

Kaiser[®]

EG ...

BUILT IN GAS OVEN

EINBAUGASBACKOFEN

ВСТРАИВАЕМЫЙ ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



EN USER MANUAL

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

DEAR CUSTOMERS,

thank you for purchasing this Kaiser product.

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

We ask you to read the operating instructions before usage thoroughly. The consideration of recommendations protects you from possible inconveniences which can appear as a result of the wrong use of the oven, and allows you to reduce the consumption of gas and electrical 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.

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

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

Wir bitten Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung aufmerksam zu lesen. Die Beachtung von Empfehlungen schützt Sie von eventuellen Unannehmlichkeiten, die als Folge der falschen Nutzung des Backofens auftreten können, und ermöglicht Ihnen den Verbrauch von Gas und 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.

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 дизайнерами, великолепно украсит Вашу кухню.

Просим Вас внимательно прочитать инструкцию по обслуживанию и эксплуатации до пуска устройства. Соблюдение содержащихся в ней рекомендаций защитит Вас от возможных неприятностей при неправильной эксплуатации духового шкафа, а также позволит Вам уменьшить расход газа и 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 духовых шкафов 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.

CONTENTS

INSTALLATION INSTRUCTIONS	6
Electrical connection	6
Gas connection	8
Conversion to a different gas type	10
Installation of the oven	14
SAFETY CONDITIONS	18
BRIEF DESCRIPTION	22
Control panel	22
EQUIPMENT AND USAGE	24
Preparation	24
Oven temperature control	26
Electric grill	28
Digital clock timer with sensor Touch control of the ovens CHEF	30
Spit	42
PRACTICAL ADVISES	44
CARE AND ATTENDANCE	50
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT	56

INHALTSVERZEICHNIS**ОГЛАВЛЕНИЕ**

FÜR DEN INSTALLATEUR	7	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	7
Stromanschluss	7	Подключение к электросети	7
Gasanschluss	9	Подключение к газу	9
Umstellen auf einen anderen Gastyp	11	Переключение на другой тип газа	11
Einbau des Backofens	15	Установка духового шкафа	15
SICHERHEITSBEDINGUNGEN	19	УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	19
KURZBESCHREIBUNG	23	КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	23
Bedienblende	23	Панель управления	23
AUSSTATUNG UND BENUTZUNG	25	ОБОРУДОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	25
Vorbereitung	25	Подготовка	25
Temperatureinstellung	27	Установка температуры	27
Elektrogrill	29	Электрический гриль	29
Elektronische Zeitschaltuhr mit Sensor Touch control von Backöfen CHEF	31	Сенсорное электронное программирующее устройство Touch control духовых шкафов CHEF	31
Bratspieß	43	Вертел	43
PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN	45	ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	45
PFLEGE UND WARTUNG	51	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	51
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	57	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	57

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTION

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

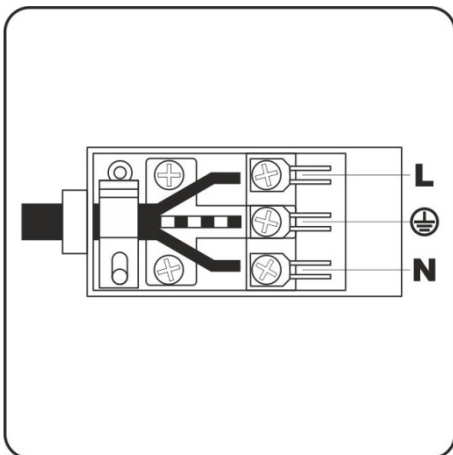
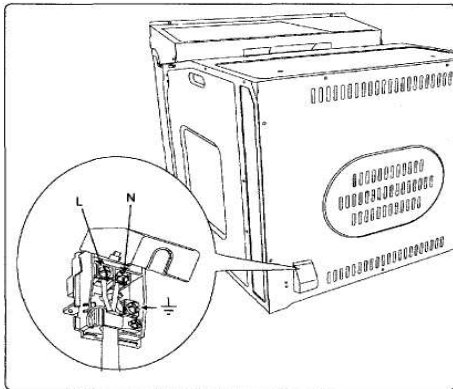
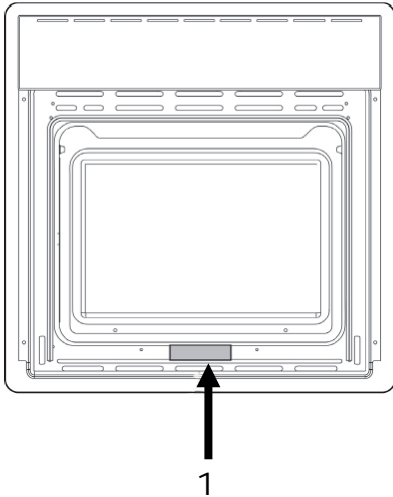
- the supply voltage corresponds to the specifications on the data plate 1 on the front of the oven,
- the mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

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 1 and capable of resisting heat. The power cable should never reach a temperature 50°C above ambient temperature at any point along its length.

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

Cable types and diameters 230V H05VV-F 3 x 1.0 mm²

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



FÜR DEN INSTALLATEUR

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem angebrachten Typenschild 1, das bei geöffneter Backofentür sichtbar ist, übereinstimmen,
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

Die Erdung ist eine notwendige Voraussetzung der Nutzung des Gerätes. Falls der Backofen mit keinem Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, das den Werten auf dem Typenschild des Gerätes 1 entspricht. Das Kabel darf an keiner Stelle keinesfalls eine Temperatur von über 50°C erreichen.

Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit Kontaktöffnung von min. 3mm vorgesehen werden, der erlaubt das Gerät vom Netz zu trennen, der den technischen Daten der geltenden Vorschriften entsprechen muss (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.

Kabeltyp und Durchmesser 230V H05VV-F 3 x 1.0 mm²

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

- параметры сети соответствуют данным в табличке 1 на фронтальной стенке духовки, которая видна при открытии дверцы,
- эл. сеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Если духовка не оборудована кабелем и/или штекером, применяйте только материалы, соответствующие данным, указанным в заводской табличке 1. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры 50°C.

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 достигаем.

Тип кабеля и сечение 230V H05VV-F 3 x 1.0 mm²

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

GAS CONNECTION

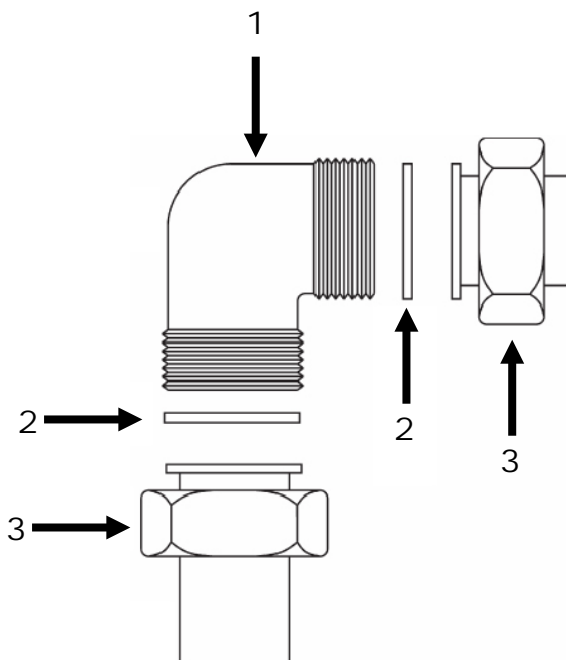
The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet (Conversion to a different type of gas).

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

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

Rigid pipe connection

Connection to the mains gas supply may be made via a rigid pipe firmly attached to the fitting 1, or via a flexible stainless steel continuous-wall hose, conforming to a maximum length of 2 meters.



The fitting 1 and seal 2 are supplied with the appliance, and comply with standards.

Important:

Use two wrenches to turn the fitting 1 to the required position. When the fitting is in the desired position, firmly tighten nut 3

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

GASANSCHLUSS

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

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

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

Anschluss an die Gasleitung

Der Gasanschluss kann mit Hilfe eines steifen Metallschlauches, der fest mit dem Anschluss 1 verbunden sein muss, oder des rostfreien Stahlschlauchs oder des Schlauches mit der Stahlspitze, hergestellt werden. Die maximale Länge darf 2 m nicht überschreiten.

Der Anschluss 1 und die Dichtung 2 werden zusammen mit dem Gerät als Zubehör geliefert und entsprechen den Normen.

Wichtig:

Zum Installieren des Anschlusses 1 benutzen Sie bitte zwei Schlüssel. Wenn der Anschluss in die gewünschte Richtung zeigt, die Mutter 3 fest anziehen.

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ

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

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

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

Подключение к источнику газа

Подсоединение к газу осуществляется с помощью металлической трубы, которая плотно подключается к соединению 1, или с помощью нержавеющей стальной шланга или шланга со стальным наконечником, свободная длина которого не должна превышать 2-х метров.

Соединение 1 и уплотнение 2 поставляются в комплекте с прибором как принадлежности и соответствуют нормам.

Важно:

Для установки соединения 1 использовать два ключа. Выставить соединение в нужном направлении и плотно затянуть гайку 3.

Внимание! После подключения прибора к газопроводу или газовому баллону ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ соединений с помощью мыльной пены. Ни в коем случае не применять открытое пламя.

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

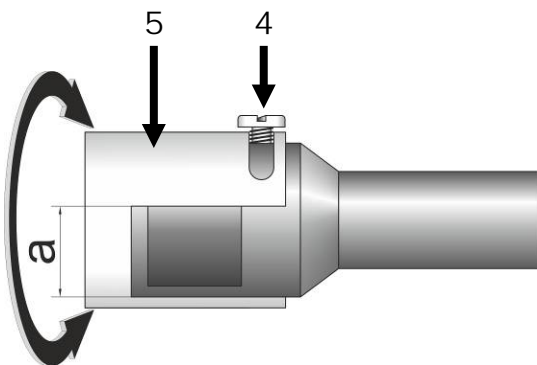
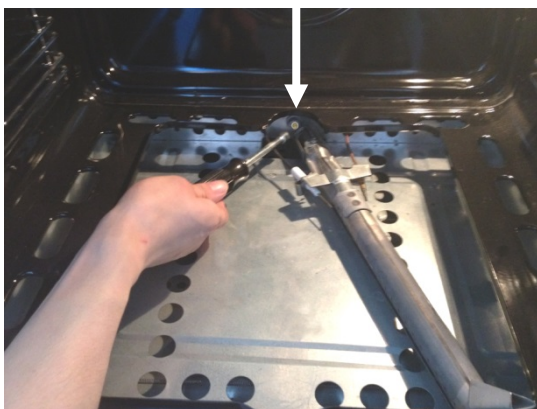
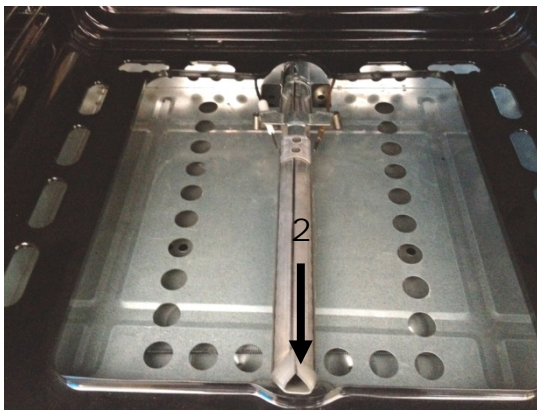
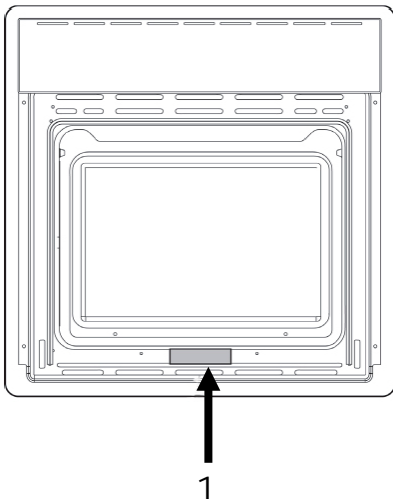
Before converting the appliance for operation with a different gas type, check which type of gas it is currently set to operate with (adhesive label 1 on appliance).

For the correct nozzle diameter, refer to the table "Nozzle Table".

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,
- Change the main oven nozzle:
 - Remove the burner cover plate (see «Removal of the burner cover plate»),
 - Remove the screws securing the oven burner 2 and with draw the burner from the support together with the heat sensor and the ignition spark plug,
 - Remove the nozzle using a 7 mm box wrench 3,
 - Screw the new nozzle in fully (diameter in hundredths of millimetre stamped on the nozzle), taking care not to cross the thread,
 - Loosen the screw 4 and adjust according to table the opening size **a** for air supply by rotation of the sleeve 5,
 - Tighten the screw 4,
 - Replace the burner reversing the operations in step 2 above,
- Replace the cover plate.



NOZZLE TABLE

Burner	Rated load kW	Nozzle bore in mm		
		G20/20	G30/29	G30/50
Oven burner	2,50	1,18	0,77	0,65

TABLE OPENING SIZE

Type of gas	Natural gas	Liquid gas
Size a , mm	4,0	10,0

UMSTELLEN AUF EINEN ANDEREN GASTYP

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

Für den Düsendurchmesser siehe »Tabelle der Düsen«.

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 Hauptdüsen des Backofens wie folgt auswechseln:
- Die Brennerabdeckung herausziehen (siehe »Herausziehen des Bodens«),
- Die Schrauben 2, mit deren der Backofenbrenner befestigt ist, ausschrauben und den Backofenbrenner zusammen mit dem Heizelement und der elektrischen Zündkerze herausnehmen,
- Die Düse mit einem 7er-Steckschlüssel 3 herausschrauben,
- Die neue Düse aufschrauben (Durchmesser ist in Hundertstelmmillimeter auf der Düse eingestanzt) und dabei darauf achten, dass das Gewinde exakt sitzt,
- Die Schraube 4 lösen und die Öffnungsgröße **a** für die Luftzufuhr entsprechend der Tabelle durch Drehen der Buchse 5 justieren,
- Die Schraube 4 festziehen,
- Den Brenner wieder montieren (wie oben in Punkt 2, jedoch in umgekehrter Reihenfolge)
- Die Abdeckung wieder korrekt einsetzen.

TABELLE DER DÜSEN

Brenner	Nennlast kW	Durchmesser der Düse in mm		
		G20/20	G30/50	G30/50
Backofen-Brenner	2,50	1,18	0,77	0,65

TABELLE ÖFFNUNGSGRÖßE

Gastyp	Erdgas	Flüssiggas
Größe a , mm	4,0	10,0

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

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

Данные диаметров форсунок указаны в «Таблице форсунок».

Переключение с одного типа газа на другой должно осуществляться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими предписаниями.

Порядок действий при переключении на другой тип газа:

- Прибор отключить от эл. сети,
- Главные форсунки духовки заменить следующим образом:
- Выдвинуть защитную крышку (см. раздел «Извлечение днища»)
- Вывернуть винты 2, которыми закреплена горелка духового шкафа, и вынуть её вместе с нагревающим элементом и свечой электроподжига,
- Вывернуть форсунку ключем на 7 мм 3,
- Закрутить новую форсунку (диаметр проштампован на форсунке в сотых долях миллиметра), при этом обратить внимание на состояние резьбы,
- Ослабить винт 4 и отрегулировать в соответствии с таблицей размер окна **a** для подачи воздуха поворотом втулки 5,
- Закрутить винт 4,
- Монтировать горелку (как описано выше в пункте 2, только в обратной последовательности),
- Днище правильно поместить обратно.

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Горелка	Номинальн. мощность кВт	Диаметр форсунки в мм		
		G20/20	G30/50	G30/50
Горелка духовки	2,50	1,18	0,77	0,65

ТАБЛИЦА РАЗМЕР ОКНА

Тип газа	Природный	Пропан-бутан
Размер a , мм	4,0	10,0

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

Conversion from natural gas to LPG

Ovens with stainless steel front:

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

Ovens with glass fronts:

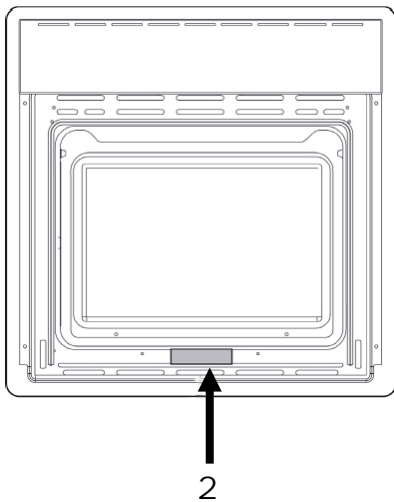
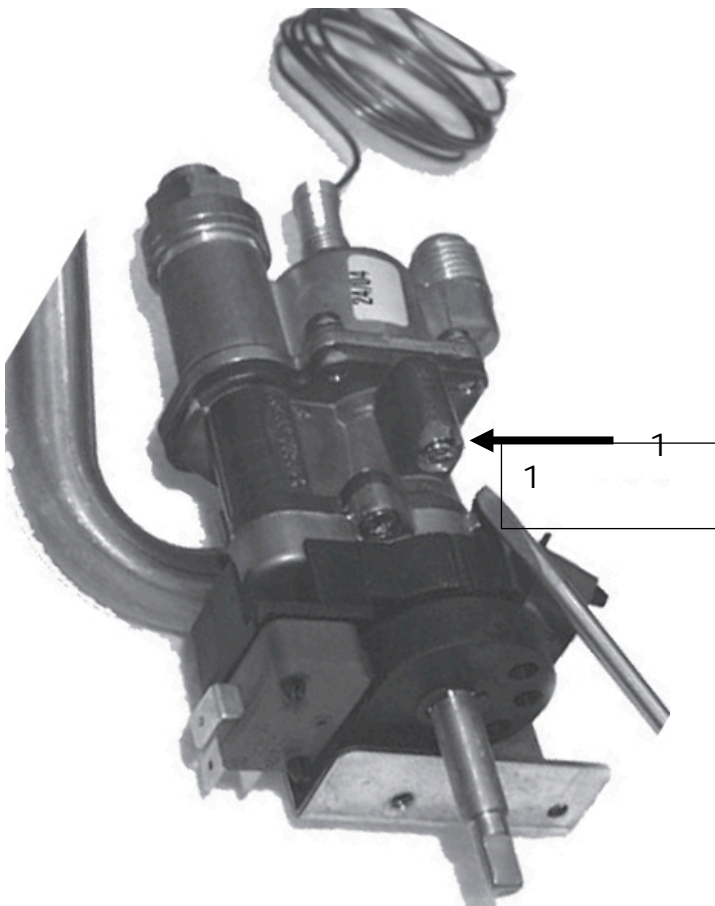
- Turn the temperature control knob to the minimum position,
- Remove the front by unscrewing the two ring nuts,
- Insert a screwdriver through the hole in the front wall of the oven and turn the screw 1 fully clockwise.

Conversion from LPG to natural gas

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



Attention! After converting the appliance to a different type of gas, remember to change the data plate 2 to one with the new data (gas type and pressure)



Einstellen der minimalen Gaszufuhr bei der Umstellung auf einen anderen Gastyp

Установка минимальной подачи газа при переключении на другой тип газа

Umstellen vom Erdgas auf Flüssiggas

Переключение с природного газа на сжиженный

Geräte mit Edelstahl-Bedienblende:

Приборы с панелью управления из нержавеющей стали:

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

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

Geräte mit Glas-Bedienblende:

Приборы с панелью управления из стекла:

- Den Drehregler des Thermostats auf Minimum stellen und dann abnehmen,
- Die Bedienblende abnehmen; dafür die beiden fixierenden Nutmuttern lösen,
- Mit dem Schraubendreher die Schraube des Gas-Thermostates 1 festziehen.

- Установить ручку терморегулятора на минимум и после этого ее снять,
- Панель управления снять; для этого выкрутить фиксирующие гайки,
- Отверткой плотно затянуть винт терморегулятора 1.

Umstellen vom Flüssiggas auf Erdgas

Переключение с сжиженного газа на природный

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

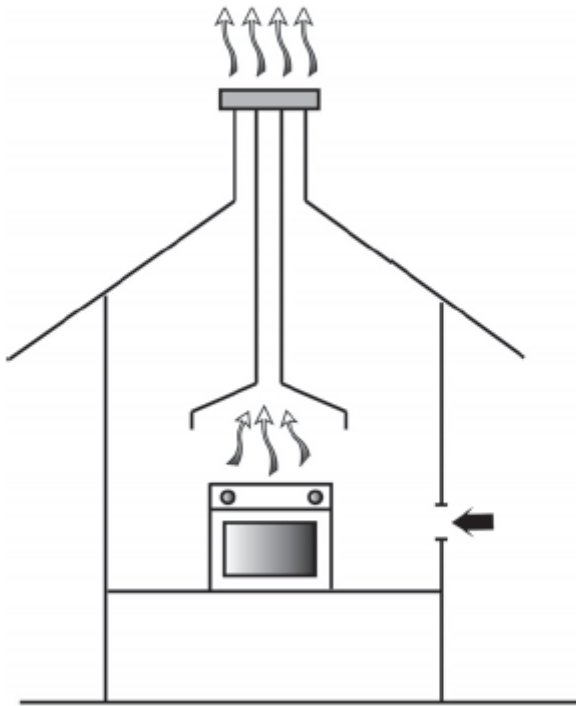
- Повернуть терморегулятор духовки в положение „минимальное“ и прогреть прибор в течении 10 минут,
- Затем ослабить регулировочный винт, чтобы установить маленькое, но стабильное пламя,
- Монтировать панель управления.

Achtung! Nach der Umstellung auf einen anderen Gastyp müssen die Daten auf dem Typenschild 2 korrigiert werden (neue Werte für Gastyp und Gasdruck).

Внимание! После переключения на другой тип газа должны быть обязательно исправлены данные на заводской табличке 2 (новые значения для типа газа и давления).

INSTALLATION OF THE OVEN

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



Positioning

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

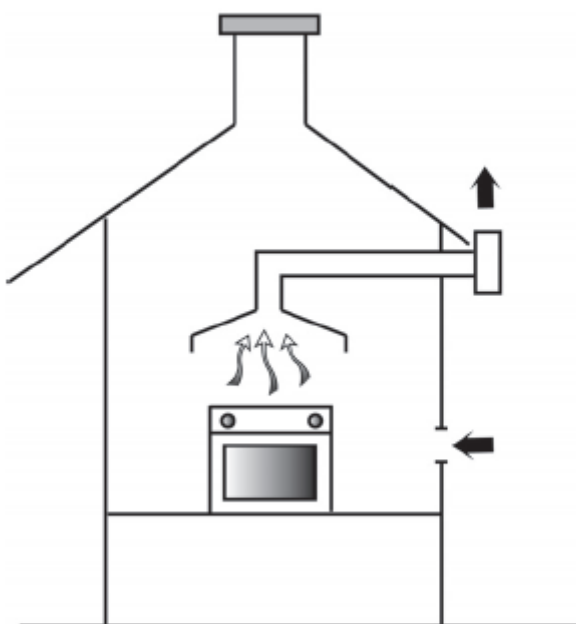
In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.

Ventilation of the room

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

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

- With cross-sectional area of 6 cm² per kW with a minimum cross-sectional area of 100 cm² (these apertures may also be created by increasing the gap between the bottom of doors and the floor),
- Situated at the bottom of an external wall, preferably opposite the wall on which combustion products are extracted,
- The positions of the apertures should be selected so as to avoid the possibility of their being obstructed and, if made in external walls, they must be protected with grilles, metal meshes, etc. installed on the outside face of the wall.



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

EINBAU DES BACKOFENS

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

Standort

Die Verbrennungsprodukte von Kochgeräten müssen in eine zu diesem Zweck vorgesehene Abzugshaube abgeleitet werden, die an einen Kamin oder einen Rauchkanal angeschlossen sein soll, oder den Rauch direkt nach Außen abführt.

Besteht keine Möglichkeit, eine Dunstabzugshaube zu installieren, kann auch, sofern die belüftungsrelevanten Normen eingehalten werden, ein am Fenster oder einer Außenwand installierter Elektroventilator benutzt werden, der gleichzeitig mit dem Gerät betrieben werden muss.

Raumbelüftung

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

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

- Freier Gesamtquerschnitt soll 6 cm² pro kW und mindestens 100 cm² betragen (diese Öffnungen können gegebenenfalls auch durch Erweiterung des Schlitzes zwischen Tür und Fußboden erhalten werden),
- Die Öffnungen müssen sich im unteren Abschnitt einer Außenwand befinden, die vorzugsweise gegenüber der Wand, an der die Verbrennungsprodukte abgeführt werden, liegt,
- Sie müssen so platziert werden, dass sie nicht verlegt werden können, und wenn sie sich in einer Außenwand befinden, müssen sie durch klar abgegrenzte Gitter, Metallnetze o. ä. Vorrichtungen an der Außenseite der Wand geschützt sein.

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

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

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

Место установки

Продукты сгорания от кухонного оборудования должны отводиться для этой цели предусмотренной вытяжкой, которая должна быть подключена к дымоходу или вентиляционному каналу, или отводить дым непосредственно наружу.

При невозможности установки вытяжки, может быть использован электрический вентилятор, вмонтированный в окно или наружную стену с соблюдением требований норм к вентиляции помещений, который должен быть включен во время пользования газовым прибором.

Вентиляция помещения

Помещение, в котором установлены газовые приборы, должно обеспечиваться таким минимальным количеством свежего воздуха, которое необходимо для сгорания всего газа на всех газовых приборах.

Для вентиляции помещения должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия, отвечающие следующим требованиям:

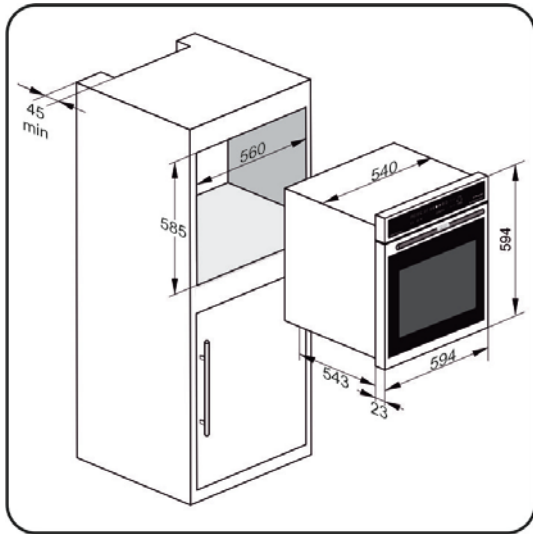
- Свободное полное поперечное сечение должно составлять 6 см² на каждый кВт устанавливаемой мощности, но минимум 100 см² (эти отверстия при необходимости могут быть обеспечены за счёт увеличения зазора между дверью и полом),
- Отверстия должны находиться в нижней части внешней стены, которая расположена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

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

Flush fitting

The oven can be installed under a work top or in a cooking column.

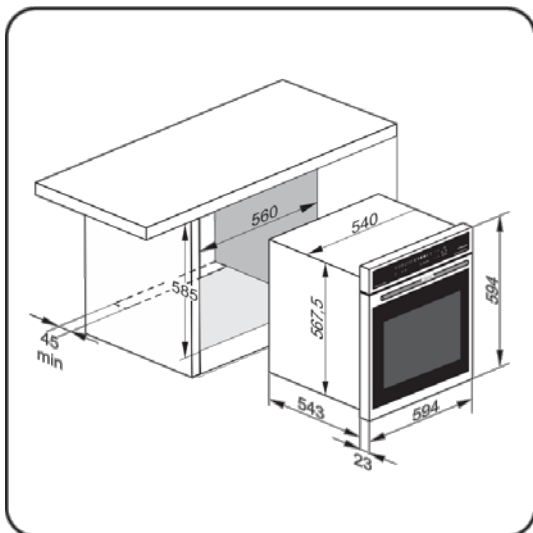
Figure shows the installation dimensions.



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

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

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



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

Einbau des Backofens

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

Die Einbaumaßen sind in **mm** angegeben.

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

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

Установка духового шкафа

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

Размеры для встраивания даны в **мм**.

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

Для комбинации духовки с газовой или газо-электрической поверхностью используйте документацию, прилагающуюся к нагревательным поверхностям.

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

! Внимание! Перед первым использованием духового шкафа необходимо выставить текущее время на часах (см. раздел **Сенсорное электронное программирующее устройство**). В противном случае устройство не будет работать!

SAFETY CONDITIONS

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

SICHERHEITSBEDINGUNGEN

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

УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

- Пожалуйста, во время пользования духовкой следите за детьми, так как дети не знают принципов обслуживания духовки. Горячие духовой шкаф, гриль, стекло дверцы могут быть причиной ожога у ребенка.
- В случае повреждения духовки, дальнейшая эксплуатация разрешена только после полного устранения повреждений квалифицированным специалистом.
- Не открывайте кран на вводе газа или клапан на газобаллоне не убедившись предварительно в том, что все вентили духовки закрыты.
- Запрещается совершать модификацию и ремонт духовки лицами, без профессиональной подготовки.
- Запрещается задувать пламя горелки.
- Запрещается самостоятельно совершать настройку духовки на другой тип газа, переносить духовку на другое место, а также совершать изменения в системе питания. Эти операции могут быть совершены только квалифицированным специалистом.
- Не допускайте к духовке малых детей, а также лиц, не ознакомленных с руководством по эксплуатации духовки.

In case of gas leak, it is not allowed:

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

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

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

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

Im Falle eines Gasleckverdacht ist folgendes untersagt:

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

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

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

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

В случае подозрения утечки газа нельзя:

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

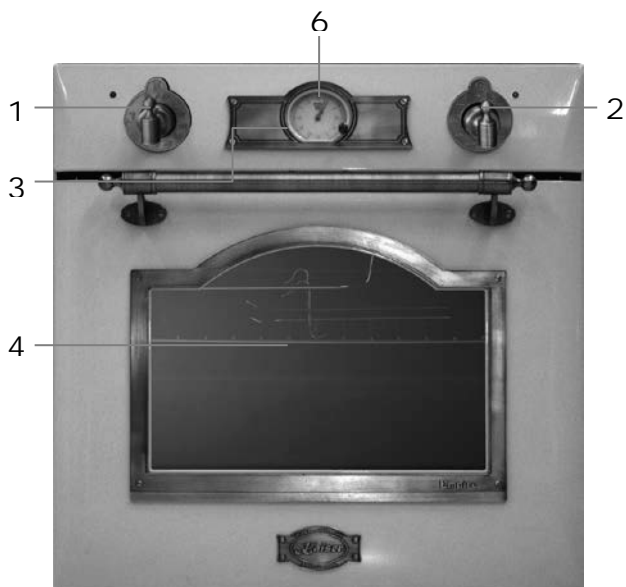
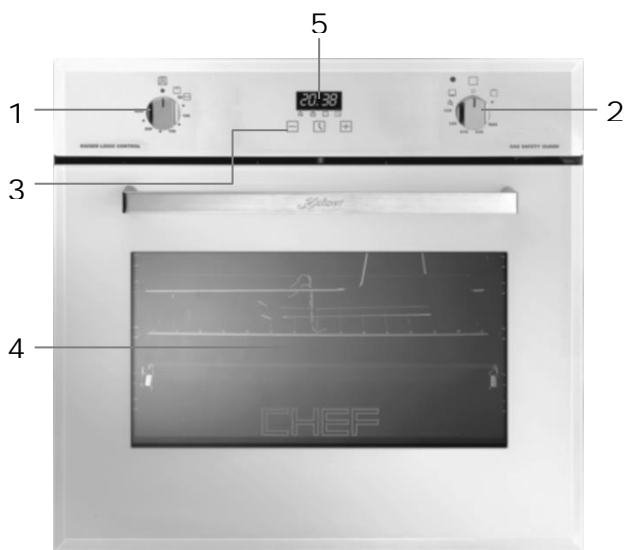
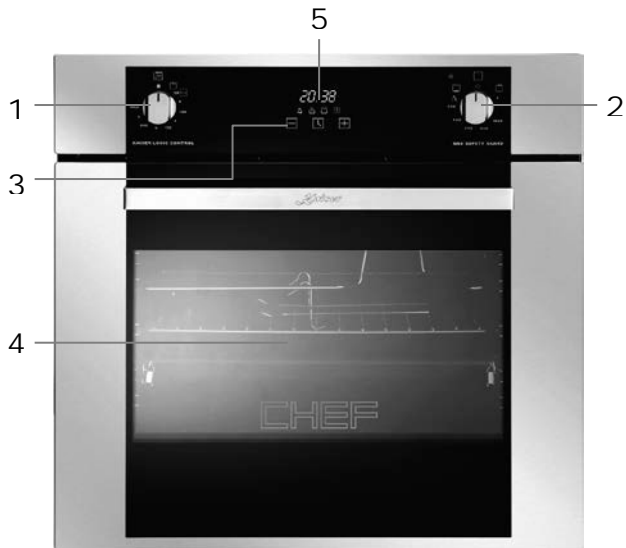
В таком случае следует немедленно перекрыть подачу газа (перекрыть клапан на газобаллоне или кран, отсекающий подачу газа) и проветрить помещение, а затем вызвать лицо, имеющее право на устранение такого рода причин.

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

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

BRIEF DESCRIPTION**LOCATION DRAWING****BUILT-IN OVENS**

CHEF



Empire

Arrangement of functional assemblies

1. Rotary handle of the gas oven temperature regulator / electric grill function
2. Rotary handle of the electric grill temperature regulator, spit roaster and oven light
3. Control panel
4. Oven door
5. Digital clock timer of the ovens **CHEF**
6. Electronic-analogue timer of the ovens **Empire**

KURZBESCHREIBUNG**GESAMTANSICHT****EINBAU-BACKÖFEN**

CHEF

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ**ВНЕШНИЙ ВИД****ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ
(НЕЗАВИСИМЫЕ)**

CHEF

Empire

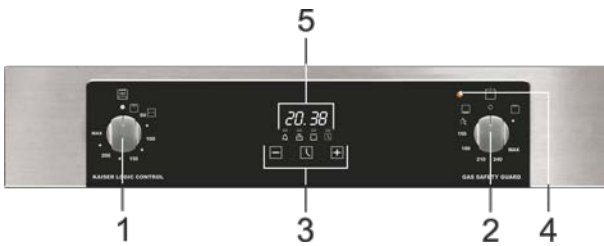
Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Drehregler des Gasbackofentemperaturreglers / Elektrogrillfunktion
2. Drehknebel des Elektrogrilltemperaturreglers, des Bratspießes und der Innenbeleuchtung
3. Bedienblende
4. Backofentür
5. Elektronische Zeitschaltuhr von Backöfen **CHEF**
6. Elektronische-analog Zeitschaltuhr von Backöfen **Empire**

Empire

Примерное размещение функциональных узлов

1. Ручка терморегулятора газовой духовки / включения электрического гриля
2. Ручка терморегулятора электрического гриля, включения вертела и внутреннего освещения
3. Панель управления
4. Дверь духового шкафа
5. Электронное программирующее устройство духовых шкафов **CHEF**
6. Электронно-аналоговое программирующее устройство духовых шкафов **Empire**

BRIEF DESCRIPTION**CONTROL PANEL****GAS OVEN WITH ELECTRIC GRILL**

1. Grill temperature control, spit and oven light knob
2. Gas oven temperature control, grill on
3. Digital time switch clock/ analog minute minder
4. Grill indicator light
5. Oven function indicator



Mechanical clock timer of the ovens Empire
 Mechanische Zeitschaltuhr von Backöfen Empire
 Механическое программирующее устройство
 духовых шкафов Empire

KURZBESCHREIBUNG**КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ****BEDIENBLENDE****ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ****GASBACKOFEN MIT ELEKTROGRILL****ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ГРИЛЕМ**

1. Drehregler des Grills, des Bratspießes und der Innenbeleuchtung
2. Drehregler des Gasbackofen – Thermostats, Einschalten von Grill
3. Elektronische Zeitschaltuhr/ analog Wecker

4. Grill - Kontrolllampe

5. Backofenfunktionsanzeige

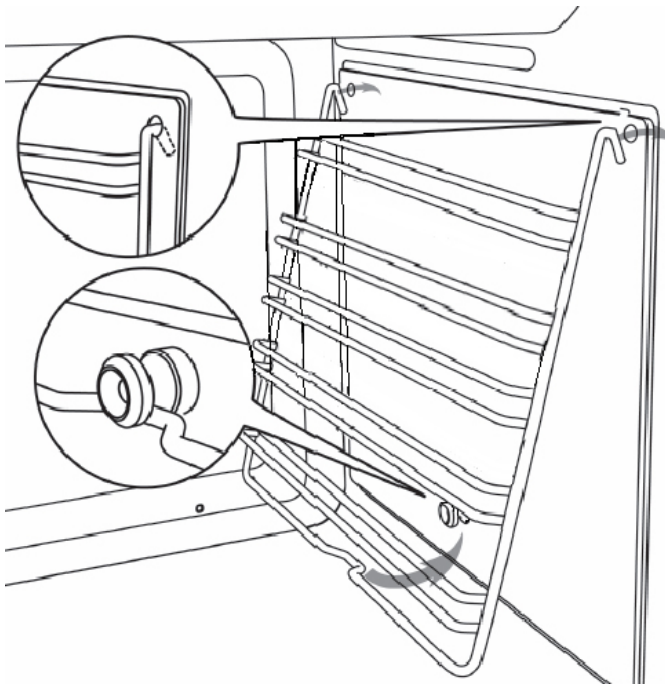
1. Регулятор температуры электрического гриля, вертела и внутреннего освещения
2. Ручка терморегулятора газовой духовки, включения гриля
3. Электронное аналоговое программирующее устройство/ аналоговые часы с минутником
4. Контрольная лампа электрического гриля
5. Дисплей

EQUIPMENT AND USAGE

PREPARATION

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames 1* from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.

Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.



↑
1

Self-cleaning catalytic panels*

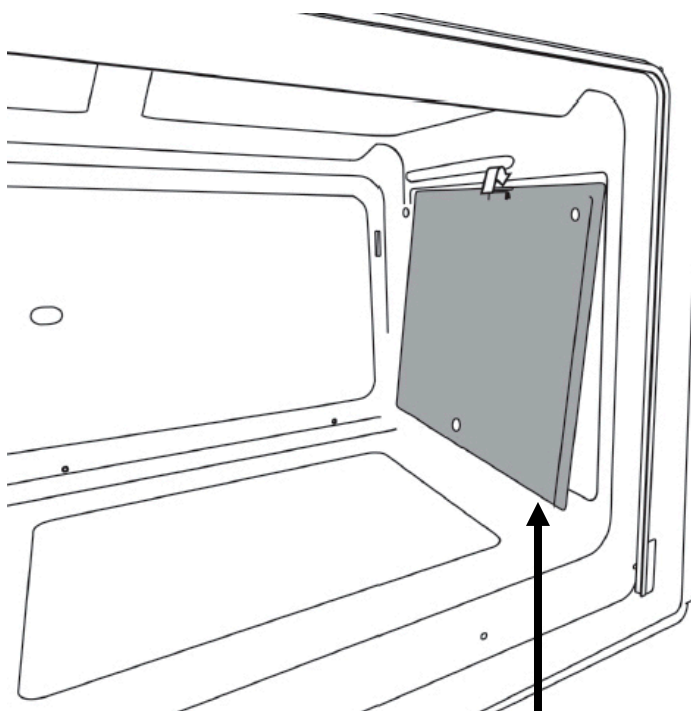
Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels 2 to cover the inside walls.

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.

The unique means necessary for cleaning of an oven after каталитической of clearing, it is a brush and a scoop.

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.



↑
2

* - if available

AUSSTATUNG UND BENUTZUNG

VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch muss der Backofen gründlich mit Seifenwasser gesäubert und anschließend mit klarem Wasser abgewaschen werden. Die mitgelieferten Einhängegitter 1* auf die Seitenwände einbauen und die Gitter und Bleche aufstellen.

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

Selbstreinigende katalytische Platten*

Auf den Wänden des Backofens sind Platten mit spezieller ökologischer mikroporöser selbstreinigender Emaille 2 montiert.

Diese Spezialplatten bei den Backvorgängen über 200 °C oxidieren alle Öl- und Fettspritzer, nach und nach lassen sie verdampfen, und damit werden sie eliminiert.

Die einzigen Mittel, die Sie zur Säuberung des Backofens nach der katalytischen Reinigung benötigen, sind ein Besen und Schaufel.

Sollte der Backofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen doch nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet (bis der Backofen vollständig gereinigt ist).

Die selbst reinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

* - falls vorhanden

ОБОРУДОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПОДГОТОВКА

Перед первым использованием тщательно очистить духовку мыльным раствором и хорошо промыть достаточным количеством воды. Навесить на боковые стенки, поставляемые в комплекте лестнички 1*, и установить на них решетки и противни.

В течение примерно 30 минут прогреть духовку при максимальной температуре, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут стать причиной появления неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

Самоочищающиеся каталитические пластины*

На стенках духовки установлены пластины 2 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 – щётка и совок.

Если после приготовления очень жирных блюд на стенках духовки все же остаются заметные следы масла и жира, оставьте пустую духовку включенной при максимальной температуре в течении 60 мин. (пока она полностью не очистится).

Самоочищающиеся каталитические пластины нельзя ни мыть, ни тем более чистить абразивными материалами и кислотами и щелочесодержащими средствами.

* - если имеется

OVEN TEMPERATURE CONTROL

The temperature control knob 1 serves to set the desired oven temperature and is equipped with a safety valve.

The minimum position corresponds to an oven temperature of 130° C.

The maximum position corresponds to an oven temperature of 250° C.

To light the burner:

- Push in the temperature control knob 1 and turn it anticlockwise to the desired temperature,
- Hold the knob pressed in for 5-10 seconds.

The burner will be ignited electrically, and the safety valve temperature sensor will heat up thereby allowing gas to continue to flow to the burner.

- Do not operate the ignition for longer than 15 seconds.

If the burner fails to ignite:

- To release the handle 1,
- Leave the door open for at least one minute then try again.



↑
1



↑
1

Attention! Before the very first use of the oven you should hold the knob 1 pressed in for 10 – 15 seconds.

TEMPERATUREINSTELLUNG

Der Drehregler des Thermostats 1 dient zum Einstellen der gewünschten Backofentemperatur und ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet.

Die Position »Minimum« entspricht einer Backofentemperatur von 130° C.

Die Position »Maximum« entspricht einer Backofentemperatur von 250° C.

Zum Anzünden des Brenners:

- Den Drehregler des Thermostats 1 drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen,
- Den Drehregler etwa 5 bis 10 Sekunden lang gedrückt halten.

In dieser Zeit wird der Brenner elektrisch gezündet, das Heizelement wird aufgeheizt und macht so die Versorgung des Brenners mit Gas möglich.

- Die Zündung nicht länger als 15 Sekunden betätigen.

Wenn der Brenner beim ersten Mal nicht gezündet wurde:

- Den Drehregler 1 loslassen,
- Aus Sicherheitsgründen erst dann wieder drücken, wenn die Backofentür mindestens 1 Minute lang offen gelassen worden ist, damit das Gas entweichen kann.

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

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Ручка терморегулятора 1 служит для установки температуры духовки и оснащена защитным вентилем.

Положение «минимум» соответствует температуре 130° C.

Положение «максимум» соответствует температуре 250° C.

Чтобы зажечь горелку надо:

- нажать ручку 1 и повернуть против часовой стрелки до желаемой температуры,
- держать ручку нажатой в течении 5-10 секунд.

В это время зажигается электрический поджиг, элемент накаляется и обеспечивает снабжение горелки газом.

- Поджиг приводить в действие не более 15 секунд.


Если горелка не зажглась с первого раза, нужно:

- Отпустить ручку 1,
- В целях безопасности, повторно нажать только после проветривания духовки при открытой дверце в течении 1 минуты.

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

ELECTRIC GRILL

To operate the electric grill:


- Turn the knob 1 to the symbol .

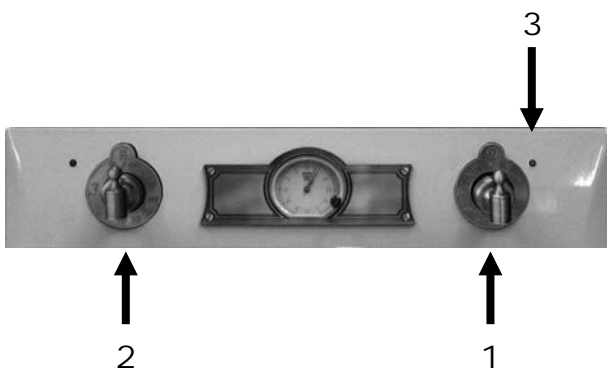
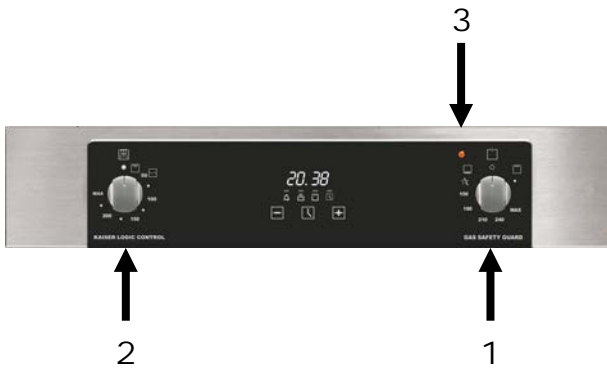
The heat intensity of the grill can be set from 50°C to MAX using the relative control knob 2.

The maximum position corresponds to an oven temperature of 250°C.

When the grill is in operation, the grill indicator light and the oven interior light 3 will be illuminated.

To operate the spit roaster motor (optional):

- Turn the knob 2 to the symbol .
- Then turn the knob to desired power setting from 50°C to MAX.



Attention! The grill will not operate when the gas function of the oven is on.

ELEKTROGRILL**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ**

Zum Einschalten des Elektrogrills muss:

Для включения электрического гриля:

- Der Drehregler 1 auf  gestellt werden.

- Уставить ручку 1 на символ .

Die Erhitzungsleistung kann mit dem Drehregler 2 von 50°C bis MAX eingestellt werden.

Интенсивность нагрева регулируется ручкой 2 от 50°C до MAX.

Die Position »Maximum« entspricht einer Backofentemperatur von 250°C.


Положение «максимум» соответствует температуре 250°C.


Wenn die Grillfunktion eingeschaltet ist, leuchtet das Kontrolllämpchen 3 und gleichzeitig auch die Innenbeleuchtung des Backofens.

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

Zum Einschalten des Bratspießmotors (falls vorhanden) muss:

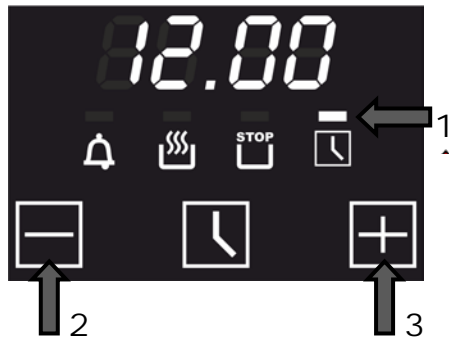
Для включения мотора вертела (если имеется) нужно:

- Der Drehregler 2 auf  gestellt werden,
- Dann den Drehregler auf die gewünschte Leistungsstufe von 50°C bis MAX stellen.

- Уставить ручку 2 на символ .
- После этого ручка регулятора устанавливается в желаемый режим от 50°C до MAX.

Achtung! Der Elektrogrill funktioniert nicht, wenn die Gasfunktion des Backofens eingeschaltet ist.

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

DIGITAL CLOCK TIMER WITH SENSOR*Touch control **OF THE OVENS CHEF**

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

The symbols 12.00 appear on the display.

Setting the clock

To set the current day time:

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

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



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

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



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

* - if available

**ELEKTRONISCHE ZEITSCHALUHR MIT
SENSOR - BEDIENUNG*** Touch control
VON BACKÖFEN CHEF

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

Auf dem Display erscheint 12.00.

Uhrzeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Mit den Wahl Tasten 2 oder 3 (– oder +) die gewünschte Uhrzeit einstellen.

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

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

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

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

**СЕНСОРНОЕ ЭЛЕКТРОННОЕ
ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО***
Touch control **ДУХОВЫХ ШКАФОВ CHEF**

При первом включении часов мигает символ 1.

На дисплее появится 12.00.

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

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

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

Установленное время можно изменить. Для этого:

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

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

* - falls vorhanden

* - если имеется

Electronical countdown timer

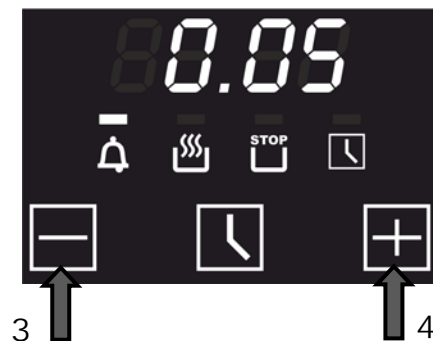
The countdown timer works independently of all other timer functions, and can be used even when the oven is switched off.

To switch on the countdown timer

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

The symbols 0.00 appear on the display.

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



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

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

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

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

Elektronischer Kurzzeitwecker

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

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

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

Auf dem Display erscheint 0.00.

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

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

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

- Um das Symbol Kurzzeitwecker 2 und Signaltöne auszuschalten eine beliebige Taste drücken.

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

Электронный минутник

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

Чтобы включить минутник:

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

На дисплее появится 0.00.

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

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

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

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

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

Setting the cooking time

The process in the oven should switch off after a wanted duration automatically (only for function electric grill).

Before setting the duration you have to set the oven operating function grill and the temperature (see chapter “**Electric grill**”).



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

The symbols 0.00 appear on the display.



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

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



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

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

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

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

Einstellen der Betriebsdauer

Der Vorgang im Backofen soll nach einer gewünschten Dauer automatisch abgeschaltet werden (nur für Funktion Elektrogrill).

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie die Backofenfunktion Grill und die Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel „Elektrogrill“).

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

Auf dem Display erscheint 0.00.

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

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

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

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

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

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

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени (только для функции электрический гриль).

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим работы духовки гриль** и **температуру приготовления**. (см. раздел "Электрический гриль").

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

На дисплее появится 0.00.

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

На дисплее отображается время обратного отсчета, появится символ 2, подтверждающий успешное программирование, а также вернётся показание текущего времени.

По окончании обратного счета духовка подает двойные звуковые сигналы с интервалом в 2 секунды в течении двух минут, информируя, что все функции работы духовки отключены. Символ 2 продолжает мигать после прекращения подачи звуковых сигналов.

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

Символ 2 гаснет. На дисплее отображается текущее время.

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

Setting the end of cooking time

The oven must switch off after the set end time (only for function electric grill).

Before setting the end of cooking time you have to set the oven operating function grill and the temperature (see chapter “**Electric grill**”).



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

The symbols 0.00 appear on the display.

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



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

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



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

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

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

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

Einstellen der Endzeit

Der Backofen muss in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden (nur für Funktion Elektrogrill).

Bevor die Endzeit eingegeben wird, müssen Sie die Backofenfunktion Grill und die Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel „Elektrogrill“).

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

Auf dem Display erscheint 0.00.

- Mit den Wahl Tasten 3 oder 4 (– oder +) die gewünschte Endzeit der Gerichtszubereitung einstellen. Nach wenigen Sekunden wird das Programm aktiviert.

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

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

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

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

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

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

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время (только для функции электрический гриль).

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки гриль** и **температуру приготовления**. (см. раздел "Электрический гриль").

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

На дисплее появится 0.00.

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

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

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

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

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

Символ 2 гаснет. На дисплее отображается текущее время.

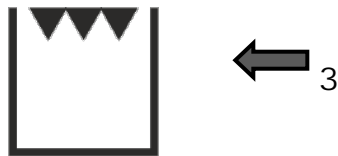
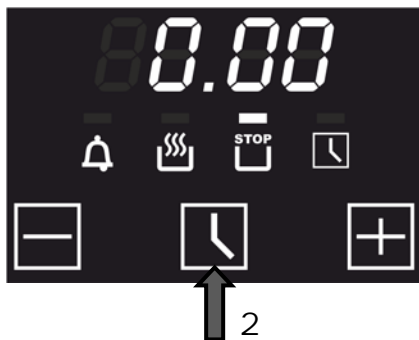
Внимание! Если по отключению таймера Вы не переведете вращающиеся ручки в нулевое положение, духовой шкаф будет продолжать работать.

Setting cooking duration and end times

You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out (only for function electric grill). A great help in the kitchen!

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

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



Before you set the duration and the end of cooking time, you have to set the oven operating function grill 3 and the temperature (see chapter “**Electric grill**”).

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

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



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

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

Sie können die beiden Funktionen "Betriebsdauer" und „Endzeit“ kombinieren, wobei Sie eine gewünschte Zeit eingeben, um den Backofen ein- und auszuschalten. So können Sie Ihren Backofen für die Zeit programmieren, wenn Sie nicht zu Hause sind (nur für Funktion Elektrogrill). Das ist eine große Hilfe in Ihrer Küche.

Zuerst geben Sie die Betriebsdauer 1 und danach die Endzeit 2 ein.

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

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung und die Endzeit eingegeben werden, müssen Sie die Backofenfunktion Grill 3 und die Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel „**Elektrogrill**“).

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

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

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

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

Вы можете комбинировать функции времени приготовления и времени окончания приготовления, задавая желаемое время включения и выключения духовки. Таким образом, Вы можете запрограммировать процесс приготовления в Вашей духовке на то время, когда Вас нет дома (только для функции электрический гриль). Неплохая помощь на кухне.

Задайте сначала время приготовления 1 и затем время окончания 2.

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

Прежде чем задать продолжительность приготовления и время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки гриль 3** и **температуру приготовления**. (см. раздел "**Электрический гриль**").

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

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

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

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



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



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

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



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



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



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

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

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

Auf dem Display erscheint die Endzeit (1), die der aktuellen Tageszeit plus Betriebsdauer entspricht (in unserem Beispiel **12:45**, das heißt plus 30 Minuten).

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

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

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

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert 3 (in unserem Beispiel - **12:55**, das heißt, wir haben die Endzeit um 10 Minuten verschoben).

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

Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt 4 (in unserem Beispiel **12:15**).

Духовка перейдет в режим ожидания. Высветится текущее время 4 (в нашем примере - **12:15**).

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

В нашем примере духовка должна включиться в **12:25** (5) в режиме "гриль + обдув" на 30 минут и выключиться в **12:55**, соответственно заданной Вами программой.

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

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

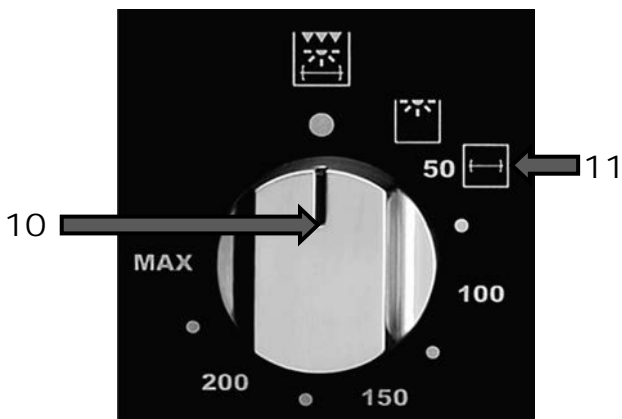
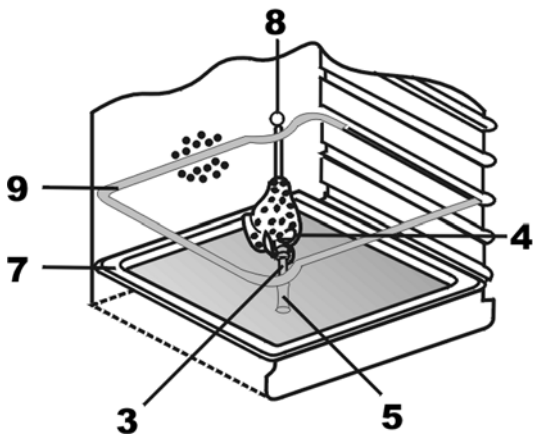
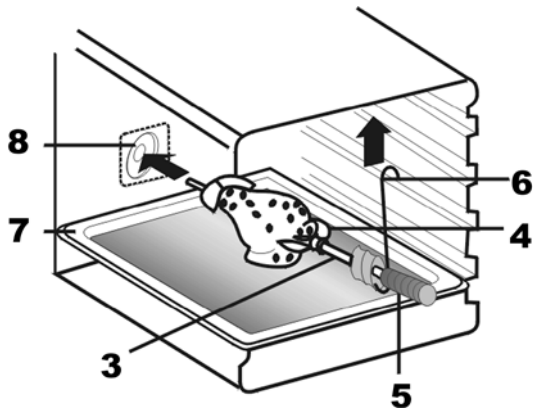
SPIT

Some ovens are completely equipped with stick engine and rotary spit for spit roast. The spit* allows to roast food in the oven rotary. It serves primarily for the roasting of shashliks, fowl, small sausages and similar dishes.

PREPARING OF THE FOOD ON THE SPIT

To do this you have to proceed the following:

- Spear the food on the handle of the spit 3 and fix it on it with the help of forks 4,
- Screw on handle 5, when required,
- Arrange the spit frame 9 in height "II" in the oven,
- Shift the end piece of the spit 3 into the drive coupling 8; besides, is to be noted that the spit frame hook intervenes in the groove of the spit clutch metal part,
- Unscrew the handle 5,
- Shift the metal tray 7 in the oven space by the lowest height and abut the oven door.

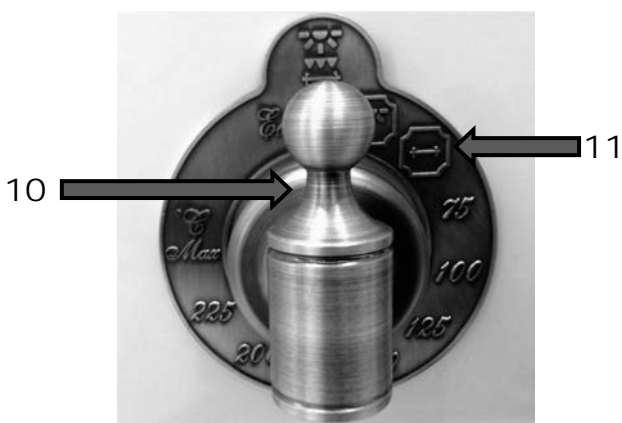


To take out food of the oven use the handle 5 implicitly to avoid burns.

The spit is activated by turning the handle 10 to the corresponding symbol 11 and further clockwise. The spit operates by the upper electric grill function as well as the bottom gas burner.

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.

* - if available

DREHESPIESS

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

Der Spieß* erlaubt es, Speisen im Backofen rotierend zu rösten. Er dient hauptsächlich zum Rösten von Schaschliks, Geflügel, Würstchen u.ä. Speisen.

GRILLEN AM DREHESPIESS

Um dies zu tun ist wie folgt vorzugehen:

- die Speise auf den Stiel vom Spieß 3 aufspießen und sie darauf mit Hilfe von Gabeln 4 fixieren,
- bei Bedarf den Handgriff 5 aufschrauben,
- den Spießrahmen 9 an der Höhe „II“ im Backofen einordnen,
- Das Endstück vom Spieß 3 in die Antriebskupplung 8 hineinschieben; dabei ist zu beachten, dass der Spießrahmenhaken in die Rille des Spießgriffmetallteils eingreift,
- den Handgriff 5 herausschrauben,
- das Blechtablett 7 in den Backofenraum in niedrigster Höhe hineinschieben und die Backofentür anlehnen.

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

Der Drehspieß wird beim Drehen des Knopfes 10 bis zum entsprechenden Symbol 11 und anschließend im Urzeigersinn, rechtsdrehend angeschlossen. Der Drehspieß funktioniert sowohl bei der Grillfunktion, als auch beim Betrieb eines unteren Gasbrenners.

KÜHLVENTILATOR

Der Kühlventilator* 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, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min ein. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C unterschreitet.

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

* - falls vorhanden

ВЕРТЕЛ

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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Для этого необходимо следующее:

- нанизать блюдо на пруток вертела 3 и закрепить его при помощи вилок 4,
- при необходимости надеть ручку 5 на вертел,
- рамку 9 поставить в духовку на уровень „II“,
- конец прутка вертела 3 вставьте в муфту привода 8, обращая внимание на то, чтобы выемка рамки попала в канавку металлической части держателя вертела,
- выверните ручку 5,
- вставьте противень 7 на самый низкий уровень духового шкафа и прикройте дверцу.

При вынимании блюда во избежание ожога обязательно использовать ручку 5.

Вертел включается при повороте ручки 10 до соответствующего символа 11 и далее по часовой стрелке. Вертел работает как при верхнем гриле, так и при нижней газовой горелке

ОХЛАЖДАЮЩИЙ 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° С.

Например, при установке духовки на 200° С вентилятор включится приблизительно через 10 мин. При понижении температуры внешней поверхности духовки ниже 60° С вентилятор автоматически отключается. Например, после выключения духовки, установленной на 200° С, вентилятор выключится приблизительно через 30 мин.

* - если имеется

PRACTICAL ADVISES

Baking

- It is advised to bake pastry and cakes on the baking trays, which are provided as oven equipment.
- 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 abbreviated 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 big mass and rise weakly. Pastry that rises quickly can be placed into a weakly pre-heated oven.
- After turning off the oven you can check the pastry quality with a wooden rod. (If the pastry is baked well, the rod will be dry and clean after sticking it in and pulling it out.
- After turning off the oven you should let the pastry in it for 5 minutes.

Roasting and Stewing of meat

The following is advised:

- 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 jars with heat-resistant handles.

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

Backen

- Es wird empfohlen, die Gebäcke und Kuchen in den Backblechen zu backen, die als Herdausrüstung mitgeliefert sind.
- Es kann auch in handelsüblichen Kuchenformen und Backblechen gebacken werden, die dann auf dem Rost aufzustellen sind. In diesem Fall werden Kuchenformen aus schwarzem Blech empfohlen. Solche Backformen besitzen eine bessere Wärmeleitfähigkeit, die Backzeit wird dadurch kürzer, die Energie kann damit gespart werden.
- Manche Gebäcke sind in einem vorgewärmten Backofen anzuordnen.
- Der Backofen ist vorsichtig vorzuwärmen, nur für schwere Gebäcke, die eine ziemlich große Masse haben und schwach aufgehen. Die Gebäcke, die schnell aufgehen, sind in einem nur schwach vorgewärmten Backofen anzuordnen.
- Beim Backofenabschalten ist die Gebäckqualität mit einem Holzstäbchen zu überprüfen. (bei gut ausgebackenem Gebäck soll das aus dem Gebäck nach dem Einstechen herausgezogene Holzstäbchen trocken und sauber sein).
- Nach der Backofenabschaltung sollte das Gebäck noch 5 Minuten drin bleiben.

Braten und Schmoren von Fleisch

Es wird folgendes empfohlen:

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

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка кондитерских изделий

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, составляющих заводское оборудование духовки.
- 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 прогретого духового шкафа.
- 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 протяжении 5 минут.

Жарение и тушение мяса

Рекомендуется следующее:

- жарение и тушение в духовке блюд, массой превышающей 1 кг. Меньшие порции следует подготовить на варочной поверхности,
- в случае жарения мяса на решетке, рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья,
- для жарения, следует применять емкости (кастрюли) с жаростойкими ручками,

Cooking in the oven

With this cooking method, you can operate the oven in the normal way and follow the instructions in recipe books.

The food to be cooked should preferably be placed on the middle shelf of the oven.

Guideline values for cooking with the grill

Zubereitung im Backofen

Bei dieser Zubereitungsart kann man den Backofen wie üblich benutzen und die Rezepte aus den Kochbüchern verwenden.

Die zu zubereitenden Gerichte sollten vorzugsweise auf der mittleren Ebene platziert werden.

Приготовление в духовом шкафу

Для такого способа приготовления духовку можно использовать как обычно и применять рецепты из поваренной книги.

Приготавливаемая пища должна быть расположена преимущественно на среднем уровне.

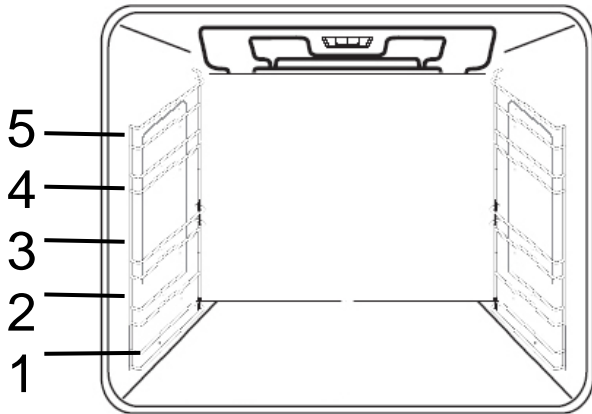
MAIN COURSE GERICHT БЛЮДО	SHELF STUFE УРОВЕНЬ	TEMPERATURE (°C) TEMPERATUR (°C) ТЕМПЕРАТУРА (°C)	COOKING TIME (MIN) KOCHZEIT (MIN) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	PREHEAT VORHEIZEN ПРЕДВАРИТ. РАЗОГРЕВ
BISKUITEG (BISKUITROULADE) GENOESE SPONGE (SWISS ROLL) ТЕСТО БИСКВИТНОЕ (БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ)	4	210	15-20	yes - Ja - да
MÜRBETEIG (KEKSE) SHORT PASTRY (BISCUITS) ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	5	200	10-12	yes - Ja - да
TEIG MIT KÜNSTL. HEFE (FLADEN, BLECHKUCHEN) DOUGH WITH RAISING AGENT (SCHIACCIATA) ТЕСТО С ИСКУСТВ. ДРОЖЖАМИ (ЛЕПЕШКИ, ПИРОГИ)	4	200	25-30	yes - Ja - да
BISKUITTEIG, SANDKUCHEN (IN KLEINEN PAPIERFORMEN) SPONGE CAKE (SMALL PAPER PASTRY CASES) БИСКВИТНОЕ.ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ (В МАЛЕНЬКИХ БУМАЖНЫХ ФОРМАХ)	4	190	20-25	yes - Ja - да
HEFETEIG (MOHNSTRUDEL) HEFETEIG (MOHNSTRUDEL) ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ (МАКОВЫЙ РУЛЕТ)	4	180	40-50	yes - Ja - да
BLÄTTERTEIG (GEFÜLLTE TASCHEN) PUFF PASTRY (TARTLETS) ТЕСТО СЛОЕНОЕ (ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ)	4	190	20-30	yes - Ja - да
SOUFFLE / SOUFFLE / СУФЛЕ	4	180	35-40	yes - Ja - да
SACHERTORTE / SACHERTORTE / ВЕНСКИЙ ТОРТ	4	180	55-60	yes - Ja - да
OBSTORTE / FRUIT PIE / ТОРТ ФРУКТОВЫЙ	2	160	160-180	yes - Ja - да
BEIGNETTEIG / CHOUX PASTRY / ТЕСТО ДЛЯ ВАФЕЛЬ	5	200	35-40	yes - Ja - да
RINDSBRATEN (CA. 1,5 KG) ROAST BEEF (CA. 1,5 KG) ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ (ПР. 1,5 КГ)	2	200	90-120	yes - Ja - да
SCHWEINEBRATEN (CA. 1,5 KG) ROAST PORK (APPROX. 1,5 KG) СВИНОЕ ЖАРКОЕ (ПР. 1,5 КГ)	2	200	100-120	yes - Ja - да
PIZZA / PIZZA / ПИЦЦА	2	190	20-25	yes - Ja - да
FISCHAUFLAUF / BAKED FISH / РЫБА	4	180	50-60	yes - Ja - да
GEMÜSEAUFLAUF / BAKED VEGETABLES / ОВОЩИ	4	170	30-40	yes - Ja - да
GEFLÜGEL / POULTRY / ПТИЦА	4	190-200	60-70	yes - Ja - да

Hinweise zum Grillen

Указания по использованию гриля

MAIN COURSE GERICHT БЛЮДО	SHELF STUFE УРОВЕНЬ	POSITION POSITION ПОЗИЦИЯ	COOKING TIME (MIN) ZUBEREITUNGSZEIT (MIN) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	PREHEAT VORHEIZEN ПРЕДВАРИТ. РАЗОГРЕВ
STEAKS / STEAK / БИФСТЕКС	5	10	10-15	-
CUTLET / KOTELETTEN / КОТЛЕТА	5	10	15-25	-

Note! The shown parameters concern roasting on the grid. If you use closed jars the temperature is to be set to 200°C.

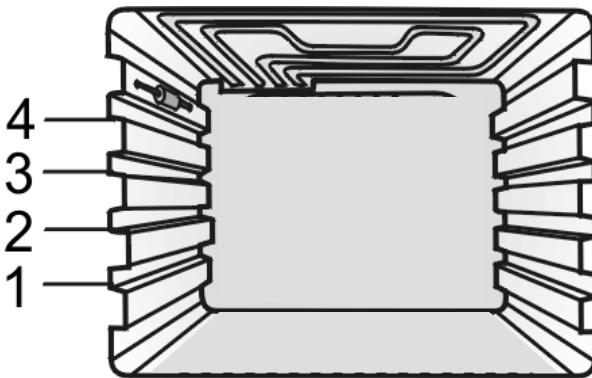


After the run off of the predetermined halftime the meat should be reversed.

It is more advantageous to roast bigger meat shares.

Baste the meat with gravy while roasting.

It is advised to place a plate with water on the lowest level under the grid with the dish and refill water while preparing. (Don't sparkle the meat).



Parameters shown in this chapter concerning baking and roasting are to be corrected corresponding to own experiences.

The choice of the suitable oven equipment varies depending on the selected main course. Thus, you can use a wire shelf or backing tray and place them at the optimal operating level within the oven.

Depending on model the ovens have 4 or 5 heights.

Bemerkung! Die dargestellten Parameter betreffen das Braten auf dem Rost. Bei der Verwendung von geschlossenen Gefäßen ist die Temperatur auf 200°C einzustellen.

Nach Ablauf der Halbzeit, die für das Braten vorbestimmt ist, sollte das Fleisch gewendet werden.

Es ist sinnvoller größere Fleischportionen zu braten.

Während des Bratens das Fleisch mit der Bratensoße begießen.

Es ist empfohlen ein Blech mit etwas Wasser auf der niedrigsten Höhe (unter dem Gitter mit Gericht) einzuschieben, und während des Bratens das ausgedampfte Wasser ergänzen (nicht das Fleisch begießen).

Die in diesem Kapitel dargestellten Parameter betreffend des Gebäcks und des Bratens sind aufgrund eigener Erfahrungen zu korrigieren.

Je nach den zubereitenden Gerichten, können verschiedene Ausrüstungsteile des Backofens genutzt werden, wie z.B. Rost und Backblech, die in richtige Höhe im Backofenraum anzubringen sind.

Je nach Modell verfügen die Backöfen über 4 bzw. 5 Höhen.

Примечание! Приведенные параметры касаются жарения на решетке. В случае применения закрытых емкостей (кастрюль), температуру следует установить на уровне 200°C.

По истечении половины времени, предназначенного для за жаривания, мясо следует переворачивать на другой бок.

Более выгодным является за жаривание больших порций мяса.

Во время жарения поливать мясо вытопившимся соусом.

Рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья (мясо водой не поливать).

Параметры, приведённые в этой главе, касающиеся выпечки и жарения, рекомендуется корректировать, основываясь на собственном опыте.

В зависимости от приготавливаемых блюд можно пользоваться оборудованием духовки, например решёткой или противнем, помещая их на соответствующих рабочих уровнях духового шкафа.

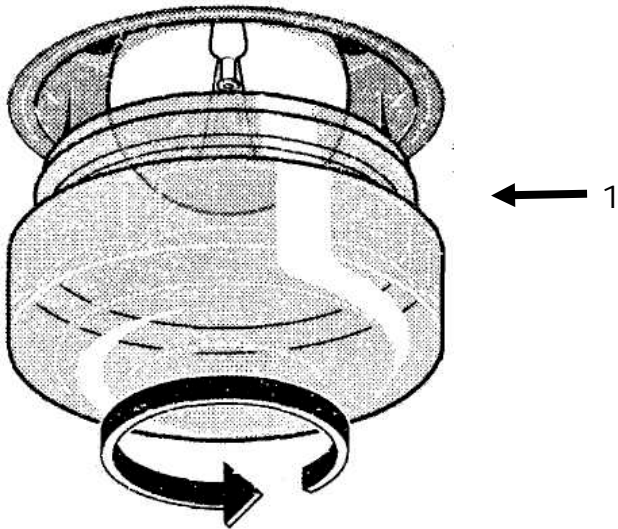
В зависимости от модели духовки имеют 4 или 5 уровней.

CARE AND ATTENDANCE

REPLACING THE OVEN LIGHT

The oven light 1 must have these precise features:

- it must be able to resist high temperatures (up to 300°C)
- power supply: see V/Hz indicated on data plate.
- power 25W.
- E 14 connection.



Attention! First of all disconnect the apparatus 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

PFLEGE UND WARTUNG

AUSWECHSLUNG DER BACKOFENBELEUCHTUNG

Die Backofenbeleuchtung 1 muss folgende Merkmale aufweisen:

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

Achtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

Освещение духовки 1 должно иметь следующие параметры:

- a) Термостойкость (до 300° C)
- b) Электропитание: параметры подключения V/Hz указаны в заводской табличке.
- c) Потребляемая мощность 25 W.
- d) Цоколь E 14.

Внимание! Прежде всего отключить духовку от сети.

- 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 духовку к электросети.

Oven

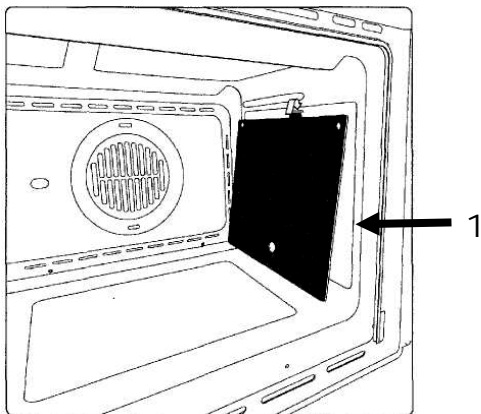
The inner walls of the oven are covered with easy to be cleaned high quality enamel. The very smooth surface counteracts against the appearance of the remaining soiling on the walls of the oven very fast and can be also simply cleaned. The anti-acid-containing quality of this enamel permits a long-term qualitatively high exploitation of Your oven

The oven is to be cleaned after every use.

Attention! 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 to be dried with an open door.

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.



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.

Backofen

Die inneren Wände des Backofens sind mit hochwertiger einfach zu säubernden Emaille bedeckt. Die sehr glatte Oberfläche wirkt dem Erscheinen der restlichen Verschmutzungen auf den Wänden des Backofens sehr schnell entgegen und kann auch einfach gereinigt werden. Die antisäurehaltige Eigenschaft dieser Emaille erlaubt eine langfristige qualitativ hohe Nutzung Ihres Backofens.

Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Achtung! Als Sicherheitsvorkehrung muss der Backofen vor jeder Reinigung immer von Strom abgeschaltet werden.

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

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

Selbstreinigende katalytische Platten

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

Духовой шкаф

Внутренние стенки духовки покрыты высококачественной легкоочищающейся эмалью. Очень гладкая поверхность противодействует появлению на стенках духовки остаточных загрязнений и очень быстро и просто очищается. Антикислотное свойство этой эмали позволяет долгосрочно и качественно использовать Вашу духовку.

Чистите духовку после каждого использования.

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

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

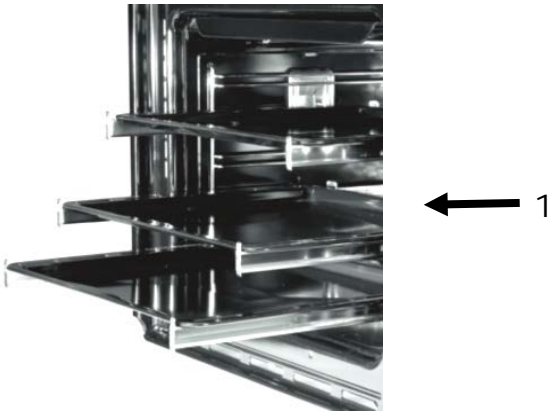
Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлорсодержащие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовок.

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° С 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.

Telescope (if available)

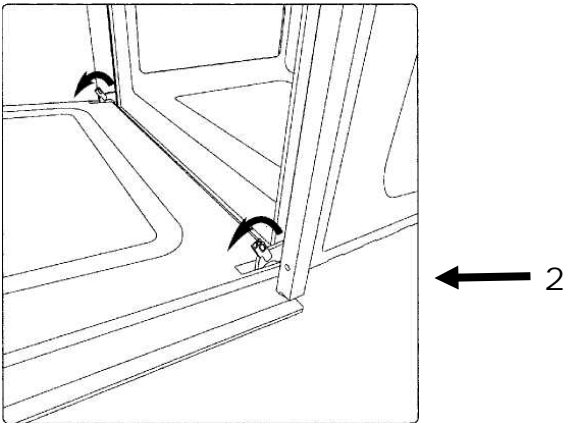
The system Telescope 1 (one, two or three levels depending on your model), which your oven is equipped with, enables you to pull out all griddles together or separated from each other and even while preparing a meal.



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

The tracks of every griddle resist a loading up to 15 kg in the completely pulled out state.

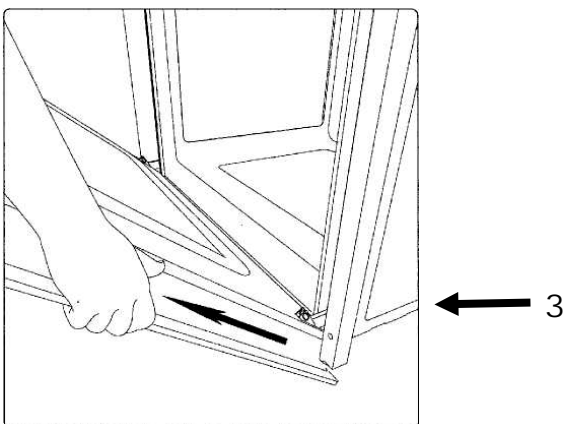
The track system is easily to be removed to clean the oven. The construction is made of stainless steel, which excludes the possibility of corrosion formation.



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 2 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 3.

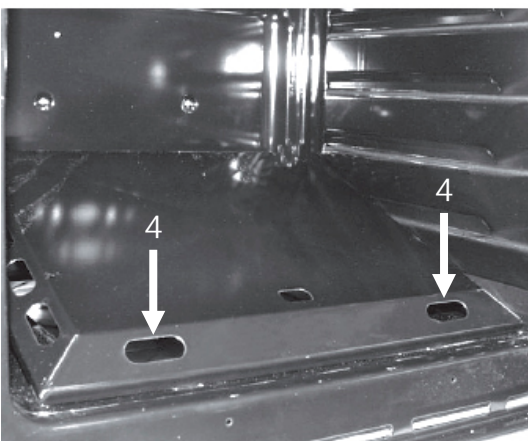


To replace fit the door:

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

Removal of the burner cover plate

The burner cover plate is secured at the front by two tabs inserted, in two slots 4; to remove the cover plate, raise the rear of the plate so that it pivots at the front and withdraw the tabs from the slots.



Teleskop (falls vorhanden)

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

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

Die Schienen jedes Bleches halten einer Belastung von bis zu 15 kg stand im vollständig herausgeschobenen Zustand.

Bei Reinigung des Backofens lässt sich das System der Schienen leicht entfernen. Die Konstruktion ist in rostfreiem Stahl ausgeführt, dass die Möglichkeit von Korrosionsbildung ausschließt.

Ausbauen der Backofentür

Um einen besseren Zugang zum Backofenraum und zur Reinigung zu schaffen kann die Backofentür mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- Die Tür ganz öffnen,
- Die zwei auf Abb. dargestellten Hebel 2 anheben,
- Die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen,
- Die Tür halb öffnen, nach oben und nach außen anheben und herausnehmen 3.

Um die Tür wieder einzubauen:

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

Herausziehen des Bodens

Der Boden (Abdeckung des Brenners) wird vorne durch zwei Flügel gehalten, die in zwei Langlöchern 4 stecken; zum Herausziehen den Boden hinten anheben, vorne niederdrücken und aus den zwei Schlitzten herausziehen.

Телескоп (если имеется)

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.

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 фиксатора 2,
- Прикрыть дверцу до первого касания поднятых фиксаторов,
- Приоткрыв дверцу, потянуть ее вверх на себя и извлечь 3.

Чтобы вновь установить дверцу:

- Вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть фиксаторы.

Извлечение днища

Днище (крышку горелки) взять спереди за два выступа 4, которые расположены в двух продолговатых отверстиях. Днище сзади приподнять, спереди надавить и вытащить из двух пазов.

Alternate inspection

Besides the current maintenance the user is duty bound 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.

Periodische Besichtigung

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

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

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

Периодический осмотр

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

- Производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов плиты,
- 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 специалистом, обладающим соответствующей квалификацией.

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.

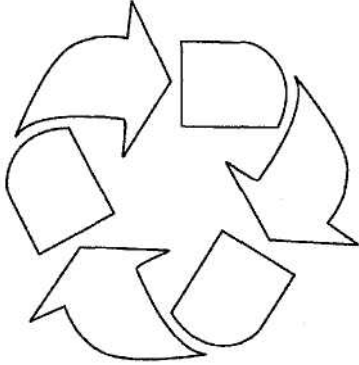
Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

Важно! Пользователь отвечает за безупречное состояние прибора и правильное обслуживание. Если, по причине неправильного обслуживания, вызывается служба Сервисного Центра, вызов платный, даже при ещё действующей гарантии. Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

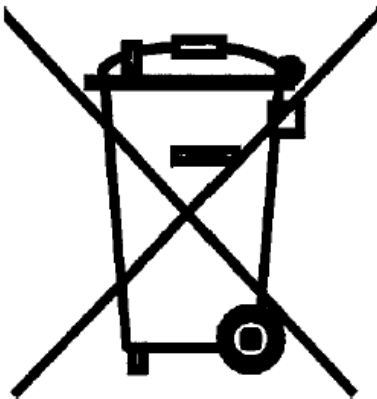
The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment. The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

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



Disposing of the packaging

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



Disposing of old appliances

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

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

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

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

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

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

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Die Rückführe der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung

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

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

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

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

Утилизация старых приборов

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

Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших близких.

Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.

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

Zentrale Kundendienst EU

SPI-Kundendienst:
ServicePoint International GmbH
Thunbuschstr.8 D-42781 Haan
Tel.: +49 (0)2104-9640-0
Fax.: +49 (0)2104-9640-20

SPI Service-Center

Tel.: 01805-76 33 76 (0,14 Euro pro Minute aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 Euro pro Minute)
E-Mail: service@spi-kundendienst.de
Internet: www.spi-kundendienst.de

GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:

1. Die Garantie für das einwandfreie Funktionieren des Geräts ist für die Dauer von 24 Monaten gültig, gerechnet von dem Tag des Kaufs (es ist 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, Montage, defektes Material und 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-, Materialkosten und bei Bedarf wie auch unter Berücksichtigung der geltenden Gesetzgebung - die Transportkosten) von der zuständigen Kundendienststelle zu Hause bei dem Verbraucher oder in einer Werkstatt durchgeführt, wenn die Kundendienststelle ein derartiges Vorgehen für notwendig betrachtet.
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 im Laufe 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 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 Gerätes nichts zu tun haben. Bitte nehmen Sie vorerst Kontakt mit dem zuständigen Service-Center auf.
8. Die Installation des Geräts soll nur von den qualifizierten Fachpersonen durchgeführt werden. Der Kunde ist verpflichtet, den entsprechenden Nachweis hierfür zu erbringen. Andernfalls besteht kein Anspruch auf die Gewährung einer Garantieleistung.
9. Der Umtausch des Geräts wird nur von dem 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 Plastik im Falle, wenn der Fehler durch Verschulden des Benutzers aufgetreten ist, nach der Unterzeichnung des Abnahmeprotokolls vom Verbraucher.
5. Kratzer, Risse und ähnliche äußere mechanische Beschädigungen, die während der Nutzung entstanden sind.
6. Solche Beschädigungen von Elementen, deren Wahrscheinlichkeit erheblich höher ist nach Art ihrer Nutzung oder welche als Folge des Normalverschleißes entstanden sind (inklusive Betriebsstoffe), solche wie: Lampen, Filter o.ä., die von Hand bewegten Kunststoffteile.
7. Solche Arten von Arbeiten wie Regulierung, Reinigung und weitere Produktpflege, die in der Betriebsanleitung festgelegt sind.
8. Sowie aus anderen Gründen, die durch Verschulden des Käufers entstanden und nicht auf den Hersteller zurückzuführen sind – die können ausschließlich auf Kosten des Käufers beseitigt werden.

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

Central Customer Service EU

SPI-Kundendienst:

ServicePoint International GmbH

Thunbuschstr.8,42781 Haan, Germany

Phone: +49 (0)2104-9640-0

Fax.: +49 (0)2104-9640-20

SPI Service-Center

Phone: +49 01805-76 33 76 (0.14 Euro per minute within German landline, other call charges may vary depending on the service provider or the mobile network)

e-mail: service@spi-kundendienst.de

Internet: www.spi-kundendienst.de

WARRANTY CONDITIONS FOR HOME APPLIANCES

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

WARRANTY NOT VALID WHEN:

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

The unearthed devices are potentially dangerous.

The manufacturer accepts no liability for damages which have caused by improper use, the incorrect installation, operation, application or maintenance.

Представительство *Kaiser* в России по сервисному обслуживанию и работе с потребителями

Почтовый адрес: 125047, Москва, ул. Фадеева д.11, ООО Центр Кайзер

Тел.: (495) 781-51-70

Факс: (495) 781-51-74

E-Mail: service@kaiser.ru

Internet: www.kaiser.ru

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора на территории России действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма-изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия используемые в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантия не распространяется.
4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.
5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и при необходимости выдачи последней соответствующего заключения.
6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остаётся неисправным.
7. В случае неоправданного использования услуг сервисного обслуживания фирма имеет право требовать за предоставленные услуги возмещения расходов (транспортные расходы, затраченное на работу время). Прежде чем Вы обращаетесь в центр сервисного обслуживания мы рекомендуем Вам проверить, связан ли дефект с ошибкой в обслуживании изделия или с его функциями.
8. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.
9. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

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

Незаземленное оборудование является потенциально опасным.

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

Представництво *Kaiser* в Україні по сервісному обслуговуванню та роботі зі споживачами:

Тел.: (044) 331-50-77, 331-50-78, 496-55-44
Факс: (044) 391-03-00
E-Mail: service@kaiser.ua
Internet: www.kaiser.ua

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

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

ГАРАНТІЯ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ:

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

Незаземлене обладнання є потенційно небезпечним.

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

GARANTIEKARTE

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

Wir gratulieren Ihnen zur Anschaffung der Haushaltsgeräte von ausgezeichneter Qualität!

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

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

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

WARRANTY CARD

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

Congratulations on the purchase of household appliances of excellent quality!

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

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

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

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. Такие изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!

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

Для встановлення та підключення, а також по всім іншим питанням, пов'язаним з технічним обслуговуванням, необхідно звертатися тільки в авторизовані сервісні центри. Детальна інформація про повноважених 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.

VERKAUFVERMERK :: PURCHASE MARK :: ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ :: ВІДМІТКА ЩОДО ПРОДАЖУ

PRODUKT :: PRODUCT :: ИЗДЕЛИЕ :: ВИРІБ

Elektroherd • Electric cooker Электрическая плита • Електрична плита	<input type="checkbox"/>	Kühl- Gefriergerät • Fridge/ Freezer Холодильник • Холодильник	<input type="checkbox"/>
Gasherд • Gas cooker Газовая плита • Газова плита	<input type="checkbox"/>	Waschmaschine • Washing machine Стиральная машина • Пральна машина	<input type="checkbox"/>
Einbaukochfeld • Built-in hob Встраиваемая поверхность • Вбудована поверхня	<input type="checkbox"/>	Geschirrspüler • Dishwasher Посудомоечная машина • Посудомийна машина	<input type="checkbox"/>
Einbaubackofen • Built-in oven Встраиваемый духовой шкаф • Вбудована духовка	<input type="checkbox"/>	Abzugshaube • Cooker hood Кухонный воздухоочиститель • Кухонний очищувач повітря	<input type="checkbox"/>
Mikrowelle • Microwave Микроволновая печь • Мікрохвильова піч	<input type="checkbox"/>	Klimaanlage • Air conditioner Кондиционер • Кондиціонер	<input type="checkbox"/>

Modell • Model • Модель • Модель

Seriennummer • Serial number • Заводской № • Заводський №

Verkäufer • Dealer • Название магазина • Назва магазину

Telefon • Phone • Телефон • Телефон

Verkaufsdatum • Date of purchase • Дата продажи • Дата продажу

**INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION :: INFORMATION ABOUT INSTALLATION
СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ :: ВІДОМОСТІ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ**

Installiert • Installed

Установлено • Встановлено

Käufer (Vor- und Nachname) • Purchaser (name, surname)

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

Anschrift, Telefon • Address, phone

Адрес, телефон • Адреса, телефон

Unterschrift des Käufers • Purchaser's signature

Подпись владельца • Підпис власника

Fachperson (Vor- und Nachname) • Expert (name, surname)

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

Installateur • Installer

Орг. установщик • Орг. що встановлює

Unterschrift der Fachperson • Installer's signature

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).

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

Подпись покупателя • Підпис покупця

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.

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.

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

