar 2014 zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf dieFestlegung 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 IEC 61000-3-2:2019 +A1:2021 + A2:2024
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN 60350-1:2016+A1:2021, EN 50564:2011
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2021 + A16:2023
EN 60335-2-6: 2015 + A1:2020 + A11:2020
EN IEC 60335-2-102:2024 + A11:2024
EN 62233:2008
(EU) 65/2014, (EU) 66/2014, (EC) No 1275/2008, (EU) No 801/2013(EU) 2017/254 of 30November 2016, (EU) 2282/2016

Berlin, 05.06.2026

A. 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