



ЕН ...

BUILT IN ELECTRIC OVEN

EINBAU-ELEKTRO-BACKOFEN

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



EN USER MANUAL

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

DEAR CUSTOMERS,

we thank to you for the acquisition of our technology.

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

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

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

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

We wish you an effective use of our oven.

Yours faithfully

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

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 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 электроэнергии. Если эксплуатация духового шкафа будет соответствовать настоящей инструкции, наш духовой шкаф будет радовать Вас долгое время.

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

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

Желаем Вам эффективного пользования духовым шкафом нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	6
INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
Electrical connection	14
Installation of the oven	16
Preparation	16
BRIEF DESCRIPTION	18
Location drawing	18
Control panel	18
EQUIPMENT	20
Multifunction oven control	20
Operation functions of the oven	22
USAGE	32
Digital clock timer with sensor	36
Intelligent System of the ovens La Perle	
PRACTICAL ADVICES	80
CARE AND ATTENDANCE	88
RESPECT FOR THE ENVIROMENT	98

INHALTSVERZEICHNIS

ОГЛАВЛЕНИЕ

SICHERHEITSHINWEISE	7	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	7
FÜR DEN INSTALLATEUR	15	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	15
Stromanschluss	15	Подключение к электросети	15
Einbau des Backofen	17	Установка	17
Vorbereitung	17	Подготовка	17
KURZBESCHREIBUNG	19	КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	19
Gesamtansicht	19	Внешний вид	19
Bedienblende	19	Панель управления	19
AUSSTATUNG	21	ОБОРУДОВАНИЕ	21
Steuerung von Multifunktionsbackofen	21	Управление работой многофункционального духового шкафа	21
Betriebsfunktion des Backofens	23	Рабочие функции духового шкафа	23
BENUTZUNG	33	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	33
Elektronische Zeitschaltuhr mit Sensor Intelligent System von Backöfen La Perle	37	Сенсорное электронное программирующее устройство Intelligent System духовых шкафов La Perle	37
PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN	81	ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	81
PFLEGE UND WARTUNG	89	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	89
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	99	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	99

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance complies with statutory safety requirements.

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

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

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

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

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор соответствует всем действующим нормам безопасности.

Неправильное использование прибора и несоблюдение данной инструкции могут привести к ущербу как человеческому тав и к материальному.

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

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

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

TECHNICAL SAFETY

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



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

TECHNISCHE SICHERHEIT

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Подключение и установка устройства должно быть выполнено квалифицированным специалистом.
- Проверьте устройство на предмет видимых повреждений. Такие повреждения могут представлять угрозу Вашей безопасности. Никогда не подключайте повреждённое устройство!
- Ремонт устройства должен осуществляться только квалифицированным специалистом. Неквалифицированный ремонт может представлять опасность Вам и Вашему окружению. При необходимости ремонта обратитесь в нашу сервисную службу.
- Убедитесь, что шнур питания не поврежден. Во избежание опасности повреждения, неисправный шнур питания должен быть заменен производителем, его агентом по сервису или аналогичным квалифицированным персоналом.
- Электрические провода не должны касаться устройства.
- Аппарат должен подсоединяться непосредственно к электросети, имеющей разрешённый к применению специальный автоматический выключатель. Из соображений безопасности не подключайте устройство к тройнику или удлинителю.
- Питание устройства должно быть выключено перед его ремонтом или чисткой.
- Данное устройство не может быть установлено в нестационарных подвижных помещениях (например, на борту судов).

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

TERMS OF USE

- This appliance is intended for use in domestic households and it is not intended for outdoor use.
- Danger of burning. During use, the appliance interior surface becomes hot enough to cause burns. There is danger to burn yourself on the heating elements, appliance interior, cooked food, appliance accessories or hot steam. Wear oven gloves while placing food in the appliance or removing it and while adjusting the appliance shelves etc.
- Never store the flammable materials in the appliance.
- Take care while putting cooking containers into the appliance or removing them. Do not spill the contents.
- Take care by opening the appliance door while cooking. Hot air and steam can escape rapidly.
- Take care while cooking dishes that contain alcohol. The alcohol may evaporate due to the high temperatures and its vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the appliance.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire grill. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- The appliance door must be closed during cooking.
- Do not place an aluminium foil or any trays on the appliance bottom. The aluminium foil blocks the heat, which may cause a damage to the surfaces and cause the bad cooking results.
- Fruit juices can leave stains, which will become indelible from the surfaces of the appliance. Use the deep pan while cooking of very moist cakes.
-
- Do not put bakeware on the opened door of the appliance.
- If a cooking time is not entered, the appliance will shut itself off after a while.
-
- Plastic dishes which are not heat- and steam resistant melt at high temperatures and can damage the appliance.

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt.
- Verbrennungsgefahr. Das Gerät wird im Betrieb heiß. Sie können sich an den Heizkörpern, dem Garraum, dem Gargut, dem Zubehör und dem heißen Dampf verbrennen. Ziehen Sie die Topfhandschuhe beim Einschieben oder Herausnehmen von dem heißen Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum an.
- Stellen Sie niemals entflammbare Materialien in das Gerät.
- Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen von Garbehältern darauf, dass der Inhalt nicht überschwappt wird.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass die Heißluft und der Dampf schnell verdunsten können.
- Wenn für die Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwendet werden, dann beachten Sie, dass der Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.
- Tiefkühlkost wie Pizza soll auf dem Grill gegart werden. Wenn dafür das Backblech benutzt wird, dann kann es sich bei großen Temperaturunterschieden verformen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, soll die Tür geschlossen bleiben.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Garraumboden, da die Oberfläche beschädigt werden kann.
- Fruchtsäfte können die Flecken hinterlassen, die sich von der Oberfläche nicht mehr beseitigen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Gerichte zubereiten, verwenden Sie dafür die tiefen Gefäße.
- Stellen Sie kein Geschirr auf die geöffnete Tür des Gerätes.
- Wenn keine Kochzeit angegeben wird, schaltet sich das Gerät nach einer Weile selbst aus.
- Nicht gerätaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann das Gerät beschädigen oder das Brennen verursachen.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Данное устройство предназначено исключительно для домашнего использования.
- Опасность пожара! При эксплуатации устройство нагревается. Вы можете обжечься при прикосновении к нагревательному элементу, сторонам внутренней поверхности, нагретым подносам или при воздействии пара. Надевайте специальные перчатки, извлекая и располагая Ваше блюдо внутри устройства.
- Не ставьте воспламеняемые материалы во внутреннюю часть устройства.
- Во время готовки старайтесь аккуратно размещать и извлекать Ваши блюда, не расплескивая их на поверхность устройства.
- Помните, что открытие двери, работающего устройства, может повлечь быстрое испарение горячего воздуха и пара.
- При использовании алкоголя для приготовления Ваших блюд помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Его пары могут загореться при контакте с нагревательным элементом.
- Замороженные продукты, такие как пицца, должны готовиться на решётке. Использование противней может привести к их деформации при больших перепадах температур.
- Когда устройство находится в рабочем состоянии, дверь должна оставаться закрытой.
- Не кладите алюминиевую фольгу и не ставьте кастрюли, сковороды и т.п. непосредственно на дно устройства, так как его поверхность может быть повреждена.
- Фруктовые соки могут оставить пятна, которые не смогут быть удалены с поверхности. Если Вы готовите блюда с возможностью выкипания, используйте глубокую посуду.
- Не ставьте посуду на открытую дверь устройства.
- Если время приготовления не было задано, устройство выключится через некоторое время само по себе.
- Применение неспециализированной пластиковой посуды приведёт к её плавлению при высоких температурах, а также может повредить устройство и вызвать возгорание.

CHILD SAFETY

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person liable for their safety.
- Children should be supervised to ensure, that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.



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

- It is not allowed to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of the appliance. This can damage the appliance, and the device may tip over, potentially causing severe injury.
- Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

KINDERSICHERHEIT

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

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

- Es ist untersagt, auf den verschiedenen Teilen des Geräts zu stehen, zu sitzen, auf sie zu klettern oder an sie zu lehnen. Das kann das Gerät beschädigen und möglicherweise schwere Verletzungen verursachen.
- Kinder und Haustiere sollen in der Nähe des angeschalteten Gerätes nicht alleine oder unbeaufsichtigt bleiben. Den Kindern ist es nicht erlaubt, in der Nähe des Gerätes zu spielen, unabhängig davon, ob das Gerät in Betrieb oder außer Betrieb ist.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

- Данный прибор не предназначен для использования детьми или лицами чьи физические, сенсорные или ментальные способности, либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им обеспечить безопасную эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление безопасной эксплуатации с их стороны.
- Дети должны находиться под наблюдением, чтобы гарантировать, что они не играют с прибором.
- Данный прибор предназначен для использования детьми от 8 лет или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными способностями либо отсутствием необходимого опыта и знаний под присмотром или с указаний ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление безопасной эксплуатации с их стороны и предотвращение возможных опасностей.

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

- Стоять, сидеть, подниматься или опираться на разные части устройства запрещается. Это может привести к повреждению устройства а также стать причиной серьезных травм.
- Дети и домашние животные не должны оставаться без присмотра рядом с включенным устройством. Дети не должны играть в непосредственной близости от устройства, независимо от того, является ли устройство включённым или выключенным.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTION

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

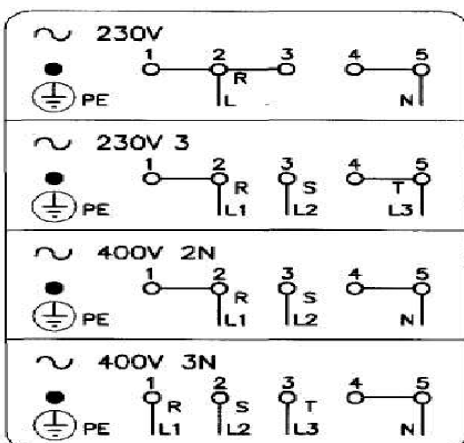
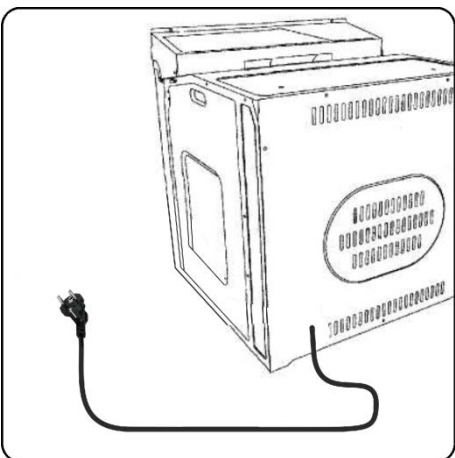
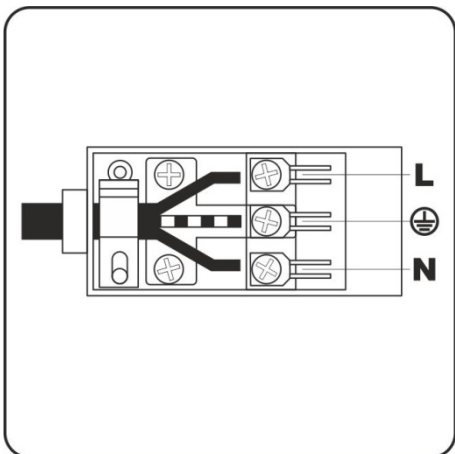
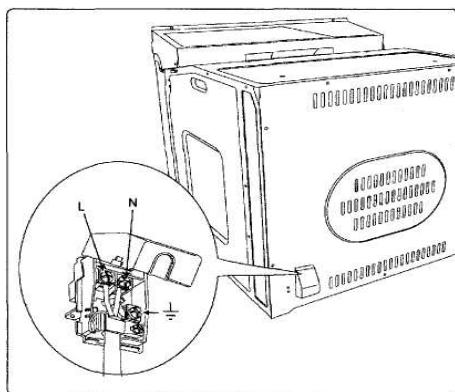
- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

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

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

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

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



FÜR DEN INSTALLATEUR

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

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

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

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

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

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением духового шкафа к эл. сети, необходимо убедиться, что:

- параметры сети соответствуют данным в табличке на задней стенке духового шкафа,
- эл. сеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

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

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.

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

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

INSTALLATION OF THE OVEN

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

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

PREPARATION

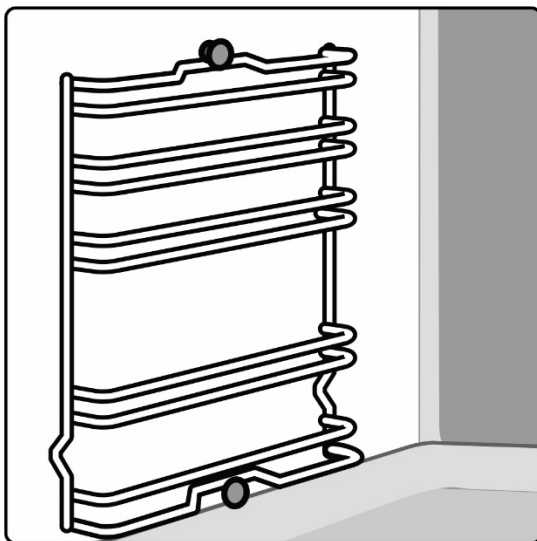
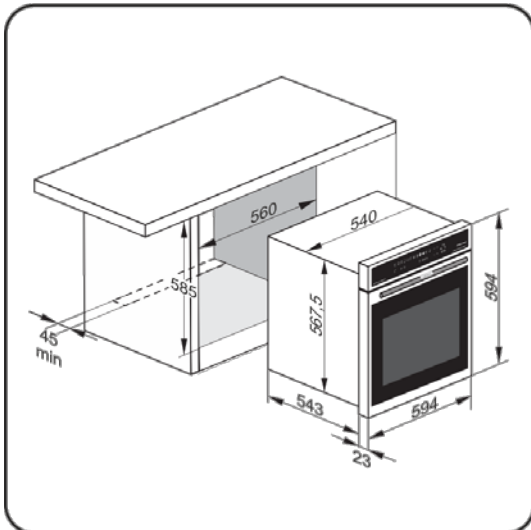
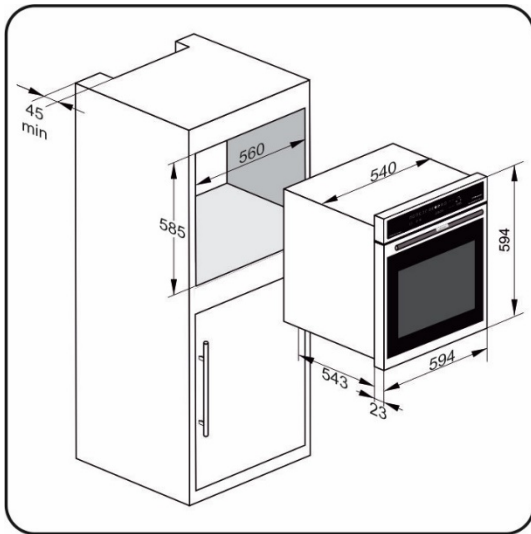
Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.

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.

Important!!!

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

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



EINBAU DES BACKOFENS

Der Backofen kann unter eine Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßen entsprechen. 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 die beiliegenden Anleitungen.

VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch soll der Backofen gründlich mit dem Seifenwasser gesäubert und anschließend mit dem klaren Wasser abgewaschen werden. Die mitgelieferten Einhängegitter sollen auf die Seitenwände eingebaut und auf die Gitter und Bleche aufgestellt werden. Den Backofen soll man für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen. Auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig!!!

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

Achtung! Beim Einbau ist zu beachten: die Verwendung von der Silikonfuge, anderen Dichtungsmitteln oder Klebstoffen zusätzlich zu den gelieferten Befestigungsmaterialien wird nicht empfohlen. Bei der Verwendung der zusätzlichen Befestigungsmaterialien und Stoffen, falls die Servicedienstleitung notwendig ist, wird das Herausnehmen des Gerätes aus der Montagefläche auf eigenen Kosten und aus eigener Kraft des Inhabers des Gerätes durchgeführt. Der Hersteller und das Kunden-Service übernehmen keine Verantwortung für die Schäden des Gerätes und der Möbel bei der Demontage.

УСТАНОВКА

Духовой шкаф предназначен для встройки либо под рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Устройство должно быть отцентрировано по отношению к стенкам мебели и надежно закреплено при помощи поставляемых в комплекте крепежных материалов.

Для комбинации духового шкафа с газовой или газо-электрической поверхностью используйте прилагаемую документацию.

ПОДГОТОВКА

Перед первым использованием тщательно очистить духовой шкаф мыльным раствором и хорошо промыть достаточным количеством воды. Навесить на боковые стенки поставляемые в комплекте лестнички и установить на них решетки и противни. В течение примерно 30 минут прогреть духовой шкаф до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

Важно!!!

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

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

BRIEF DESCRIPTION

LOCATION DRAWING

BUILT-IN OVENS

Functional assemblies

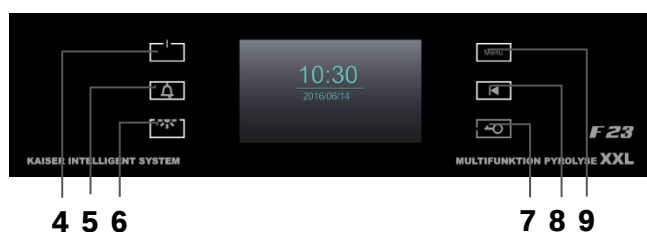
1. Control panel
2. Touch screen TFT display
3. Appliance door

Touch the lighted part of the display to switch on the appliance. Only lighted buttons react on your touch.



CONTROL PANEL

BUILT-IN OVENS



Model range La Perle with multilingual and multifunctional sensor TFT display and Full Touch control

4. ON/ OFF key – to switch the appliance on and off
5. Timer key – to set the timer and minute minder
6. Lighting key – to switch the inner lighting on and off
7. Child lock key – to lock all the controls
8. Return/ cancel key – to return to the upper menu level or to cancel a function
9. Menu key – to return to main menu

Different control panels are put on different models according to their technical equipment on which the operating elements are arranged sensibly.

Electronic time switch clock can be executed differently according to the model. See a precise description in the suitable chapter.

KURZBESCHREIBUNG**КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ****GESAMTANSICHT****ВНЕШНИЙ ВИД****einBAU-BACKÖFEN****ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ
(НЕЗАВИСИМЫЕ)****Anordnung von Funktionsbaugruppen****Размещение функциональных узлов**

1. Bedienblende
2. Touch screen TFT-Display
3. Tür des Gerätes

1. Панель управления
2. Touch screen TFT-дисплей
3. Дверь устройства

Tippen Sie auf das beleuchtete Teil des Displays um das Gerät einzuschalten. Nur beleuchtete Tasten reagieren auf Berührung

Нажмите на зажатую часть дисплея, чтобы включить прибор. Только подсвечиваемые кнопки реагируют на ваши прикосновения.

BEDIENBLENDE**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ****EINBAU-BACKÖFEN****ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ
(НЕЗАВИСИМЫЕ)**

Modellreihe La Perle mit multisprachigem, multifunktionalem Touch Screen TFT- Display und Full Touch control

Модельный ряд La Perle с многоязыковым, multifunkциональным сенсорным TFT дисплеем и системой Full Touch control

4. Ein/ Aus-Taste – Ein- und Ausschalten des Gerätes
5. Zeitschaltuhr-Taste – Einstellung des Timers oder der Zeitschaltuhr
6. Beleuchtung-Taste – Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung
7. Kindersicherung-Taste – Sperre der Bedienblende
8. Rückgabe-Taste – zurück zur oberen Menü-Ebene oder Beenden der Funktion
9. Menü-Taste – zurück zum Hauptmenü

4. Вкл/ Выкл – кнопка включения и выключения устройства
5. Электронный минутник – кнопка для установки таймера и электр.минутника
6. Кнопка освещения устройства – для включения и выключения освещения
7. Блокировка от детей – кнопка включения и выключения блокировки
8. Кнопка возврата – для возврата на предыдущий уровень меню или завершения функции
9. Кнопка меню – для перехода в главное меню

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

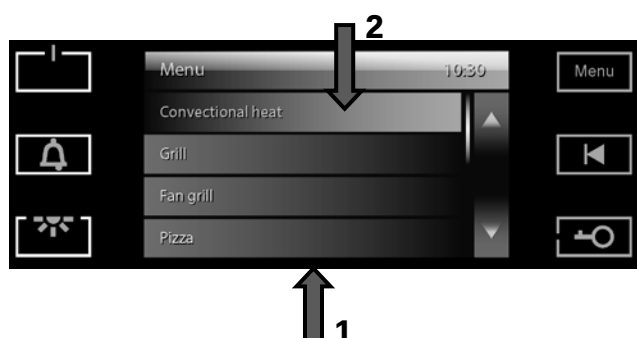
Отдельные модели, в зависимости от их технического оборудования, имеют различные панели управления с соответственно размещенными на них элементами управления.

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

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

EQUIPMENT

MULTIFUNCTION OVEN CONTROL



The switching on of the appliance is performed by the simple touching of the sensor display **1**. The oven operations are steered through selecting of the necessary function **2** on the display **1**.

The basic programs of the appliance are pre-programmed for the temperature of 180 °C and for the duration time of 2:00 hours. You can change them on your choice if it is necessary.

The text and the graphic designations, appearing on the display, show the chosen operation modes.

For more comfort you can use the **digital clock timer**. It enables you to run the oven in an automatical, half automatical or manual cycle.



Important! The activation of the oven is signalizes by the appropriate information on the display.

When the appropriate information appears on the display, it signalizes that the set oven temperature has been reached.

If a cooking recipe advices you to put the meal in a preheated oven, do this after the appropriate information appears on the display.

You can also switch on the indoor lighting, when the **heating elements are switched off**

AUSSTATUNG

STEUERUNG VON MULTIFUNKTIONS-BACKOFEN

Das Einschalten des Gerätes wird durch ein einfaches Tippen aufs Sensor-Displays **1** ausgeführt. Die Steuerung der Backofenbetriebsfunktionen erfolgt durch die Auswahl der gewünschten Funktion **2** auf dem Display **1**.

Die Hauptprogramme des Gerätes sind für die Temperatur von 180 °C und für die Dauer von 02.00 Stunden vorprogrammiert. Sie können sie auf Ihrer Wahl ändern, wenn es notwendig ist.

Die Text-Mitteilungen und die grafische Bezeichnungen, die auf dem Display erscheinen, zeigen die gewählten Backofenbetriebsarten.

Für mehr Komfort können Sie die **Elektronische Zeitschaltuhr** benutzen, die ermöglicht den Backofen im automatischen, halbautomatischen und manuellen Zyklus zu betreiben.

Wichtig! Die Einschaltung von dem Backofen wird durch die entsprechende Information auf dem Display signalisiert.

Wenn die entsprechende Information auf dem Display erscheint, dann signalisiert es, dass die voreingestellte Backofentemperatur erreicht worden ist.

Wenn es laut einem Kochrezept empfohlen ist, die Speise in den vorgewärmten Backofen hineinzulegen, so soll es nach dem Erscheinen der entsprechenden Information gemacht werden.

Sie haben auch die Möglichkeit, die Innenbeleuchtung einzuschalten, **wenn die Heizkörper ausgeschaltet sind.**

ОБОРУДОВАНИЕ

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Включение устройства осуществляется посредством простого касания сенсорного дисплея **1**, а управление режимами работы духового шкафа осуществляется посредством выбора желаемой функции **2** на дисплее устройства **1**.

Основные программы устройства имеют заранее запрограммированную температуру 180 °C и продолжительность приготовления 2:00 ч., которые Вы можете при необходимости изменить по своему выбору.

Графические и текстовые обозначения на дисплее показывают выбранные параметры работы духовки.

Для большего комфорта духовка оборудована **электронным программирующим устройством**, дающим возможность управлять работой духовки в автоматическом, полуавтоматическом и ручном режимах.

Важно! Включение духовки сигнализируется соответствующей информации на дисплее панели управления.

После того, как Ваша духовка достигнет установленной температуры на дисплее появляется соответствующая информация.

Если кулинарные рецепты рекомендуют ставить блюдо в прогретую духовку, делайте это после появления данной информации.

Вы также имеете возможность включить освещение **при выключенных** нагревательных элементах.

OPERATION FUNCTIONS OF THE OVEN

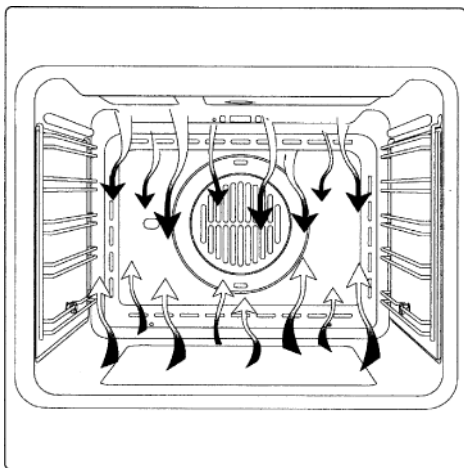
CONVENTIONAL COOKING



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

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

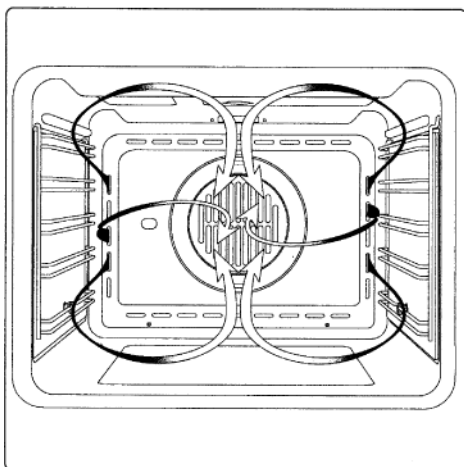
If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.



FAN COOKING



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

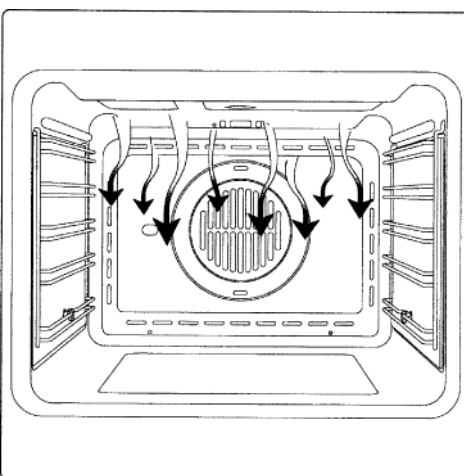


DEFROSTING



By selecting one of the fan cooking functions and setting the **temperature regulator** to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.

It is not essential to pre-heat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.



GRILL COOKING



This function is used to grill or brown foods.

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

Pre-heat the oven for 5 minutes. Set the **temperature regulator** to a temperature between 50 °C and 200 °C.

BETRIEBSFUNKTIONEN DES BACKOFENS

РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

KONVENTIONELLES BACKEN



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

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

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

ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Классическая система, при которой применяется верхний или нижний нагрев, пригодна для приготовления только одного блюда. Блюда должны помещаться в духовку, по возможности, лишь после достижения заданной температуры, т.е. когда погаснет контрольная лампочка.

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

UMLUFTBACKEN



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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ



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

AUFTAUEN



Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der **Temperaturregler** auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Backofen und fördert das schnelle Auftauen der Tiefkühlkost.

Ein Vorheizen des Backofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für die Pâtisserie dennoch empfehlenswert.

ОТТАИВАНИЕ



При включенном обдуве и установленном на ноль **терморегуляторе**, вентилятор осуществляет циркуляцию холодного воздуха, обеспечивая тем самым быстрое оттаивание замороженных продуктов.

Предварительный прогрев духовки необязателен, однако при выпечке кондитерских изделий рекомендован.

GRILLEN



Diese Funktionen werden zum Grillen oder Bräunen von Speisen benutzt.

Der Rost mit der Speise wird in der 1. oder 2. Schiene von oben eingeschoben.

Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den **Temperaturregler** auf die Temperaturen von 50 °C bis 200 °C einstellen.

ГРИЛЬ



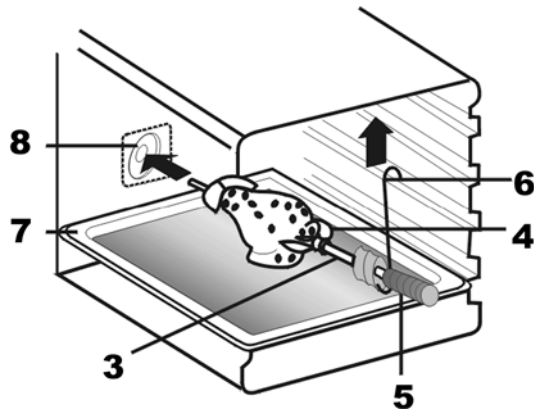
Этот режим используется для приготовления на гриле или подрумянивания блюд.

Решетка с приготавливаемым блюдом устанавливается на 1-й или 2-й уровень сверху. Прогреть духовку в течение 5 минут.

Терморегулятор установить на температуру от 50 °C до 200 °C.

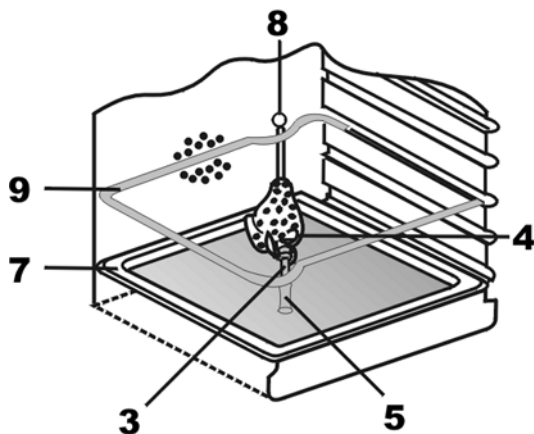
ROTISSERIE (if available)

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

**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 rotisserie 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 rotisserie 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.

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.

DREHSPIEß (wenn verfügbar)

Einige Backöfen sind komplett mit Stabmotor und Drehspeiß für das Speißbraten ausgestattet.

Der Speiß* erlaubt es, die Speisen im Backofen rotierend zu rösten. Er dient hauptsächlich zum Rösten von Schaschliks, Geflügel, Würstchen u.ä. Speisen. Die Ein- und Ausschaltung von dem Speißantrieb erfolgt gleichzeitig mit dem Ein- und Ausschalten von Grillfunktionen

**GRILLEN AM DREHSPIEß**

Um dies zu tun ist wie folgt vorzugehen:

- die Speise auf den Stiel vom Speiß **3** aufspeißen und sie darauf mit Hilfe von Gabeln **4** fixieren,
- bei Bedarf den Handgriff **5** aufschrauben, den Speißrahmen **9** an der Höhe „II“ im Backofen einordnen,
- Das Endstück vom Speiß **3** in die Antriebskupplung **8** hineinschieben, dabei ist zu beachten, dass der Speißrahmenhaken in die Rille des Speißgriffmetallteils eingreift,
- den Handgriff **5** herausschrauben,
- das Blechtablett **7** in den Backofenraum auf die niedrigste Höhe hineinschieben und die Backofentür anlehnen.

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

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, dann schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min. ein. Der Ventilator schaltet sich selbstständig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60 °C unterschreitet, z.B. wenn der Backofen nach Betrieb bei 200 °C ausgeschaltet ist, dann schaltet sich die Kühlung nach etwa 30 Min. aus.

ВЕРТЕЛ (если имеется)

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

**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.**

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

Food probe

The food probe is a thermometer which is being putted in the cooking food. With that thermometer you can control the internal temperature (core temperature) and then use to determine the end of the cooking time. It can happen, for example that the meat looks from the outside already cooked, however, is still bloody inside!



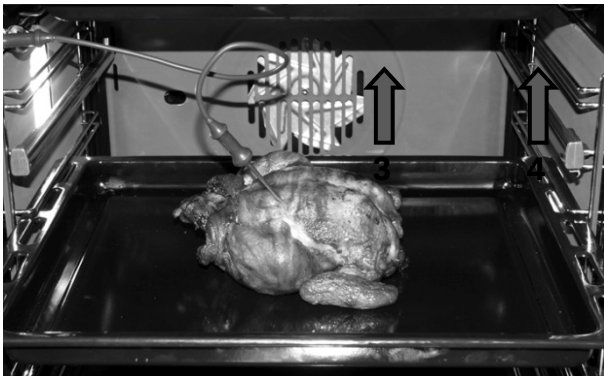
The temperature which achieve the meals during cooking is nearly connected with hygienic/ health problems. There are bacteria in every meat, just as in chicken, fish and in raw eggs.

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

Bacteria increase very fast about temperatures of 4.4° up to 60 °C. The mincemeat is especially subject to this risk.

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

- Don't thaw food with indoor temperature, but in refrigerator or in oven with the suitable function. In this case you should cook the thawed food afterwards immediately.
- Stuff poultry only shortly before the consumption. Buy no already stuffed fowl, and buy already cooked fowl only if you consume this within 2 hours.
- Marinate food in the refrigerator, not with indoor temperature.
- Use the meat thermometer to control the temperature of meat, fish and poultry if their pieces more thickly 5 cm. Thus you provide achievement of temperature of readiness of food.
- Badly probaked poultry represents the greatest threat because of danger of salmonellas.
- Do not interrupt process of preparation to finish a dish to readiness later. It leads to heating of products to temperatures of bacteria favorable for multiplication.



Temperatursonde

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

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

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

Bakterien vermehren sich sehr schnell bei den Temperaturen von 4.4° bis zu 60 °C. Hackfleisch ist diesbezüglich besonders riskant.

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

- Tauen Sie Lebensmittel nicht bei der Raumtemperatur sondern im Kühlschrank oder im Ofen mit der entsprechenden Funktion auf. In diesem Fall sollen Sie die aufgetauten Lebensmittel anschließend sofort kochen.
- Füllen Sie Geflügel erst kurz vor dem Verzehr. Kaufen Sie kein bereits gefülltes Geflügel, und kaufen Sie gefülltes, bereits gegartes Geflügel nur, wenn Sie dieses innerhalb von 2 Stunden verzehren.
- Marinieren Sie Gerichte im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.
- Verwenden Sie ein Bratenthermometer, um die Temperatur von Fleisch, Fisch und Geflügel zu kontrollieren, wenn diese dicker als 5 cm sind. Auf diese Weise stellen Sie sicher, dass die Mindestgartemperaturen erreicht werden.
- Die größte Gefahr geht von schlecht gegartem Geflügel aus, was besonders gefährlich wegen Salmonellengefahr ist.
- Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht: kochen Sie nicht teilweise, um dann das Gericht aufzubewahren und später zu Ende zu kochen. Auf diese Weise kommt es zu «lauwarmen» Temperaturen in den Lebensmitteln, die ein Bakterienwachstum fördern.

Термозонд

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

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

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

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

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

- Размораживайте продукты не при комнатной температуре, а в холодильнике или в духовке с соответствующей функцией. В этом случае Вы должны сразу приготовить размороженные продукты.
- Фаршируйте птицу только перед приготовлением. Не покупайте полуфабрикаты из фаршированной птицы, готовую фаршированную птицу приобретайте, если Вы употребите ее в течении 2 часов.
- Маринуйте пищу в холодильнике, а не при комнатной температуре.
- Используйте термозонд для контроля температуры мяса, рыбы и птицы, если их куски толще 5 см. Таким образом Вы обеспечиваете достижение температуры готовности пищи.
- Наибольшая угрозу представляет плохо пропеченая птица из-за опасности сальмонелл.
- Не прерывайте процесс приготовления, чтобы довести блюдо до готовности позже. Это приводит к нагреванию продуктов до температур благоприятных для размножения бактерий.

When the food probe reaches the preprogrammed temperature, the oven will be turned off. This is indicated by a sound signal.

You can vary the value of the lowest core temperature in an area from +30 °C to +99 °C. We recommend you to keep to the following table which was taken from "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)"

Food	Internal t °C, minimum
Mincemeat	
Hamburger	71 °C
Beef, veal, lamb, pork	74 °C
Chicken, turkey	74 °C
Beef, veal, lamb	
Roast and Steaks:	
rare	In the NFSD there is no temperature for rare meals, healthwise it's not sure
medium rare	63 °C
medium	71 °C
well done	77 °C
Pork	
Ribs, roast meat, cutlets:	
medium	71 °C
well done	77 °C
Ham, fresh	71 °C
Bratwurst, fresh	71 °C
Poultry	
Whole chicken or pieces	82 °C
Duck	82 °C
Whole turkey (not stuffed)	82 °C
Turkey's breast	77 °C

Wenn die Temperatursonde die vorgestellte Temperatur erreicht, dann wird der Ofen ausgeschaltet. Dies wird durch einen Signalton angezeigt.

Sie können den Wert der Mindest-Kerntemperatur in einem Bereich von +30 °C bis + 99°C variieren. Wir empfehlen Ihnen, sich an die nachstehende Tabelle zu halten, die der "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)" entnommen wurde.

Lebensmittel	Innen t °C, Minimum
Gerichte aus Hackfleisch	
Hamburger	71 °C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74 °C
Huhn, Truthahn	74 °C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks:	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63 °C
medium	71 °C
durch	77 °C
Schwein	
Rippchen, Braten, Koteletts:	
medium	71 °C
durch	77 °C
Schinken, frisch	71 °C
Bratwurst frisch	71 °C
Geflügel	
Huhn, ganz oder in Stücken	82 °C
Ente	82 °C
Ganzer Truthahn (nicht gefüllt)	82 °C
Putenbrust	77 °C

Когда температура термозонда достигнет заданной, духовка отключается. Раздается звуковой сигнал.

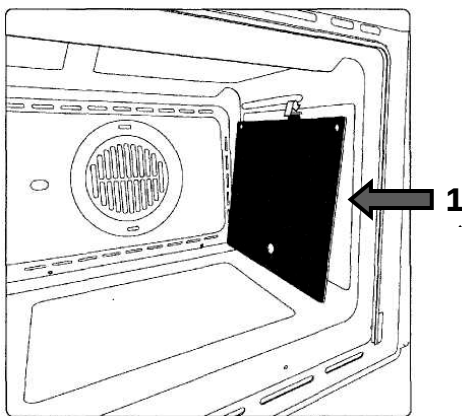
Вы можете варьировать минимальную внутреннюю температуру в области +30 °C до +99 °C. Мы рекомендуем Вам, чтобы вы придерживались нижеследующей таблицы, которая взята в "THE NATIONAL FOOD SAFETY DATABASE (USA)".

Продукт	Внутренняя Т °C, минимум
Блюда из фарша	
Гамбургер	71 °C
Говядина, телятина, баранина, свинина	74 °C
Курица, индейка	74 °C
Говядина, телятина, баранина	
Жаркое и стейки:	
с кровью	В базе NFSD нет температур для мяса с кровью, т.к. оно не на 100% безопасно для здоровья
слабопрожаренные	63 °C
среднепрожаренные	71 °C
прожаренные	77 °C
Свинина	
Ребрышки, мясо для жаркого, котлеты:	
среднепрожаренные	71 °C
прожаренные	77 °C
окорок сырой	71 °C
сырые колбаски	71 °C
Птица	
Курица цельная или кусками	82 °C
Утка	82 °C
Индейка цельная (не фаршированная)	82 °C
Грудка индейки	77 °C

PYROLYTIC SELF CLEAN*

Some appliances are equipped with the pyrolytic cleaning. The interior of the oven with the function of pyrolytic cleaning will be heated to the temperature of 400 °C. All organics will be decomposed by the heat and their molecules will be destroyed.

For safety reasons, the oven door will be locked automatically at the beginning of the pyrolytic cleaning programme. It cannot be opened until the programme has been finished.

**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.

MOISTURE PLUS – STEAM BRUST FUNCTION*

Some appliances are equipped with the steam injection system for cooking with moisture. Baking, roasting and cooking with Moisture Plus guarantees optimised steam and air conduction for excellent cooking and browning results.



Important! Use only fresh tap water for cooking with the Moisture Plus function. Other liquids will cause the damage to the appliance.

- * - if available

PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG*

Einige Geräte sind mit der Funktion der Pyrolyse-Reinigung ausgestattet. In den Backöfen mit der Pyrolyse-Funktion wird der Innenraum auf die Temperatur von 400 °C erhitzt. Alle organischen Stoffe zerfallen durch die Hitze und ihre Moleküle werden voneinander gelöst.

Nach dem Beginn der Pyrolyse-Reinigung wird die Backofentür automatisch verriegelt. Sie lässt sich erst nach dem Ablauf der Reinigung wieder öffnen.



Selbstreinigende katalytische Platten*

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

KLIMAGAREN – DAMPFSTOSSFUNKTION*

Einige Geräte sind mit der Dampffunktion zur Feuchteunterstützung von Garvorgängen ausgestattet. Beim Backen, Braten oder Garen in der Betriebsart Klimagaren garantieren optimierte Dampzufuhr und Luftführung ein gleichmäßiges Gar- und Bräunungsergebnis.



Wichtig! Benutzen Sie ausschließlich Leitungswasser bei Garvorgängen mit Feuchteunterstützung. Andere Flüssigkeiten als Wasser führen zu Schäden des Gerätes.

• * - falls vorhanden

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ САМООЧИСТКА*

Некоторые устройства оборудованы функцией пиролизической очистки. Внутреннее пространство духовок с функцией пиролиза нагревается до температуры 400 °C. Все органические вещества разлагаются под действием высокой температуры и их молекулы разрушаются.

После начала процесса пиролизической очистки дверь духового шкафа блокируется из соображений безопасности. Дверь можно открыть снова только после окончания процесса очистки.



Самоочищающиеся каталитические пластины*

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

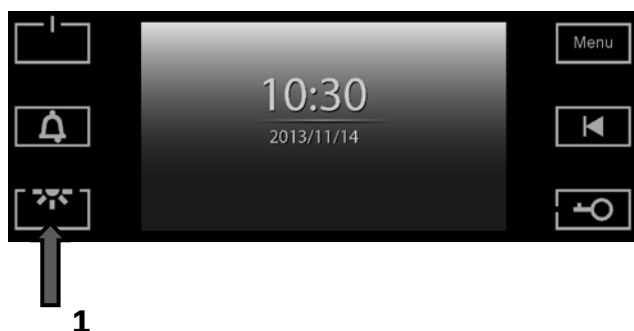
ВБРОС ПАРА – ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ ПАРОМ*

Некоторые устройства оборудованы функцией увлажнения паром, для увлажнения блюд в процессе готовки. При выпечке, жарке или приготовлении пищи в режиме добавления влаги оптимизированная подача пара и циркуляция воздуха гарантируют равномерное приготовление пищи и обжаривание.



Важно! Используйте только водопроводную воду при готовке с функцией добавления влаги. Другие жидкости могут повредить прибор.

• - если имеется



OVEN LIGHT

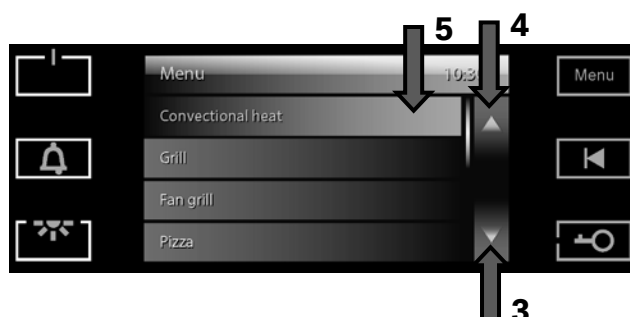
The oven is equipped with the oven light. The oven light stays switched on during oven operations. The Lighting key **1** will be lighted more intense, while the interior of the appliance is illuminated. Touch this key to switch off the lighting. If you want to control your food after preparing it, touch this key again **1**.



USAGE

You can start the process of cooking with a few easy steps.

- Switch on the appliance by touching the display **2**
- To choose the necessary function in the Main menu you can scroll down touching the symbol **3 ▼** or up touching the symbol **4 ▲**.
- Choose the wanted cooking function **5** on the display.



INNENBELEUCHTUNG

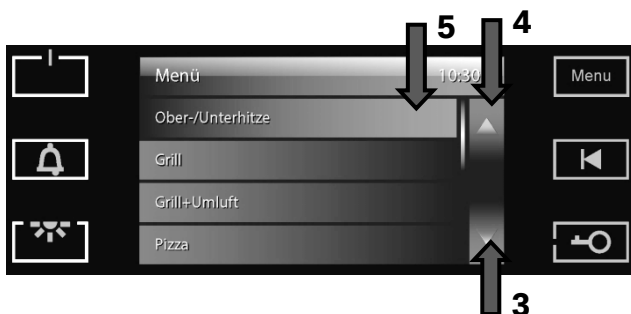
Der Backofen ist mit der Innenbeleuchtung ausgestattet. Die Innenbeleuchtung bleibt während des Betriebes von dem Backofen eingeschaltet. Die Beleuchtung-Taste **1** wird intensiver leuchten, während das Innere des Gerätes beleuchtet wird. Tippen Sie auf diese Taste um die Beleuchtung auszuschalten. Wenn Sie nach der Zubereitung Ihr Gericht kontrollieren möchten, Tippen Sie auf diese Taste wieder **1**.

BENUTZUNG

Zum Beginnen der Zubereitung genügen wenige einfache Schritte.

- Tippen Sie auf das Display **2**, um das Gerät einzuschalten.
- Um die notwendige Funktion im Hauptmenü zu wählen, können Sie nach unten **3 ▼** oder nach oben **4 ▲** in der Liste blättern, indem Sie auf das entsprechende Symbol Tippen.

Wählen Sie die gewünschte Backofenbetriebsfunktion **5** auf dem Display aus.



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

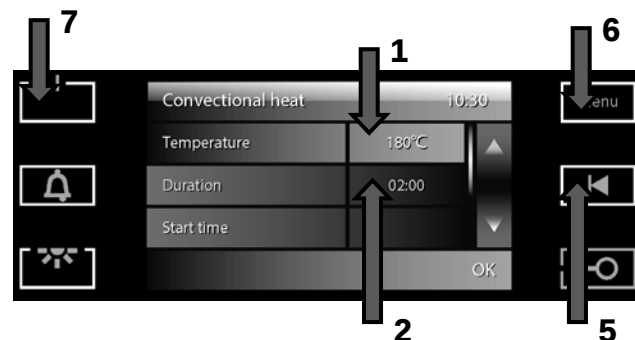
Духовой шкаф оснащен системой освещения. Свет остается включенным во время работы духовки. Во время освещения внутреннего пространства устройства кнопка освещения **1** будет гореть более ярко. Нажмите на неё снова для отключения освещения. Если вы хотите проконтролировать состояние блюда после его приготовления нажмите кнопка освещения **1**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

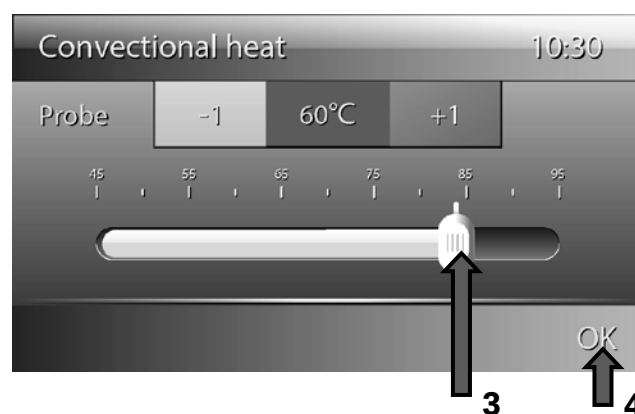
- Включите устройство путём касания дисплея **2**
- Для выбора необходимой функции нажмите стрелку вниз **3 ▼** или вверх **4 ▲**. Таким образом Вы можете прокручивать список функций.
- На дисплее выберете желаемый режим работы духового шкафа **5**.





- The programmed temperature and duration will be shown on the display **1, 2**.
- If necessary, you can change these options by their activating (See **Digital clock timer with sensor**).

If you want to use the **Probe***, the **Duration** will be changed automatically to **Probe** after inserting the probe into the corresponding slot in the oven interior.



- Through the slider **3** set the necessary temperature of the probe.
- Touch **OK, 4** to save the temperature and to return to the "Setting" menu.

The probe can not be used in the functions Gril, Fan gril and Deforst..

Touch the key **Return, 5** to return to the previous menu level.

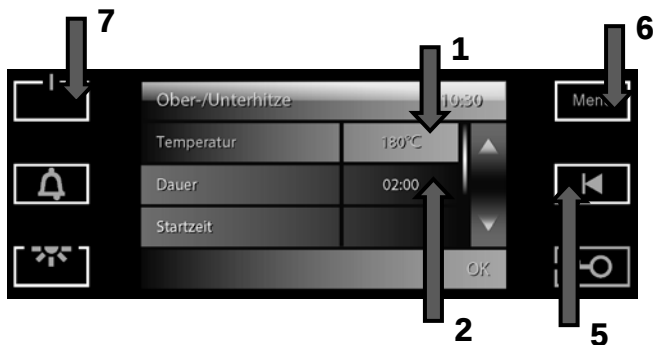
Touch the key **Menu 6** to go to the Main menu.

The activation of the oven is signalizes by the appropriate information on the display.



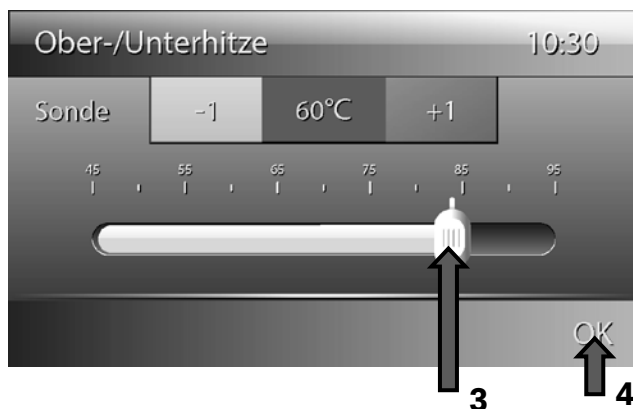
Attention! To switch off the oven, press the key **7** for about 5 seconds

*If available



- Auf dem Display erscheinen die vorprogrammierten Temperatur und die Dauer der Zubereitung **1, 2**.
- Sie können diese Daten auf Ihrer Wahl ändern, wenn es notwendig ist. (siehe **Elektronische Zeitschaltuhr mit Sensor**).

Wenn Sie die **Sonde*** verwenden möchten, wird **Dauer** automatisch auf **Sonde** geändert, nachdem Sie die Sonde in den entsprechenden Schlitz in dem Innenraum des Backofens einsetzen. Folgen Sie der entsprechenden Information, die auf dem Display erscheint.



- Anhand von Slider **3** stellen Sie die gewünschte Temperatur der Sonde ein.
- Tippen Sie auf **OK, 4**, um die Temperatur zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.

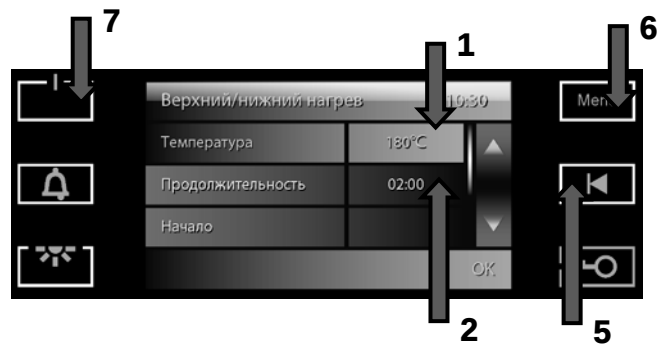
Die Sonde kann nicht in den Funktionen Grill, Grill+Umluft und Auftauen verwendet werden.

Tippen Sie auf die Taste **Rückgabe, 5** um zur vorherigen Menü-Ebene zurückzukehren. Tippen Sie auf die Taste **Menu, 6** um zum Hauptmenü zu übergehen.

Die Einschaltung von dem Backofen wird durch die entsprechende Information auf dem Display signalisiert.

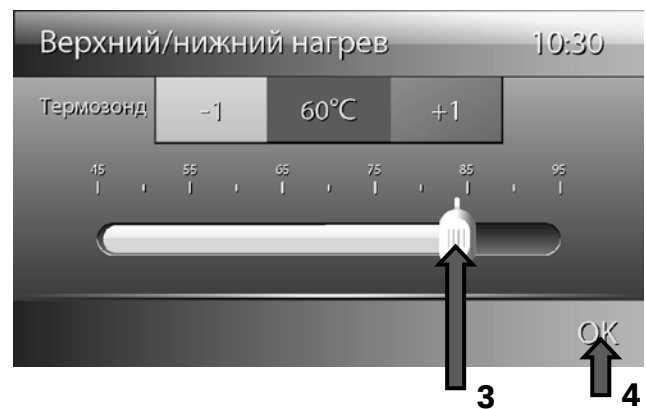
Achtung! Um Backofen auszuschalten, Tippen Sie auf die Taste **7** und halten sie ca. 5 Sekunden gedrückt.

*Falls vorhanden



- На дисплее появятся запрограммированные температура и время приготовления **1, 2**.
- При необходимости Вы можете изменить данные параметры путём их активации (см. **Сенсорное электронное программирующее устройство**)

В случае, если Вы используете **Термозонд***, параметр **Длительность** автоматически изменится на **Термозонд**, после того как Вы вставите Зонд в гнездо в духовой камере. Следуйте соответствующей информации на дисплее устройства.



- Передвигая слайдер **3**, выберите необходимую температуру термозонда
- Нажмите **OK, 4**, чтобы сохранить выбранную температуру и вернуться в меню **Настройки**.

Термозонд нельзя использовать в функциях Гриль, Гриль+обдув Размораживание.

Прикоснитесь к кнопке **Возврат, 5** чтобы вернуться на предыдущий уровень меню. Прикоснитесь к кнопке **Меню, 6** чтобы вернуться в главное меню.

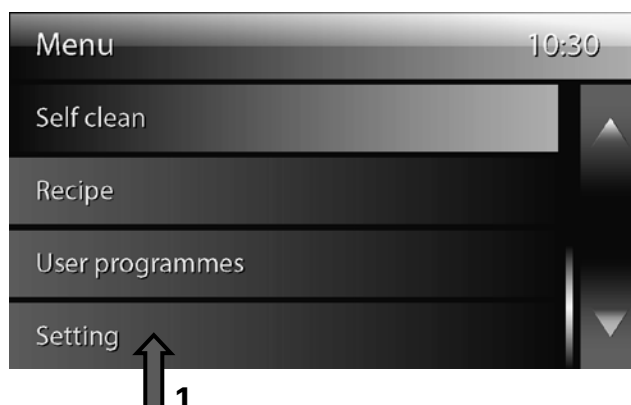
Включение духового шкафа сигнализируется соответствующей информацией на дисплее панели управления.

Внимание! Чтобы выключить духовой шкаф, нажмните на кнопку **7** в течении примерно 5 секунд

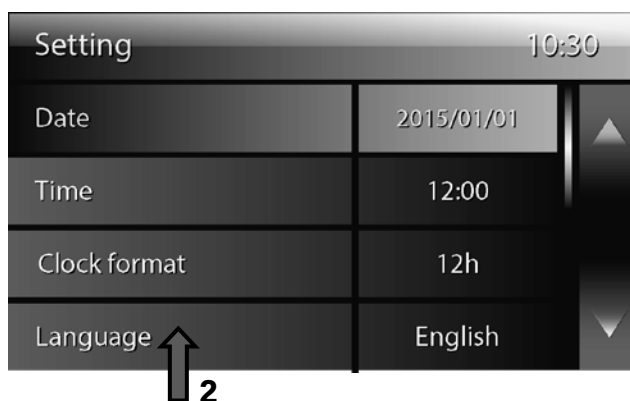
*Если имеется

DIGITAL CLOCK TIMER WITH SENSOR Intelligent System OF THE OVENS La Perle

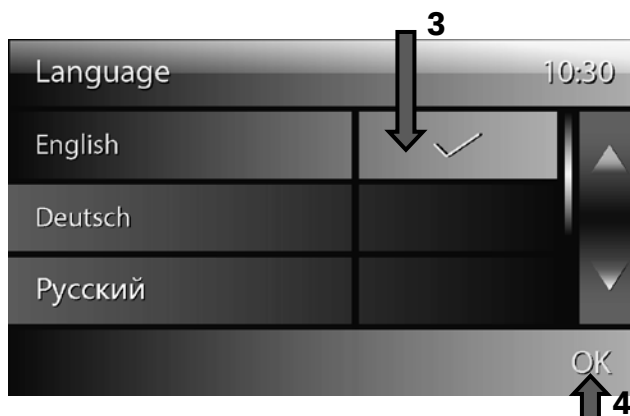
LANGUAGE SETTING



- Touch the field **Setting**, **1** in the main menu.



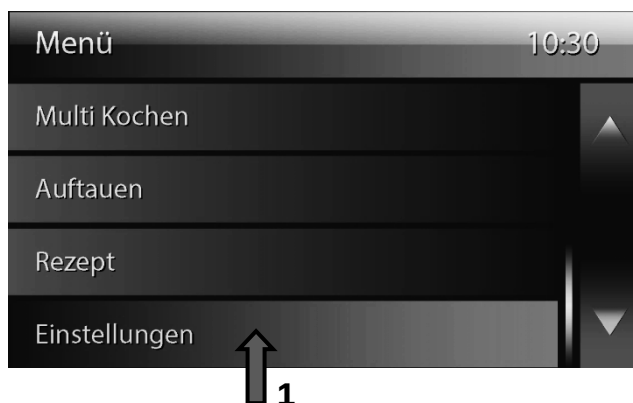
- Touch the field **Language**, **2** in the **Setting** menu level.



- Choose the necessary language. The default language is English. The selected setting will be marked with symbol ✓, **3**.
- Touch the symbol **OK**, **4** to save the language and to return to the **Setting** menu.

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALUHR MIT SENSOR-BEDIENUNG Intelligent System VON BACKÖFEN La Perle

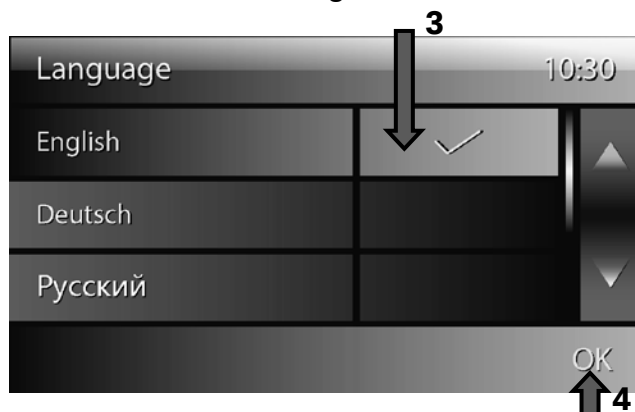
SPRACHE EINSTELLUNG



- Tippen Sie auf das Feld **Einstellungen**, **1** im Hauptmenü.



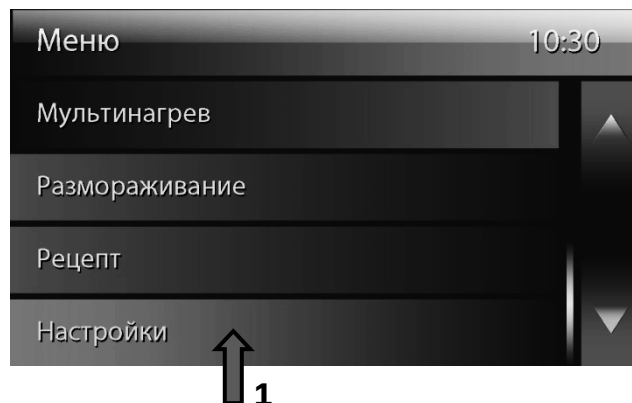
- Tippen Sie auf das Feld **Sprache**, **2** im Menu **Einstellungen**



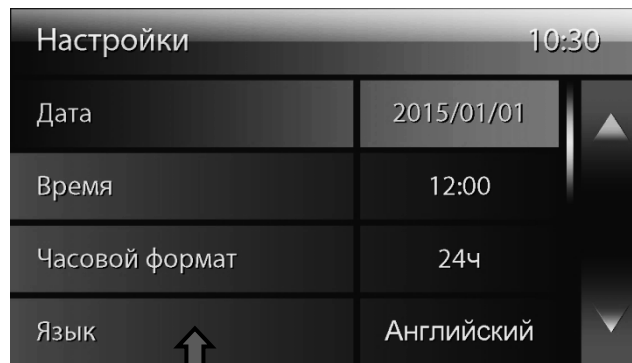
- Tippen Sie auf die gewünschte Sprache. Die Standardsprache ist Englisch. Die gewählte Einstellung wird mit dem Symbol ✓, **3** gekennzeichnet.
- Tippen Sie auf **OK**, **4**, um die Sprache zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.

СЕНСОРНОЕ ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО Intelligent System ДУХОВЫХ ШКАФОВ La Perle

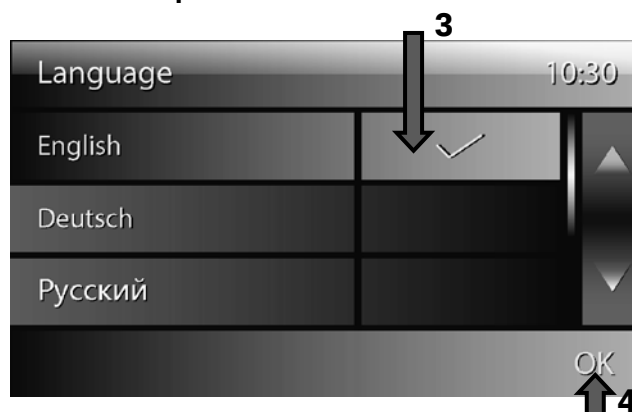
ВЫБОР ЯЗЫКА



- Нажмите пункт **Настройки**, **1** в главном меню.

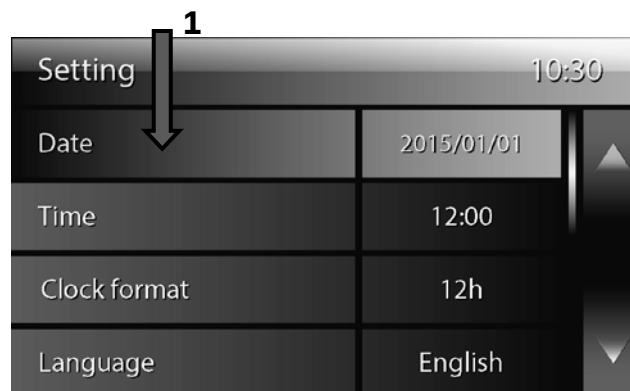


- Нажмите пункт **Язык**, **2** в меню **Настройки**.

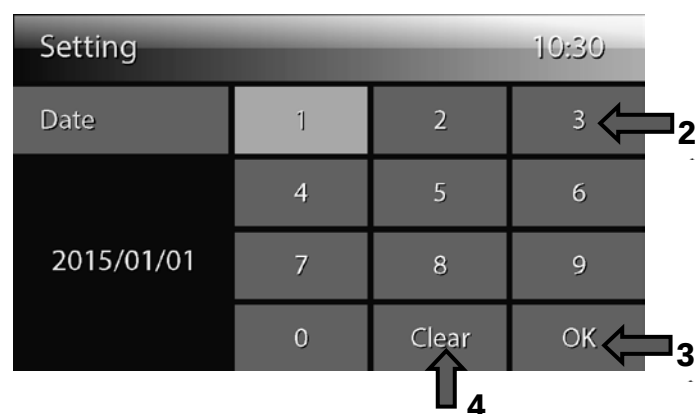


- Нажмите на желаемый язык. Языком по умолчанию является английский. Выбранная настройка будет отмечена символом ✓, **3**.
- Нажмите **OK**, **4** чтобы сохранить язык и вернуться к меню **Настройки**.

DATE SETTING



- Touch the field **Date**, **1** in the **Setting** menu.



- Through the keyboard **2** set the actual date. The input sequence is: (year), (month), (day).
- Touch **OK**, **3** to save the date and to return to the interface of setting.
- If you want to change the current date, touch the **Clear**, **4** to delete the date and set the new one. Then touch **OK**, **3**.

DATUM EINSTELLUNG

Einstellungen 10:30	
Datum	2015/01/01
Zeit	12:00
Uhrzeitformat	12 Std.
Sprache	English

- Tippen Sie auf das Feld **Datum**, **1** in der Menü **Einstellungen**.

Einstellungen 10:30			
Datum	1	2	3 ← 2
2015/01/01	4	5	6
	7	8	9
	0	Löschen	OK ← 3
	↑ 4		

- Durch die Tastatur **2** stellen Sie das aktuelle Datum ein. Die Eingangssequenz ist: (Jahr), (Monat), (Tag).
- Tippen Sie auf **OK**, **3**, um das Datum zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.
- Wenn Sie das aktuelle Datum ändern möchten, Tippen Sie auf **Löschen**, **4**, um das Datum zu löschen und das neue Datum einzustellen. Tippen Sie dann auf **OK**, **3**.

УСТАНОВКА ДАТЫ

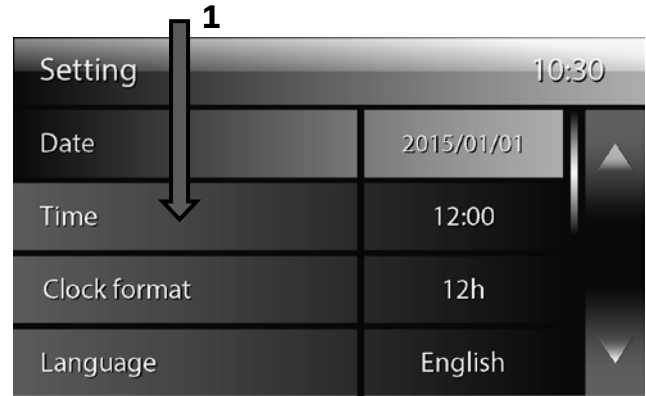
Настройки 10:30	
Дата	2015/01/01
Время	12:00
Часовой формат	24ч
Язык	Английский

- Нажмите пункт **Дата**, **1** в меню **Настройки**.

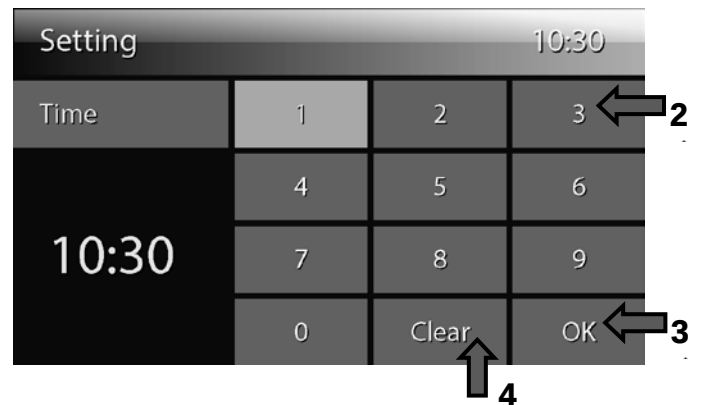
Настройки 10:30			
Дата	1	2	3 ← 2
2015/01/01	4	5	6
	7	8	9
	0	Сброс	OK ← 3
	↑ 4		

- С помощью клавиатуры **2** установите текущую дату. Последовательность ввода: (год), (месяц), (день).
- Нажмите **OK**, **3**, чтобы сохранить дату и вернуться к меню **Настройки**.
- Если вы хотите изменить текущую дату, нажмите **Сброс**, **4**, чтобы удалить дату и установить новую. Затем нажмите **OK**, **3**.

TIME SETTING



- Touch the field **Time**, **1** in the **Setting** menu level.



- Through the keyboard **2** set the actual hour and minutes.
- Touch **OK**, **3** to save the time and to return to the interface of setting.
- If you want to change the current time, touch the **Clear**, **4** to delete the time and set the new one. Then touch **OK**, **3**.

ZEIT EINSTELLUNG

Einstellungen		10:30
Datum	2015/01/01	▲
Zeit	12:00	▲
Uhrzeitformat	12 Std.	
Sprache	English	▼

- Tippen Sie auf das Feld **Zeit**, **1** in der Menü **Einstellungen**.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Настройки		10:30
Дата	2015/01/01	▲
Время	12:00	▲
Часовой формат	24ч	
Язык	Английский	▼

- Нажмите на пункт **Время**, **1** в меню **Настройки**.

Einstellungen		10:30	
Zeit	1	2	3 ← 2
10:30	4	5	6
	7	8	9
	0	Löschen	OK ← 3

↑ 4

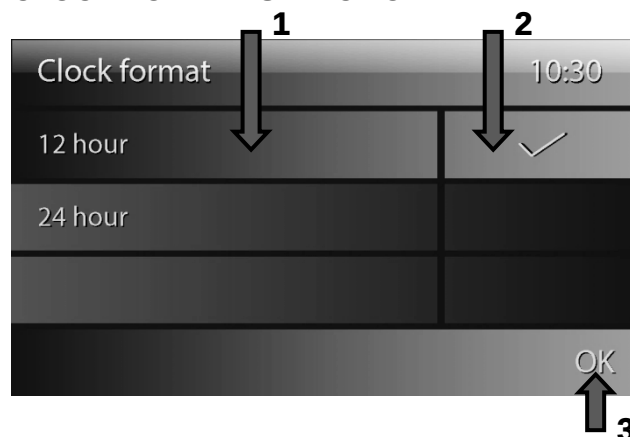
- Durch die Tastatur **2** stellen Sie die aktuelle Zeit ein.
- Tippen Sie auf **OK**, **3**, um die Zeit zu speichern und zum Menü „Einstellungen“ zurückzukehren.
- Wenn Sie die aktuelle Zeit ändern möchten, Tippen Sie auf **Löschen**, **4**, um die Zeit zu löschen und die neue Zeit einzugeben. Tippen Sie dann auf **OK**, **3**.

Настройки		10:30	
Время	1	2	3 ← 2
10:30	4	5	6
	7	8	9
	0	Сброс	OK ← 3

↑ 4

- С помощью клавиатуры **2** установите текущее время.
- Нажмите **OK**, **3**, чтобы сохранить время и вернуться к меню «Настройки».
- Если вы хотите изменить текущее время, нажмите **Сброс**, **4**, чтобы удалить время и установить новое. Затем нажмите **OK**, **3**.

CLOCK FORMAT SELECTION

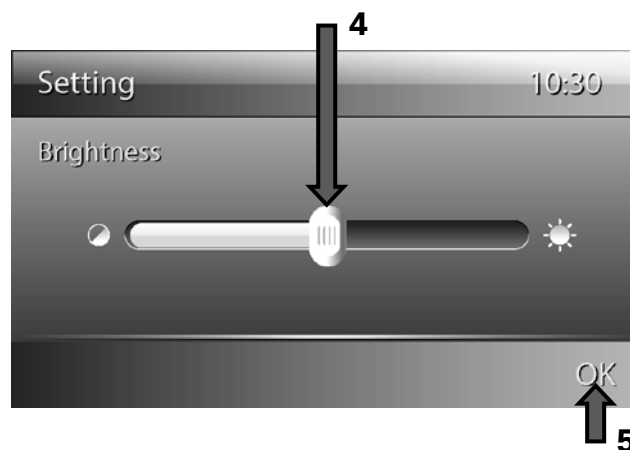


- Touch the field **Clock format** in the **Setting** menu.
- Choose the necessary clock format: 12 or 24 hours, **1**.

The selected setting will be marked with symbol ✓, **2**.

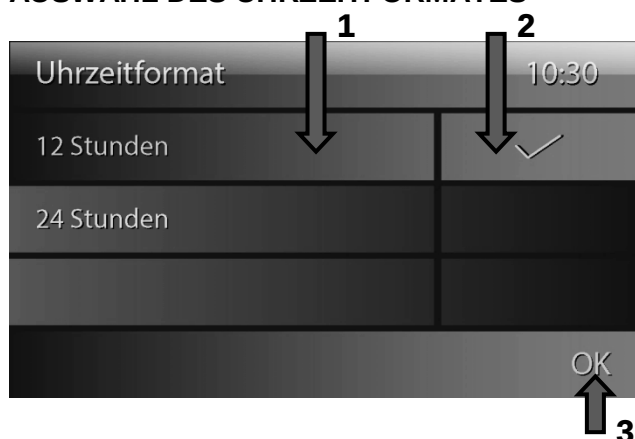
- Touch **OK**, **3** to save the clock format and to return to the **Setting** menu.

BRIGHTNESS SETTING



- Touch **Brightness** in the **Setting** menu.
- Through the slider **4** set the necessary brightness of the screen.
- Touch **OK**, **5** to save the brightness and to return to the "Setting" menu.

AUSWAHL DES UHRZEITFORMATES

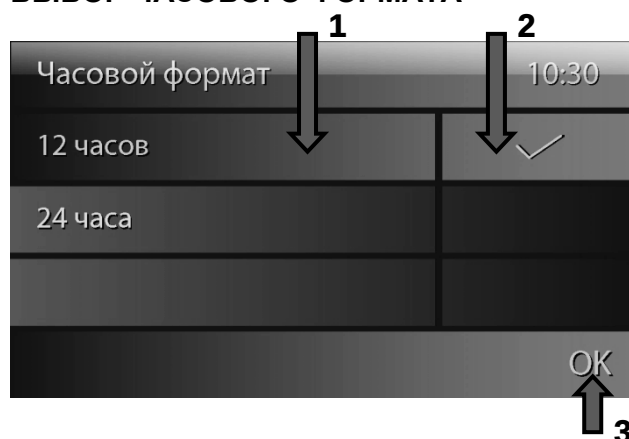


- Tippen Sie auf das Feld **Uhrzeitformat** in dem Menü **Einstellungen**.
- Wählen Sie das gewünschte Uhrzeitformat aus: 12 oder 24 Stunden, **1**.

Die gewählte Einstellung wird mit dem Symbol ✓, **2** gekennzeichnet.

- Tippen Sie auf **OK**, **3**, um das Uhrzeitformat zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.

ВЫБОР ЧАСОВОГО ФОРМАТА

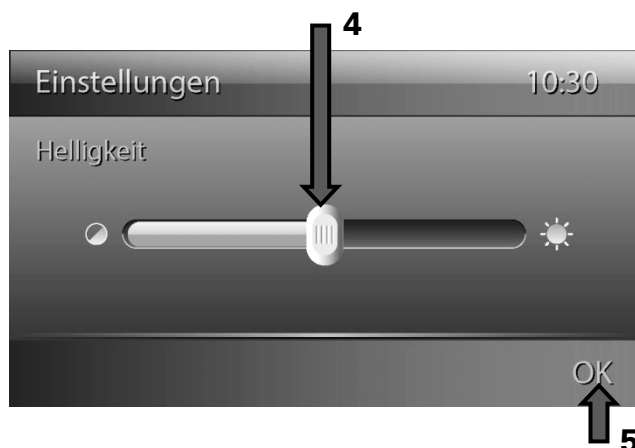


- Выберите пункт **Часовой формат** в меню **Настройки**.
- Выберите желаемый формат: 12 или 24 часа, **1**.

Выбранная настройка будет отмечена символом ✓, **2**.

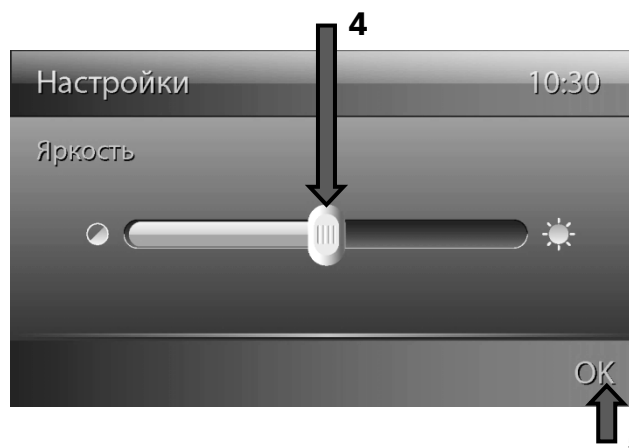
- Нажмите **OK**, **3**, чтобы сохранить часовой формат и вернуться в меню **Настройки**.

HELLIGKEIT-EINTELLUNG



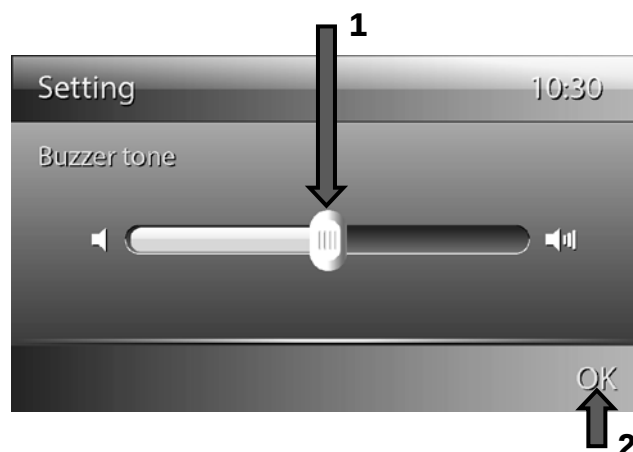
- Tippen Sie auf **Helligkeit** in dem Menü **Einstellungen**.
- Anhand von Slider **4** stellen Sie die gewünschte Helligkeit des Displays ein.
- Tippen Sie auf **OK**, **5**, um die Helligkeit zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.

НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ



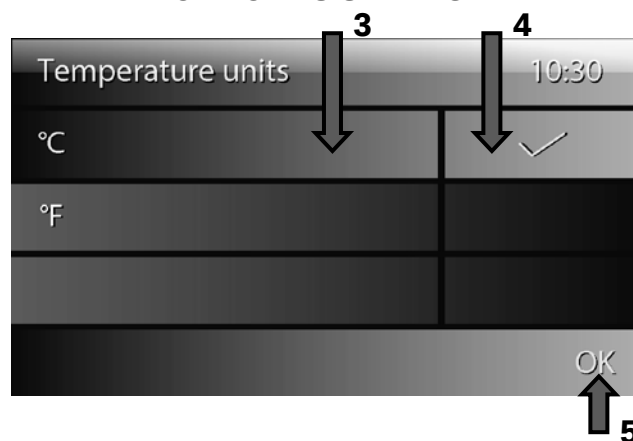
- Выберите **Яркость** в меню **Настройки**.
- Передвигая слайдер **4**, выберите необходимую яркость экрана.
- Нажмите **OK**, **5**, чтобы сохранить выбранную яркость и вернуться в меню **Настройки**.

BUZZER TONE SETTING



- Touch **Buzzer tone** in the **Setting** menu.
- Through the slider **1** set the necessary buzzer tone.
- Touch **OK, 2** to save the buzzer tone and to return to the **Setting** menu.

TEMPERATURE UNITS SETTING

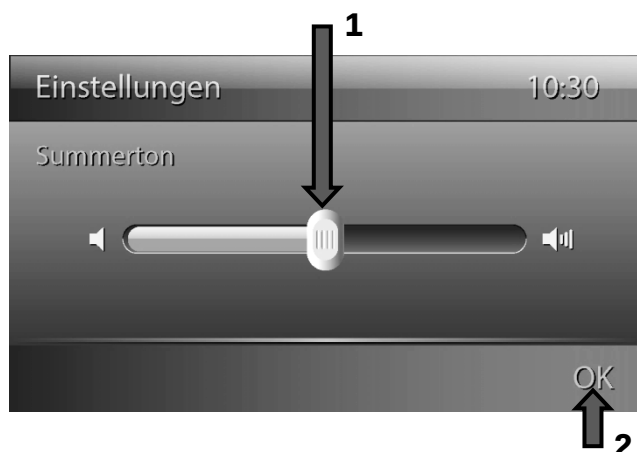


- Touch **Temperature units** in the **Setting** menu.
- Choose the necessary temperature unit **3**: °C or °F.

The selected setting will be marked with symbol ✓, **4**.

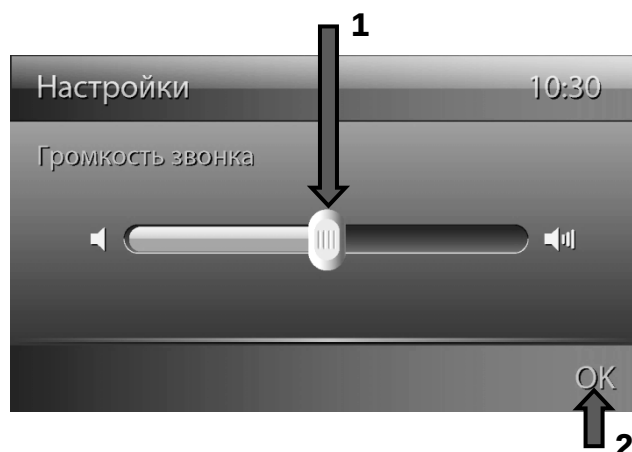
- Touch **OK, 5** to save the temperature unit and to return to the **Setting** menu.

LAUTSTÄRKE-EINTELLUNG



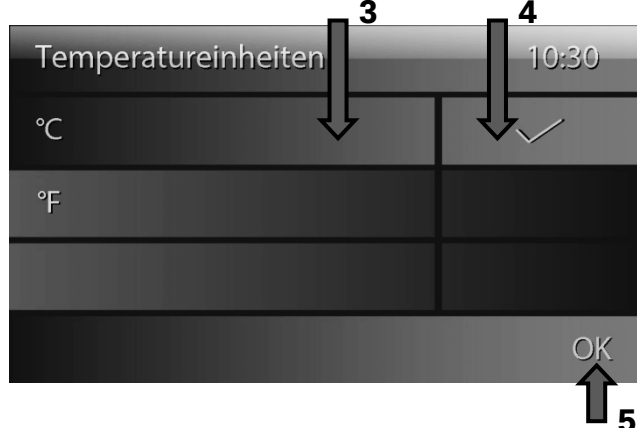
- Tippen Sie auf **Summerton** im Menü **Einstellungen**.
- Anhand von Slider **1** stellen Sie den gewünschten Summerton (Lautstärke) ein.
- Tippen Sie auf **OK, 2**, um den Summerton zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.

НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗВОНКА



- Выберите **Громкость звонка** в меню **Настройки**.
- Передвигая слайдер **1**, выберите необходимую громкость.
- Нажмите **OK, 2**, чтобы сохранить выбранную громкость и вернуться в меню **Настройки**.

AUSWAHL DER TEMPERATUREINHEITEN

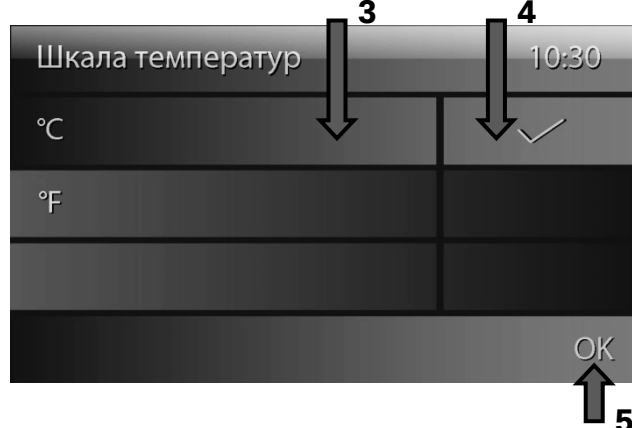


- Tippen Sie auf **Temperatureinheiten** in dem Menü **Einstellungen**.
- Tippen Sie auf die gewünschte Temperatureinheit **3**: °C oder °F.

Die gewählte Einstellung wird mit dem Symbol ✓, **4** gekennzeichnet.

Tippen Sie auf **OK, 5**, um die Temperatureinheit zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.

УСТАНОВКА ШКАЛЫ ТЕМПЕРАТУР

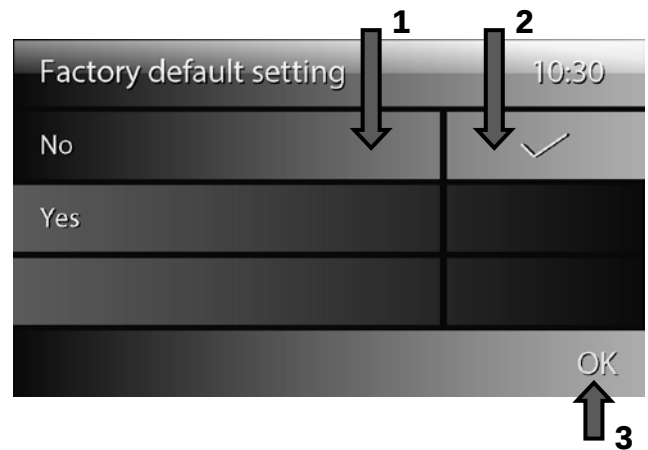


- Выберите **Шкала температур** в меню **Настройки**.
- Выберите желаемую шкалу температур: °C или °F **3**.

Выбранная настройка будет отмечена символом ✓, **4**.

Нажмите **OK, 5**, чтобы сохранить шкалу температур и вернуться в меню **Настройки**.

FACTORY DEFAULT SETTING

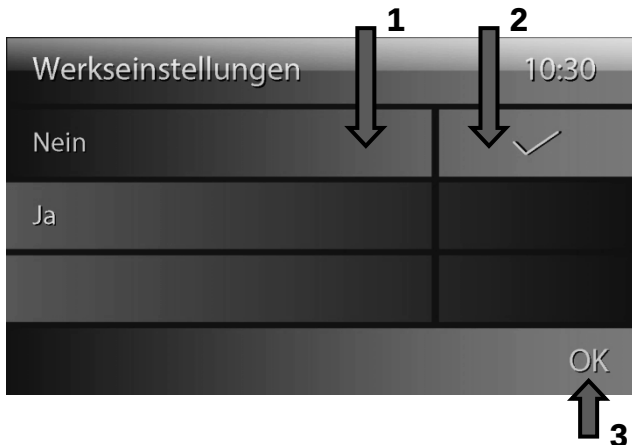


- Touch **Factory default setting** in the **Setting** menu.
- Choose the necessary setting **2: No** if you do not want to activate the factory default settings and **Yes** if you want do it.

The selected setting will be marked with symbol ✓, **2**.

- Touch **OK, 3** to save changes and to return to the **Setting** menu.

WERKEINSTELLUNGEN

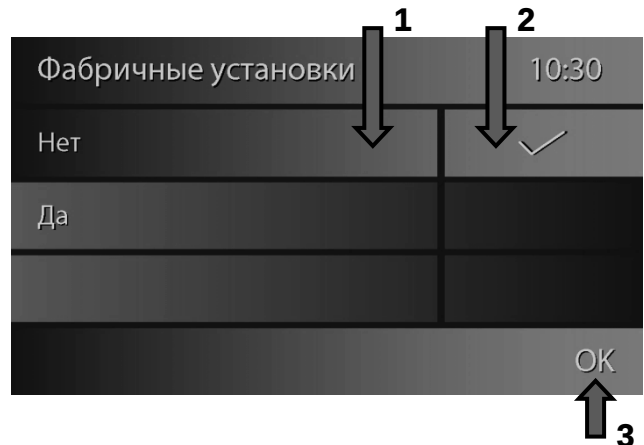


- Tippen Sie auf **Werkseinstellungen** im Menü **Einstellungen**.
- Wählen Sie die gewünschte Einstellung **2** aus: **Nein** wenn sie die Einstellungen nicht ändern möchten und **Ja** um die Einstellungen zurückzusetzen.

Die gewählte Einstellung wird mit dem Symbol ✓, **2** gekennzeichnet.

- Tippen Sie auf **OK**, **3**, um die Änderungen zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.

ФАБРИЧНЫЕ УСТАНОВКИ



- Выберите **Фабричные установки** в меню **Настройки**.
- Выберите необходимую настройку **2**: нажмите **Нет**, если Вы не хотите изменять установки или **Да** чтобы вернуть устройство к заводским установкам.

Выбранная настройка будет отмечена символом ✓, **2**.

- Нажмите **OK**, **3**, чтобы сохранить изменения и вернуться в меню **Настройки**.



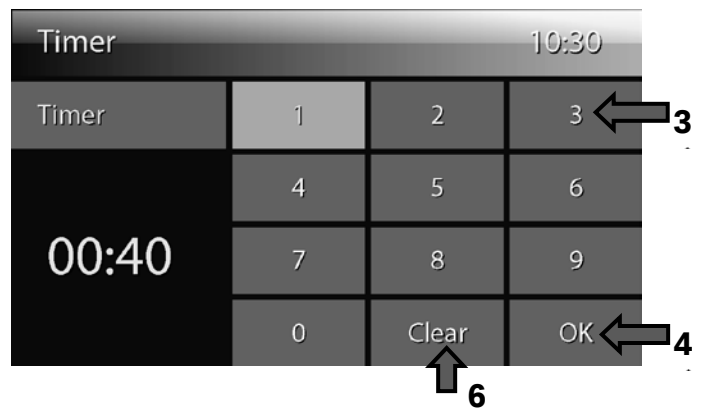
Electronical countdown timer

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

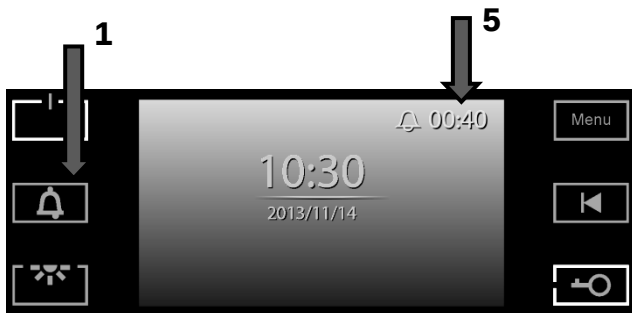
If the timer key **1** is lighted you can enter a minute minder duration at any time, for example when you are boiling eggs on the hob.

To switch on the timer:

- Touch the display **2** and then touch the timer key **1**.



- Through the keyboard **3** set the timer.
- Touch **OK**, **4** to save the time duration and to return to the interface of setting.



The display shows the countdown time **5**.

After the end of the countdown the time minder emits the sound signal. Touch the lighted timer key **1** to stop the sound signal and switch off the minute minder.

- If you want to cancel the time minder, touch the lighted timer key **1**, then the symbol **Clear**, **6** and then touch **OK**, **4**.

Elektronischer Kurzzeitwecker

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

Wenn die Zeitschaltuhr-Taste **1** leuchtet, können Sie jederzeit den elektronischen Kurzzeitwecker einstellen.

Um die Zeitschaltuhr einzustellen:

- Tippen Sie auf das Display **2** und dann die Zeitschaltuhr-Taste **1**.



- Durch die Tastatur **3** stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- Tippen Sie auf **OK**, **4**, um die Dauer zu speichern und zum Menü „Einstellungen“ zurückzukehren.

Die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt **5**.

Nach dem das Rückwertszählen beendet ist, wird das Signalton ertönt. Berühren Sie die beleuchtete Timer-Taste **1**, um den Signalton zu stoppen und die Zeitschaltuhr auszuschalten.

- Wenn Sie die Zeitschaltuhr rückgängig machen möchten, tippen Sie auf die beleuchtete Timer-Taste **1**, dann auf das Symbol **Löschen**, **6** und dann auf das Symbol **OK**, **4**.

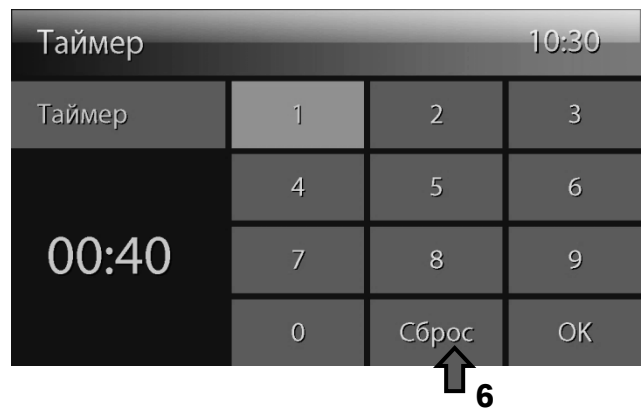
Электронный минутник

Электронный минутник работает независимо от других функций. Им можно пользоваться даже если устройство выключено.

Когда кнопка **1** горит, вы всегда можете настроить электронный минутник.

Чтобы включить минутник:

- Дотроньтесь до дисплея **2** и затем коснитесь символа электронного минутника **1**.



- С помощью клавиатуры **3** установите желаемое время.
- Нажмите **OK**, **4**, чтобы сохранить продолжительность времени работы минутника и вернуться в меню «Настройки».

На дисплее отобразится оставшееся время **5**.

После окончания обратного отсчета времени минутник издаст звуковой сигнал. Нажмите подсвеченную кнопку таймера **1**, чтобы отключить звук и выключить электронный минутник.

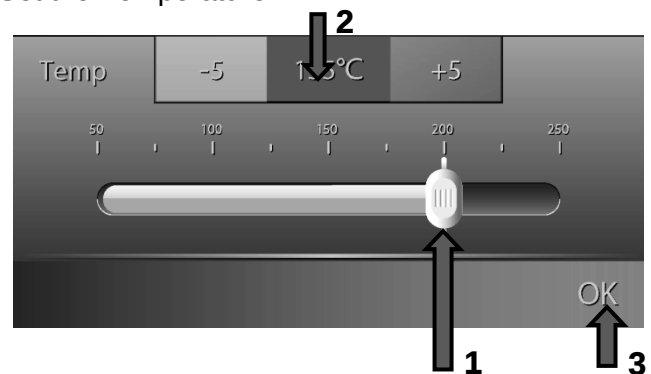
- Если вы хотите отменить электронный минутник, нажмите подсвеченную кнопку таймера **1**, затем символ **Сброс**, **6**, а затем нажмите **OK**, **4**.

Setting the cooking temperature and the duration

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

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

Set the Temperature:



- Touch the **Temperature** in the menu of the chosen function to adjust the temperature. Use the slider **1** to choose between 50 °C and 250 °C. The **Temperature control, 2** has a professional 5 °C adjustment step.
- Touch **OK, 3** to save the temperature and to return to the menu of the chosen function.

Set the Duration:



- Touch the **Duration** in the menu of the chosen function to set the duration of preparation.
- Through the **4** keyboard set the necessary duration of preparation.
- If you want to change the current time, touch **Clear, 5** and set the new time.
- Touch **OK, 6** to save and to return to the menu of the chosen function.

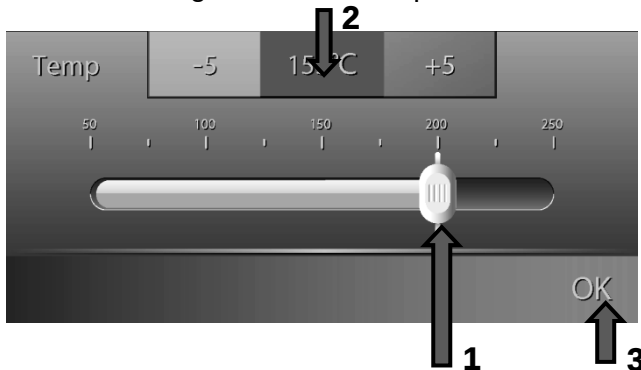
After expiry of the given time it emits the sound signal, to inform you that all operating functions of the oven are switched off.

Einstellung der Temperatur und der Betriebsdauer

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

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

Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein:



- Tippen Sie auf **Temperatur** im Menü der gewählten Funktion. Anhang von Slider **1** stellen Sie die Temperatur ein. Sie können zwischen 50 °C und 250 °C wählen. Der **Temperaturregler**, **2** verfügt über einen professionellen 5 °C-Anpassungsschritt.
- Tippen Sie auf **OK**, **3**, um die Temperatur zu speichern und zum Menü der gewählten Funktion zurückzukehren.

Stellen Sie die Betriebsdauer ein:



- Tippen Sie auf **Dauer** im Menü der gewählten Funktion um die Dauer der Zubereitung einzustellen.
- Durch die Tastatur **4** stellen Sie die gewünschte Dauer ein.
- Wenn Sie die eingegebene Zeit ändern möchten, tippen Sie auf **Löschen**, **5** und stellen Sie die neue Zeit ein.
- Tippen Sie auf **OK**, **6**, um die Änderungen zu speichern und zum Menü der gewählten Funktion zurückzukehren.

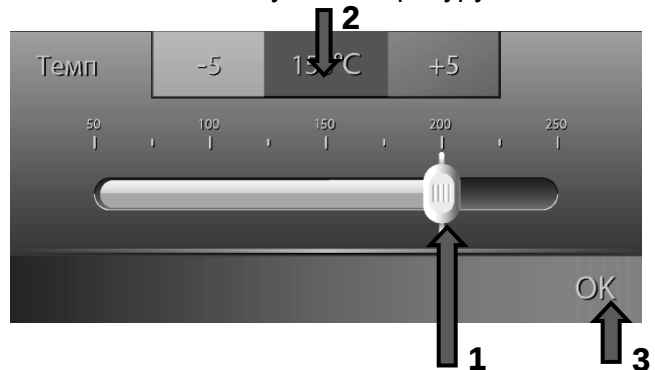
Nach dem Ablauf der angegebenen Zeit wird ein Signalton ertönt, um Sie zu informieren, dass alle Betriebsfunktionen des Backofens ausgeschaltet sind.

Установка температуры и продолжительности приготовления

Духовой шкаф должен автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

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

Установите желаемую температуру:



- Нажмите **Температура** в меню выбранной функции готовки. При помощи слайдера **1** установите нужную температуру. Вы можете выбирать между 50 °C и 250 °C. **Регулятор температуры**, **2** имеет профессиональный шаг 5 °C.
- Нажмите **OK**, **3**, чтобы сохранить температуру и вернуться в меню выбранной функции.

Установите продолжительность работы:



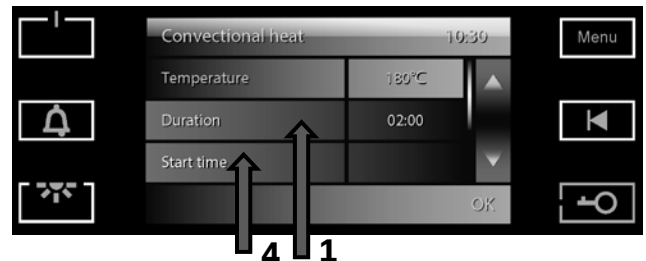
- Нажмите **Длительность** в меню выбранной функции готовки.
- Установите желаемую длительность при помощи клавиатуры **4**.
- Если Вы хотите изменить заданную длительность, нажмите **Сброс**, **5** и введите новое время.
- Нажмите **OK**, **6** чтобы сохранить изменения и вернуться в меню выбранной функции.

По истечении заданного времени духовка подает звуковые сигналы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Setting the Start of cooking time

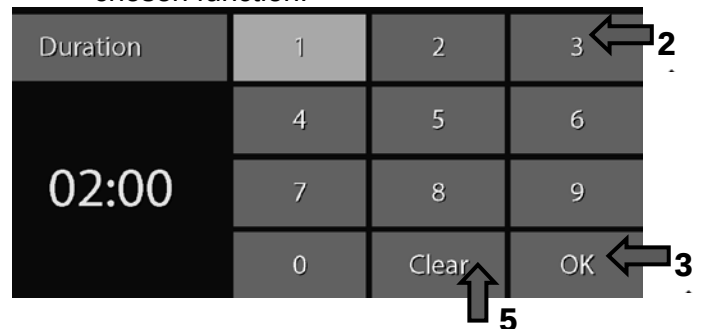
The oven must be switched on after the set start time.

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



Set the Start time of cooking:

- Touch the **Duration 1** in the menu of the chosen function.



- Set the necessary duration **2** of the cooking.
- Touch **OK, 3** to save the changes and to return to the menu of the chosen function.
- Touch the **Start time, 4** in the menu of the chosen function.
- Set the necessary start time **2**.



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

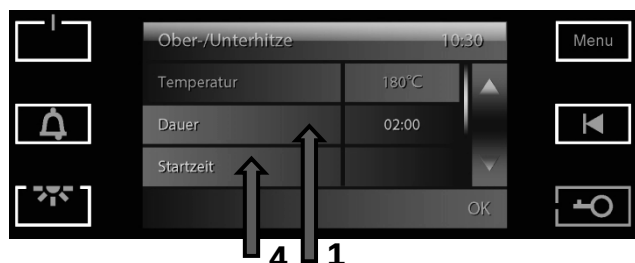
- If you want to change the current duration or time, touch **Clear, 5** and set the new time.
- The oven starts to operate at the given time.

After expiry of the given time it emits the sound signal, to inform you that all operating functions of the oven are switched off.

Einstellen der Startzeit

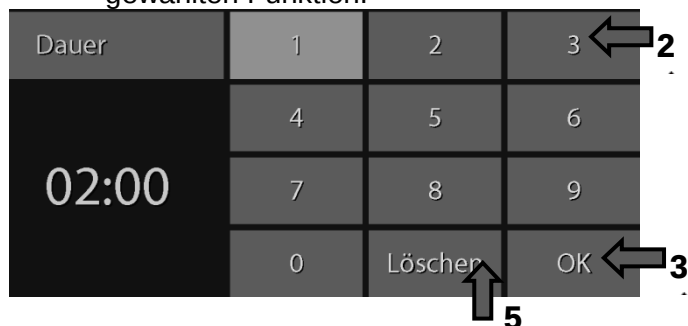
Der Backofen muss in eingegebener Startzeit eingeschaltet werden.

Bevor die Ausschaltzeit eingegeben wird, müssen Sie die **Backofenfunktion** und die **Temperatur** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **Steuerung von Multifunktionsbackofen**).



Stellen Sie die Startzeit ein:

- Tippen Sie auf **Dauer 1** im Menü der gewählten Funktion.



- Stellen Sie die gewünschte Dauer **2** der Zubereitung ein.
- Tippen Sie auf **OK, 3**, um die Änderungen zu speichern und zum Menü der gewählten Funktion zurückzukehren.
- Tippen Sie auf **Startzeit, 4** im Menü der gewählten Funktion.
- Stellen Sie die gewünschte Startzeit der Zubereitung **2** ein.

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

- Wenn Sie die eingegebene Dauer oder Zeit ändern möchten, tippen Sie auf **Löschen, 5** und stellen Sie die neue Zeit ein.
- Zu der angegebenen Zeit beginnt der Backofen zu arbeiten.

Nach dem Ablauf der angegebenen Zeit wird ein Signalton ertönt, um Sie zu informieren, dass alle Betriebsfunktionen des Backofens ausgeschaltet sind.

Установка времени начала приготовления

Духовой шкаф должен автоматически включиться в заранее заданное время.

Прежде чем задать время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духового шкафа** и **температуру приготовления**. (см. раздел **Установка температуры и продолжительности приготовления**).



Установите начало времени работы:

- Нажмите **Продолжительность 1** в меню выбранной функции готовки



- Установите желаемую длительность **2** приготовления
- Нажмите **OK, 3**, чтобы сохранить изменения и вернуться в меню выбранной функции.
- Нажмите **Начало, 4** в меню выбранной функции готовки
- Установите желаемое время **2** начала готовки

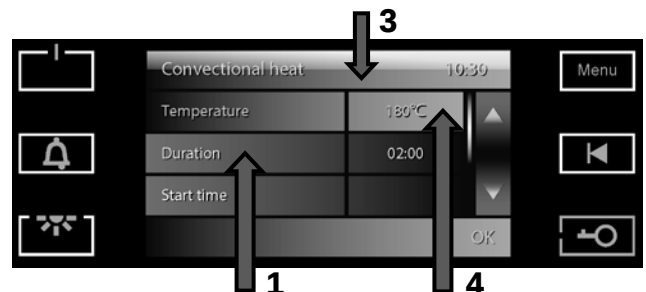
Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

- Если Вы хотите изменить заданную длительность или время начала, нажмите **Сброс, 5** и введите новое время.
- В заданное Вами время духовой шкаф начнёт работу

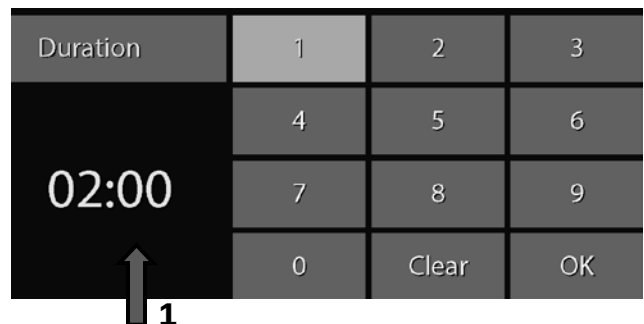
По истечении заданного времени духовка подает звуковые сигналы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Setting cooking duration and end times

You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. 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 2 hours before you get home so that it will be ready for you arrival at **10:40**.

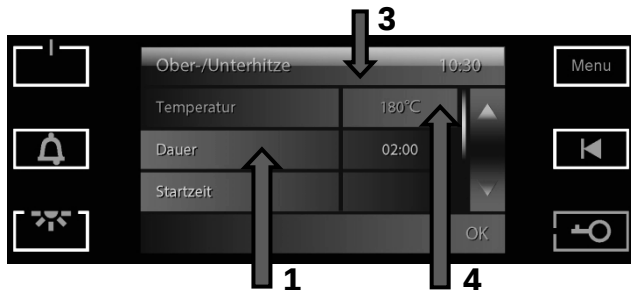
Before you set the duration and the end of cooking time, you have to set the **oven function, 3** and the **temperature, 4** (see chapter **Multifunction oven control**).

Set the cooking duration **1** (in our example – 2 hours).

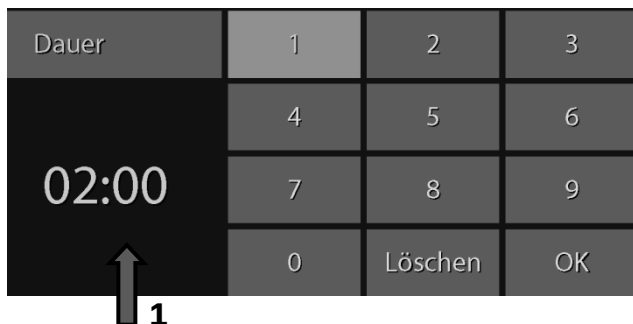
Therefor you have to program the wanted end of cooking time. (see chapter **Setting cooking duration**).

Einstellen der Betriebsdauer und Ausschaltzeit

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



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



Beispiel: Sie möchten die Gerichtszubereitung 2 Stunden vor Ihrer Rückkehr nach Hause beginnen, um zu Ihrer Ankunft um **10:40** die Speise fertig wurde.

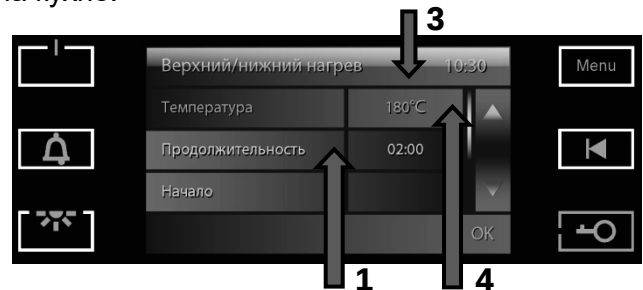
Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung und die Ausschaltzeit eingegeben werden, müssen Sie die **Backofenfunktion, 3** und die **Temperatur, 4** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **Steuerung von dem Multifunktionsbackofen**).

Geben Sie die Betriebsdauer der Gerichtszubereitung **1** ein (in unserem Fall – 2 Stunden).

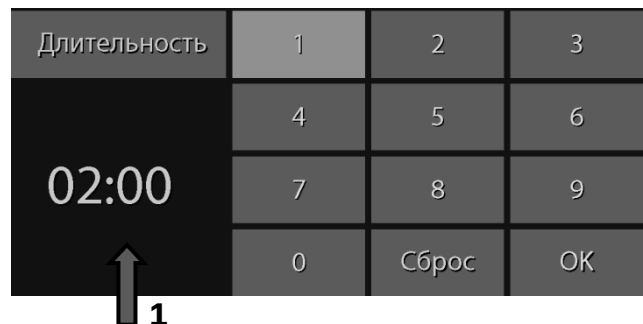
Dafür muss die gewünschte Betriebsdauer programmiert werden (siehe Kapitel **Einstellen der Betriebsdauer**).

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

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



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



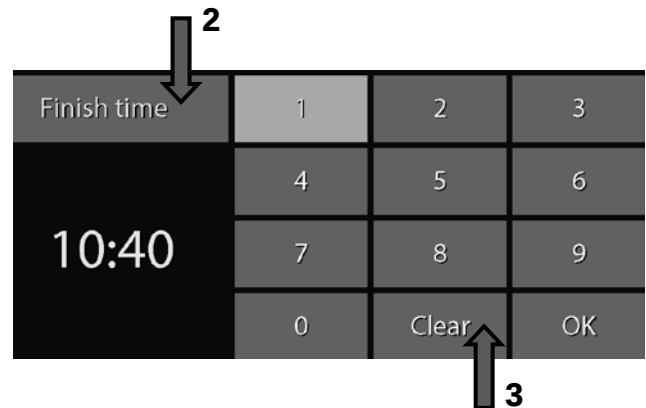
Например: Вы хотите начать готовить блюдо за 2 часа до возвращения домой, чтобы к Вашему приходу в **10:40** оно было готово.

Прежде чем задать продолжительность приготовления и время окончания работы, Вы должны установить **режим работы духовки, 3** и **температуру приготовления, 4** (см. раздел **Управление работой многофункционального духового шкафа**).

Задайте продолжительность приготовления **1** (в нашем примере – 2 часа).

Для этого запрограммируйте желаемую продолжительность приготовления. (см. раздел **Установка температуры и продолжительности приготовления**).

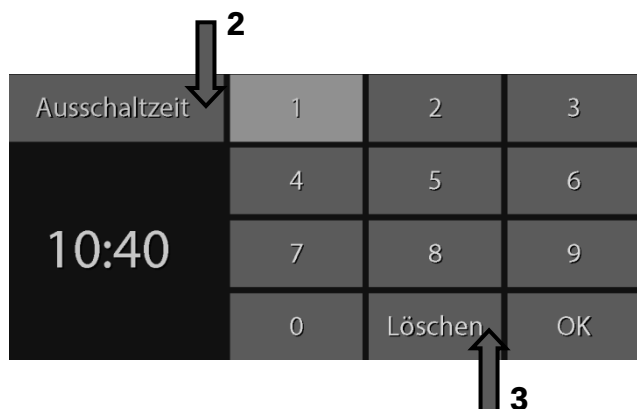
Now set the wanted Finish time.



- Touch the **Finish time** in the menu of the chosen function.
- Set the necessary finish time of the preparation.
- A few seconds later this time will be registered **2** (in our example – **10:40**).
- If you want to change the current duration or finish time, touch **Clear**, **3** and set the new time.
- The oven is in expectance state now. The current day time is displayed.

After expiry of the given time it emits the sound signal, to inform you that all operating functions of the oven are switched off.

Programmieren Sie jetzt die gewünschte Ausschaltzeit.



- Tippen Sie auf **Ausschaltzeit** im Menü der gewählten Funktion.
- Stellen Sie die gewünschte Ausschaltzeit der Zubereitung ein.
- Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert **2** (in unserem Fall – **10:40**)
- Wenn Sie die eingegebene Dauer oder Ausschaltzeit ändern möchten, tippen Sie auf **Löschen**, **3** und stellen Sie die neue Zeit ein.
- Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus. Die aktuelle Tageszeit wird auf dem Display angezeigt.

Nach dem Ablauf der angegebenen Zeit wird ein Signalton ertönt, um Sie zu informieren, dass alle Betriebsfunktionen des Backofens ausgeschaltet sind.

Теперь запрограммируйте желаемое время окончания процесса приготовления.



- Нажмите **Окончание** в меню выбранной функции готовки
- Установите желаемое время окончания готовки
- Таймер регистрирует это значение **2** (в нашем примере – **10:40**)
- Если Вы хотите изменить заданную длительность или время окончания, нажмите **Сброс**, **3** и введите новое время.
- Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. Высветится текущее время.

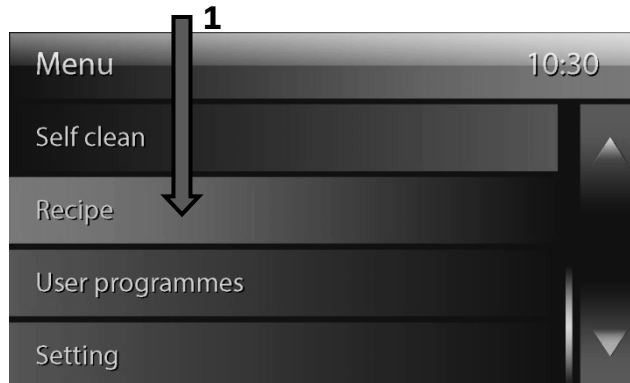
По истечении заданного времени духовка подает звуковые сигналы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Pre-programmed recipes

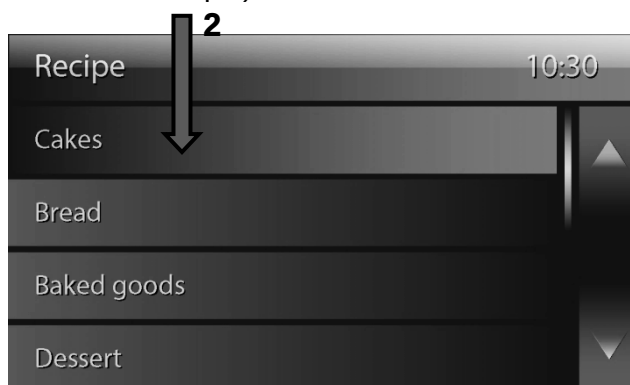
For your comfort is the oven **La Perle** equipped with the pre-programmed recipes for different dishes.

So can you select the necessary recipe:

- Touch **Recipe, 1** in the main menu.

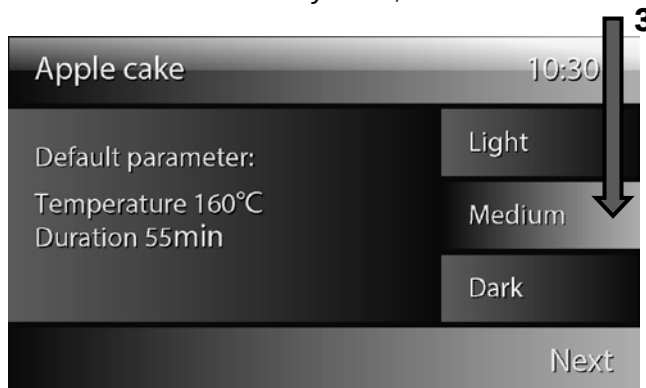


- Choose from the pre-programmed recipes a dish you would like to prepare, **2** (Cakes for example).



For each recipe are set the recommended parameters of the preparation, which you can change as you wish.

- Set the necessary level, **3**.

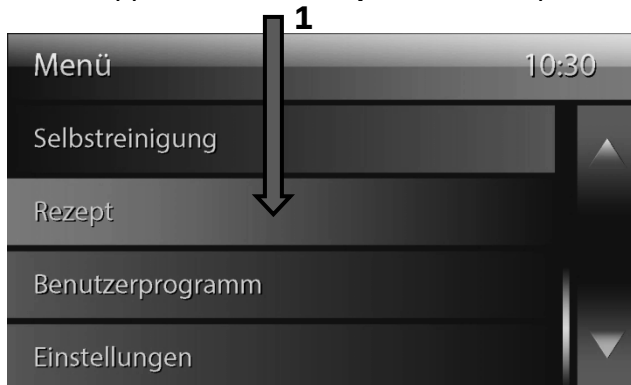


Vorprogrammierte Rezepte

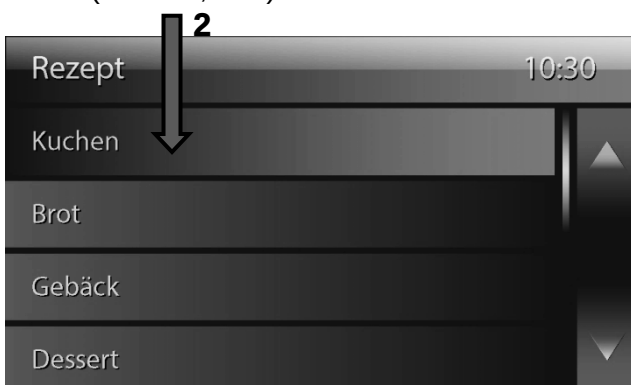
Für Ihren Komfort ist der Backofen **La Perle** mit den vorprogrammierten Rezepten für verschiedene Gerichte ausgestattet.

So wählen Sie das Rezept aus:

- Tippen Sie auf **Rezept, 1** im Hauptmenü.



- Von den angebotenen Speisen wählen eine Speise aus, die Sie zubereiten möchten, **2** (Kuchen, z.B.).



Für jedes Rezept sind empfohlene Parameter der Zubereitung eingestellt, die Sie nach Ihrem Wunsch ändern können.

- Stellen Sie die gewünschte Stufe, **3** der Zubereitung ein.

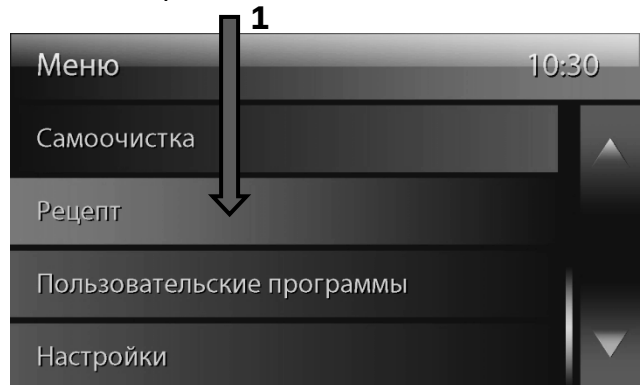


Запрограммированные рецепты

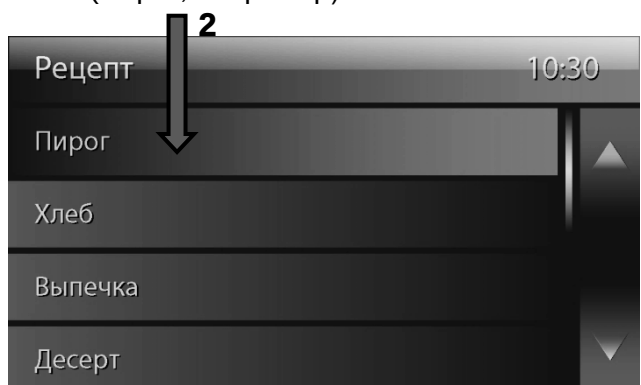
Для вашего удобства духовой шкаф **La Perle** имеет запрограммированные рецепты на различные блюда.

Для выбора рецепта:

- Выберите **Рецепт, 1** в главном меню

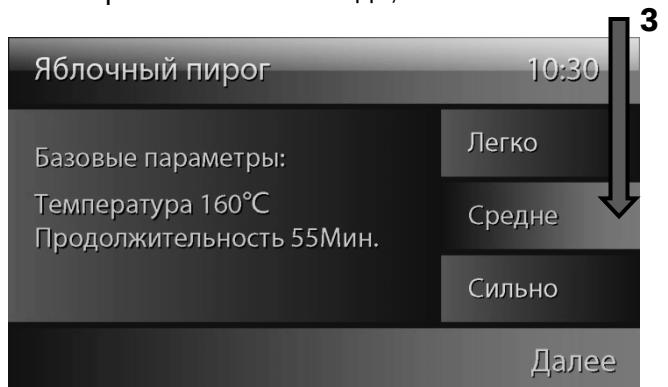


- Выберите из предложенных блюд то, которое Вы собираетесь готовить, **2** (Пирог, например).



Для каждого рецепта установлены базовые параметры приготовления. По вашему желанию Вы можете изменить эти параметры.

- Установите желаемый уровень приготовления блюда, **3**.



- Set the necessary duration, **1** of the preparation.



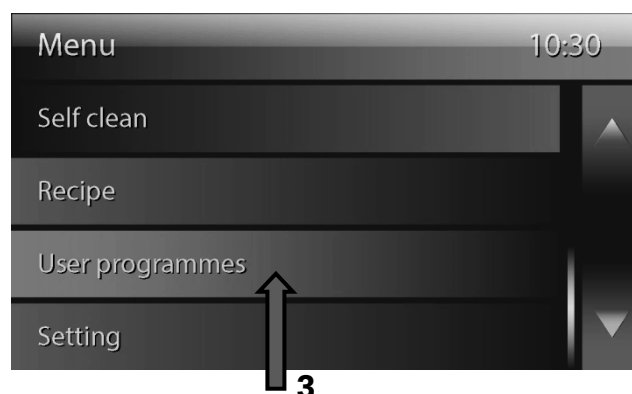
- Touch **OK**, **2** to start cooking.

User programmes

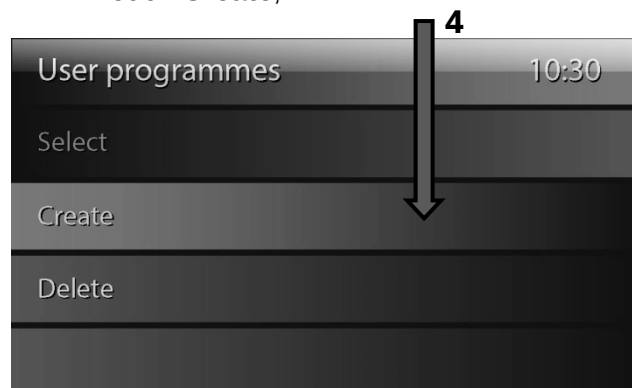
You can program up to 4 recipes, if you wish

To program the recipes:

- Touch the **User programmes**, **3** in the main menu.



- Touch **Create**, **4**.



DE

- Stellen Sie die gewünschte Dauer, **1** der Zubereitung ein.

Apfelmuchen 10:30			
Dauer	1	2	3
00:30	4	5	6
	7	8	9
	0	Löschen	OK

- Tippen Sie auf **OK**, **2** um die Zubereitung zu starten.

RU

- Установите желаемое время продолжительности приготовления, **1**.

Яблочный пирог 10:30			
Длительность	1	2	3
00:30	4	5	6
	7	8	9
	0	Сброс	OK

- Нажмите **OK**, **2**, чтобы запустить приготовление.

Benutzerprogramme

Nach Ihrem Wunsch können Sie selbst bis zu 4 Rezepte programmieren.

Um die Rezepte zu programmieren:

- Tippen Sie auf **Benutzerprogramm**, **3** in dem Hauptmenü.

Menü 10:30	
Selbstreinigung	▲ ▼
Rezept	
Benutzerprogramm	
Einstellungen	

- Tippen Sie auf **Erstellen**, **4**.

Benutzerprogramm 10:30	
Wählen	▲ ▼
Erstellen	
Löschen	

Пользовательские программы

Вы можете самостоятельно запрограммировать до 4 рецептов по вашему вкусу.

Чтобы запрограммировать рецепты:

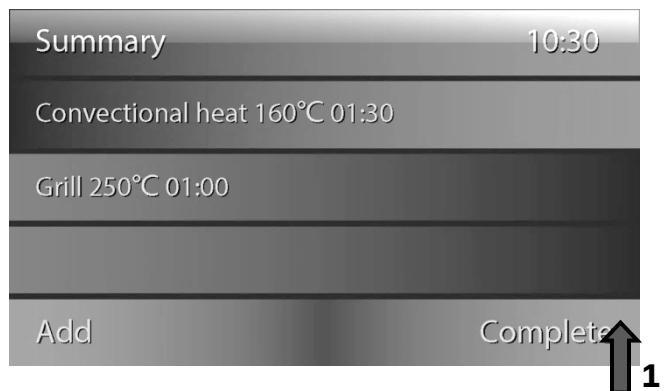
- Выберите **Пользовательские программы**, **3** в главном меню

Меню 10:30	
Самоочистка	▲ ▼
Рецепт	
Пользовательские программы	
Настройки	

- Нажмите **Создать**, **4**.

Пользовательские программы 10:30	
Выбрать	▲ ▼
Создать	
Удалить	

- Select the type of preparation, temperature and duration, as described in the section **Setting the cooking temperature and the duration**.
- Touch **Complete**, **1** to confirm the creation of the recipe.

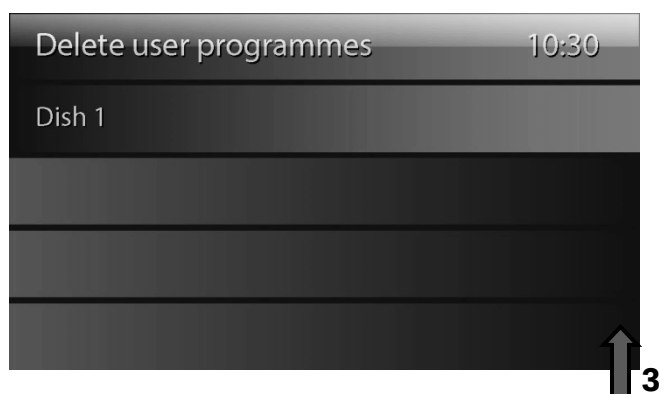


- Touch **OK**, **2** on the information display.



- You can also add the other recipe, by choosing the other preparation types, temperature and duration of the preparation.
- Select the necessary recipe that you have created.

If necessary, you can always delete **3** your user programmes.

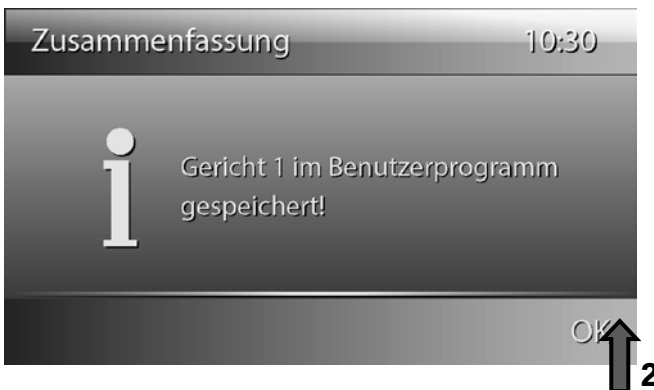


DE

- Wählen Sie die Zubereitungsart, Temperatur und Dauer, wie es im Kapitel **Einstellung der Temperatur und der Betriebsdauer** beschrieben ist.
- Tippen Sie auf **Beenden**, **1** um die Erstellung des Rezeptes zu bestätigen.

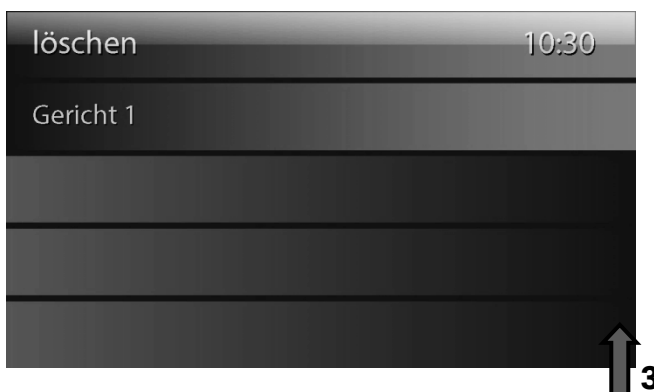


- Tippen Sie **OK**, **2** auf dem Info-Display.



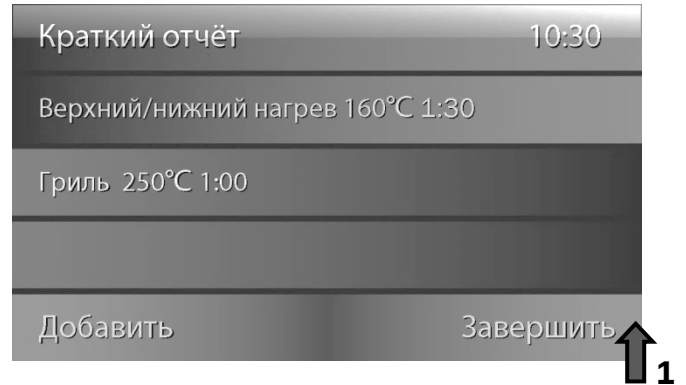
- Sie können auch das andere Rezept hinzufügen, bei der Auswahl der anderen Zubereitungsart, Temperatur und Dauer der Zubereitung.
- Wählen Sie das gewünschte Rezept, das Sie erstellt haben.

Falls erforderlich, können Sie jederzeit Ihre Benutzerprogramme löschen **3**.

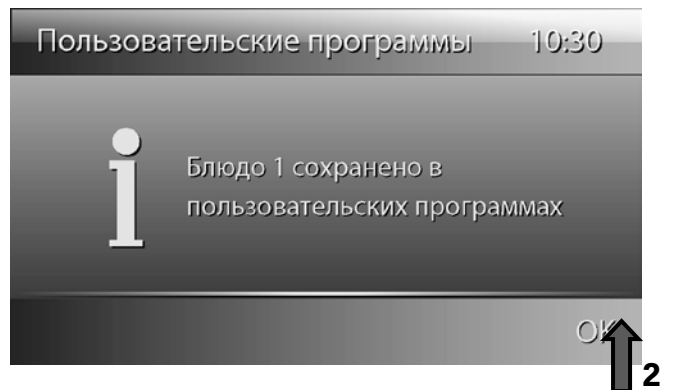


RU

- Выберите способ приготовления, температуру и продолжительность, как описано в разделе **Установка температуры и продолжительности приготовления**
- Чтобы запомнить данную программу подтвердите создание рецепта нажатием **Завершить**, **1**.

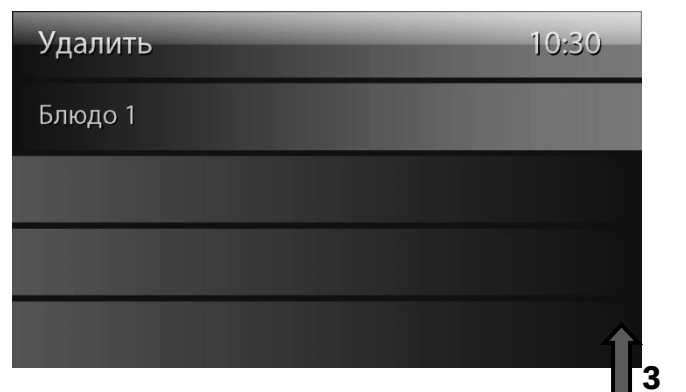


- Нажмите **OK**, **2**, на дисплее информации.



- Если необходимо, добавьте следующий рецепт приготовления, выбрав другой режим, температуру и продолжительность.
- Выберите желаемый из созданных Вами рецептов и запустите его.

При необходимости Вы всегда можете удалить **3** ранее запрограммированные Вами рецепты



Child lock

An important planning aspect is to prevent inadvertent shift or unintentional turning on. You can activate the child lock any time.

Activating the child lock

- Touch the lighted part of the display to switch on the appliance **1** (if it is off).
- Touch the **ON/OFF** key, **2**.

The child lock key will be lighted.

- Press and hold the **Child lock** key, **3** for at least 3 seconds.

Control panel of the appliance is locked.

All you can do with the controls is:

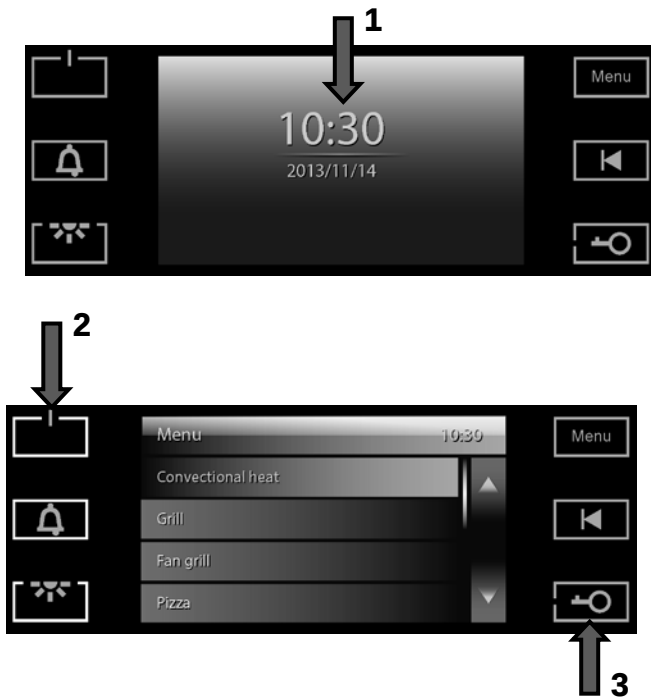
switch off the appliance
Touch the **ON/OFF** key, **2**

Or unlock the control panel

- Press the **Child lock** key, **3** again and hold it for at least 3 seconds.



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



Kindersicherung

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Gerätes besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren.

Aktivierung der Kindersicherung

- Tippen Sie auf das beleuchtete Teil des Displays **1** um das Gerät einzuschalten (wenn es ausgeschaltet ist)
- Tippen Sie auf **Ein/Aus** Taste, **2**.

Die Kindersicherung-Taste wird beleuchtet.

- Halten Sie die **Kindersicherung-Taste**, **3** mindestens 3 Sekunden gedrückt

Elektronische Steuerung des Gerätes ist gesperrt.

Ab diesem Zeitpunkt können Sie nur:

das Gerät ausschalten
die **Ein/Aus** Taste, **2** etwa 5 Sekunden gedrückt halten
oder die elektronische Steuerung entsperren

- Halten Sie die **Kindersicherung-Taste**, **3** mindestens 3 Sekunden gedrückt wieder

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

Блокировка от детей

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

Активация функции блокировки от детей

- Прикоснитесь к освещенной части дисплея, чтобы активировать устройство **1** (если оно выключено)
- Прикоснитесь к кнопке **Вкл/Выкл**, **2**.

Кнопка блокировки от детей **3** загорится.

- Удерживайте палец на кнопке **Блокировки от детей**, **3** в течение минимум 3 секунд

Электронное управление устройством заблокировано.

Теперь Вы можете только:

выключить устройство

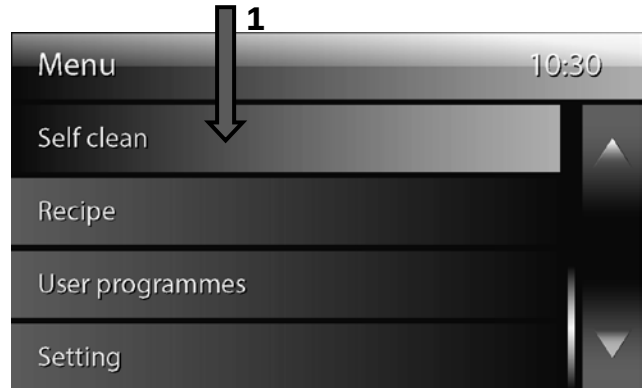
- нажмите на кнопку **Вкл/Выкл**, **2** в течении примерно 5 секунд
или разблокировать электронное управление
- снова нажмите и удерживайте кнопку **блокировки от детей**, **3** в течение минимум 3 секунд

Важно! Прежде чем снова пользоваться духовкой, Вы должны деактивировать функцию блокировки от детей.

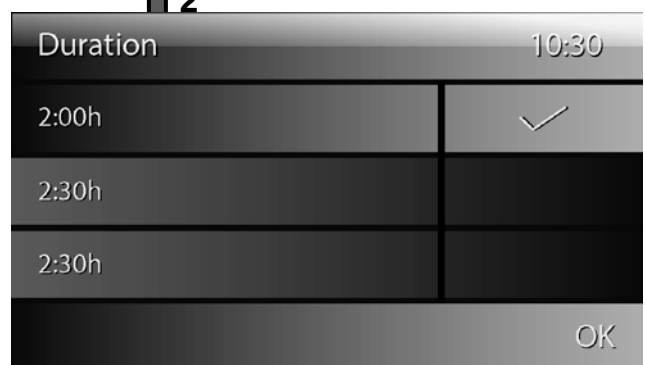
Self-clean function*

The self clean function of the oven is the function of the pyrolytic cleaning, which takes place by high temperatures.

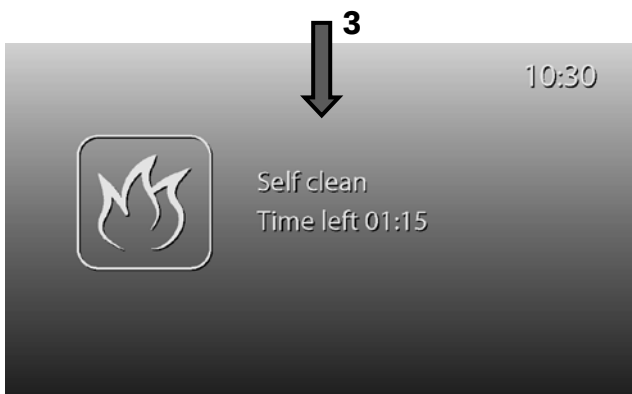
- Touch the **Self clean 1** in the main menu.



- Select the necessary duration of the pyrolytic cleaning **2**.



- Because of the high temperatures during the pyrolytic cleaning the non-pyrolytic accessories will be damaged. The tableware must be removed from the oven chamber before the pyrolytic cleaning starts.
- After the start of the pyrolytic cleaning the oven door will be automatically locked. The access to the operating functions will be blocked too. Left time appears on the display **3**
- The door can not be opened until the temperature is reduced till 100 °C.
- Touch and hold the ON/OFF key for at least 5 seconds, to switch off the oven if it is necessary.

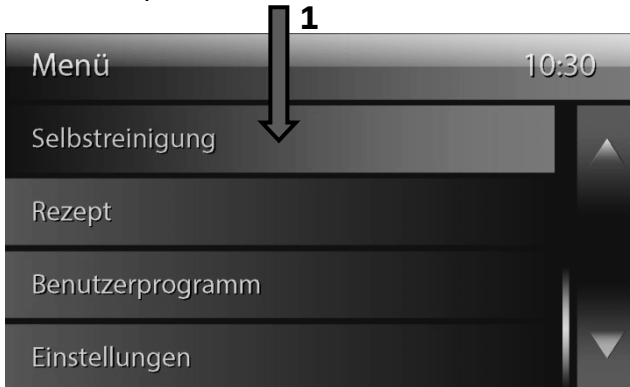


*if available

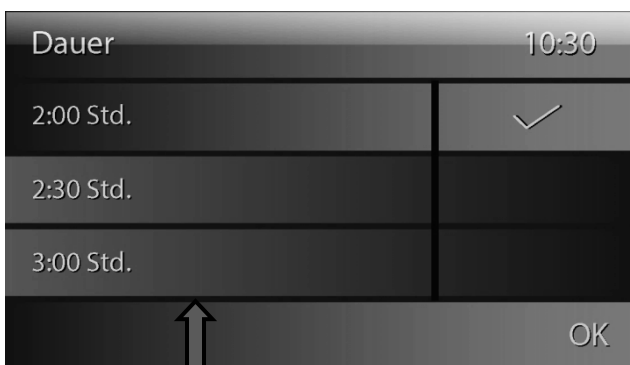
Selbstreinigungsfunktion*

Unter der Selbstreinigung-Funktion des Backofens ist die Funktion der Pyrolyse-Reinigung gemeint, die bei hohen Temperaturen stattfindet.

- Tippen Sie auf **Selbstreinigung 1** in dem Hauptmenü.



- Wählen Sie die gewünschte Dauer der Pyrolyse-Reinigung aus **2**.



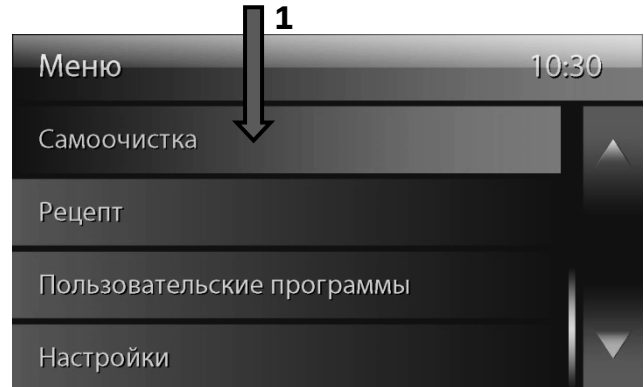
- Durch die hohen Temperaturen bei der Pyrolyse-Reinigung wird nicht pyrolysetaugliches Zubehör beschädigt. Das ganze Kochgeschirr muss vor der Pyrolyse-Reinigung aus dem Innenraum des Backofens herausgenommen werden.
- Nach dem Start der Pyrolyse-Reinigung wird die Backofentür automatisch verriegelt. Der Zugang zu den Betriebsfunktionen wird blockiert. Die restliche Zeit wird auf dem Display angezeigt **3**.
- Die Tür lässt sich erst dann wieder öffnen, wenn die Temperatur auf 100 °C reduziert wird.
- Halten Sie die ON/OFF-Taste mindestens 5 Sekunden gedrückt, um bei Bedarf einer Notabschaltung den Backofen auszuschalten.

*wenn verfügbar

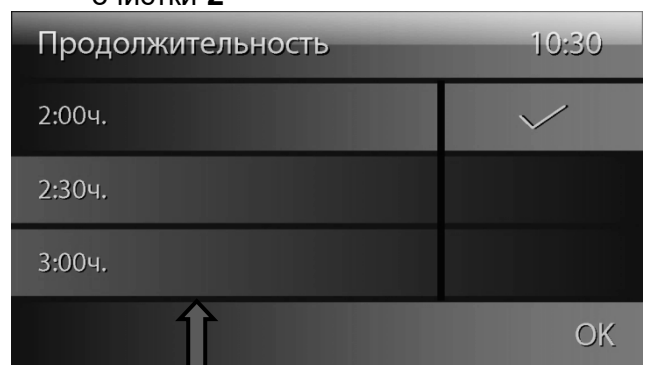
Функция самоочистки*

Функция самоочистки духовки представляет собой пиролизическую очистку под воздействием высоких температур.

- Выберите **Самоочистка 1** в главном меню



- Выберите желаемое время продолжительности пиролизической очистки **2**



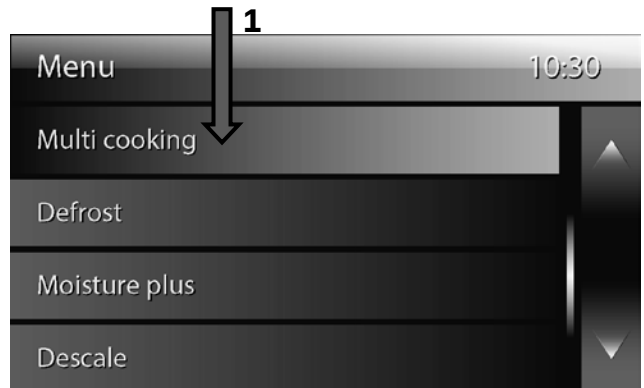
- Из-за воздействия высоких температур все аксессуары, не предназначенные для пиролиза, должны быть извлечены перед началом пиролизической чистки, чтобы избежать их повреждения.
- После запуска пиролизической очистки духовка блокируется от управления и от открытия дверцы. На дисплее показывается время до окончания очистки **3**.
- Дверцу духовки можно будет открыть только когда температура опустится до 100 °C.
- В случае необходимости экстренного отключения процесса очистки нажмите и удерживайте кнопку выключения духовки в течении примерно 5 секунд

*если имеется

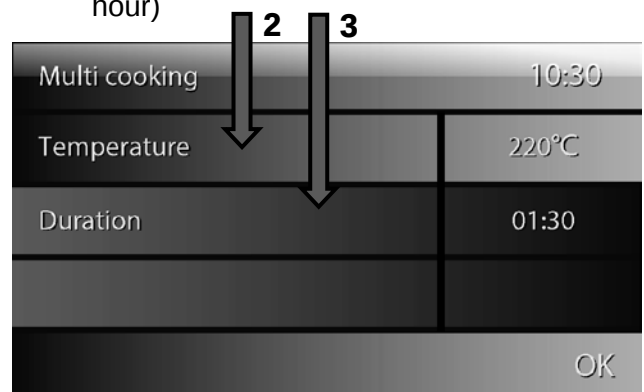
Catalytic cleaning*

The self clean function of the oven is the function of the pyrolytic cleaning, which takes place by high temperatures.

- Touch the **Self clean 1** in the main menu.



- Select the necessary temperature **2** 200-250 °C and duration **3** of the self cleaning (the recommended duration is 1 hour)



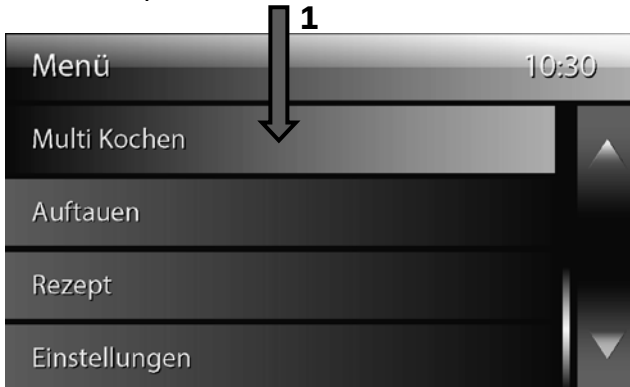
- Because of the high temperatures during the self cleaning the not suitable accessories will be damaged. The tableware must be removed from the oven chamber before the self cleaning starts.
- Touch and hold the ON/OFF key for at least 5 seconds, to switch off the oven if it is necessary.

*if available

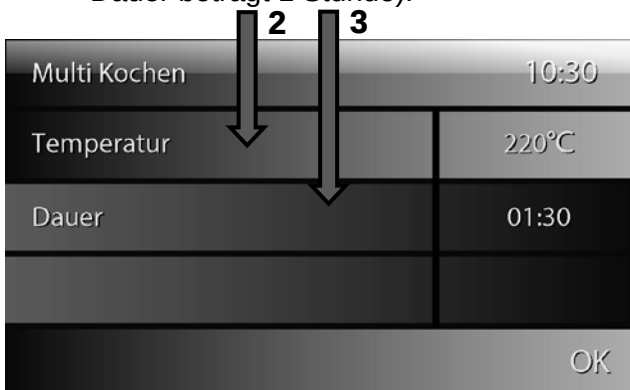
Katalytische Selbstreinigung*

Unter der Katalytischen Selbstreinigung des Backofens ist die Funktion der Reinigung gemeint, die bei hohen Temperaturen stattfindet.

- Tippen Sie auf **Selbstreinigung 1** in dem Hauptmenü.



- Wählen Sie die gewünschte Temperatur **2** 200-250 °C und die Dauer der Selbstreinigung aus **3** (die empfohlene Dauer beträgt 1 Stunde).



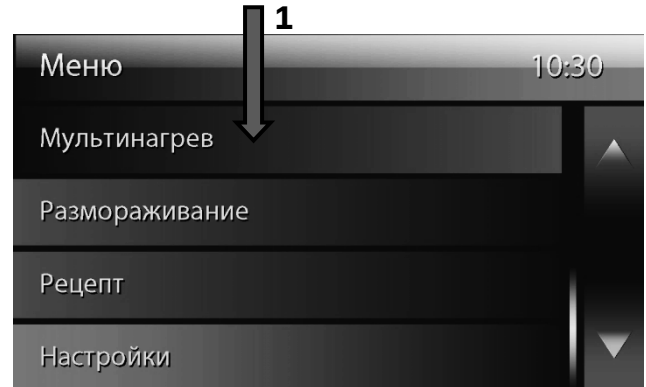
- Durch die hohen Temperaturen wird nicht taugliches Zubehör beschädigt. Das ganze Kochgeschirr muss vor der Selbstreinigung aus dem Innenraum des Backofens herausgenommen werden.
- Halten Sie die ON/OFF-Taste mindestens 5 Sekunden gedrückt, um bei Bedarf einer Notabschaltung den Backofen auszuschalten.

*wenn verfügbar

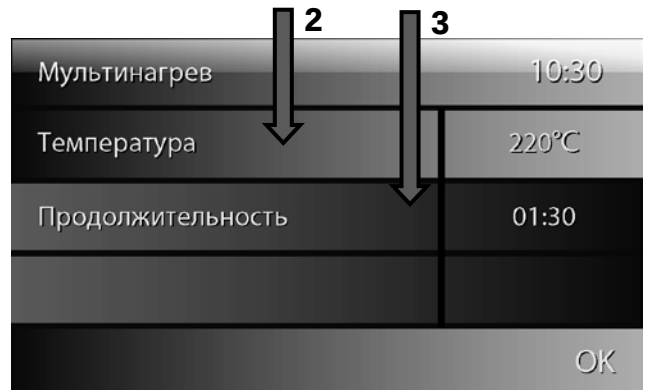
Каталитическая очистка*

Каталитическая очистка духовки представляет собой очистку под воздействием высоких температур.

- Выберите **Мультинагрев 1** в главном меню



- Выберите температуру **2** 200-250 °C и время продолжительности очистки **3** (рекомендуемое время 1 час)



- Из-за воздействия высоких температур все аксессуары, не предназначенные для очистки должны быть извлечены перед началом чистки, чтобы избежать их повреждения.
- В случае необходимости экстренного отключения процесса очистки нажмите и удерживайте кнопку выключения духовки в течении примерно 5 секунд.

*если имеется

MOISTURE PLUS – STEAM FUNCTION*

Moisture Plus function uses a steam injection system in the cooking process.

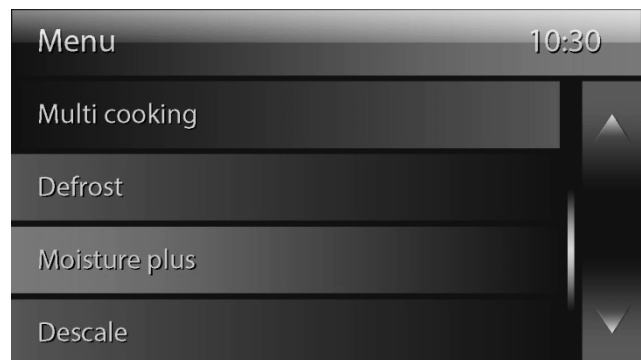
The steam ejection hole is located on the top center of the rear wall of the oven.

Water pump is going through the tube (located on the left side under control panel).

Baking, roasting or cooking with Moisture plus function insures the best cooking and baking results: delicious fresh bread with a glossy crust; rolls and croissants as good as the baker makes; tender, succulent meat; delicious souffles and much more.

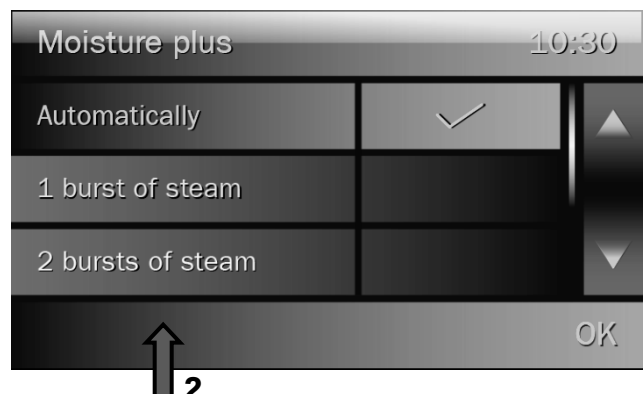
Moisture plus is not suitable for mixtures which already contain a lot of moisture, such as choux pastry and meringues, because the addition of steam does not allow them to dry out sufficiently.

- Select **Moisture Plus 1** in the main menu.



- Set the oven function and the temperature (see chapter **Multifunction oven control**).

- Choose the the number of bursts of steam **2** depends on your dish.



KLIMAGAREN – DAMPFFUNKTION*

Beim Klimagaren werden die Dampfstoße während des Prozesses der Zubereitung verwendet. Das Loch der Dampfstoße befindet sich in der Mitte des oberen Teils der Rückwand des Backofens. Einpumpen von Wasser erfolgt durch das Rohr (befindet auf der linken Seite unter Bedienblende).

Beim Backen, Braten oder Garen in der Betriebsart Klimagaren garantieren optimierte Dampfzufuhr und Luftführung ein gleichmäßiges Gar- und Bräunungsergebnis: leckeres frisches Brot mit einer glänzenden Kruste; Brötchen und Croissants, zartes und saftiges Fleisch; köstliche Soufflés und vieles mehr.

Klimagaren ist nicht für das Garen bei Teigarten geeignet, die sehr viel Feuchtigkeit enthalten, wie z. B. Eiweißgebäck. Hier muss beim Backen ein Trocknungsprozess stattfinden.

- Wählen Sie **Klimagaren 1** in dem Hauptmenü aus.



- Stellen Sie die Backenfunktion und die Temperatur der Zubereitung ein (siehe Kapitel **Steuerung von dem Multifunktionsbackofen**).
- Wählen Sie die Anzahl der Dampfstoße **2**, die für die Zubereitung Ihres Gerichtes nötig sind.

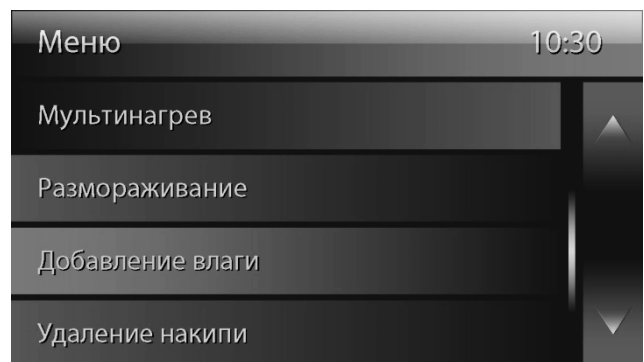
**ФУНКЦИЯ УВЛАЖНЕНИЯ ПАРОМ***

Функция увлажнения паром использует систему впрыска пара в процессе приготовления. Отверстие выброса пара расположено в центре верхней части задней стенки духовки. Закачивание воды происходит через трубку (находится с левой стороны под панелью управления)

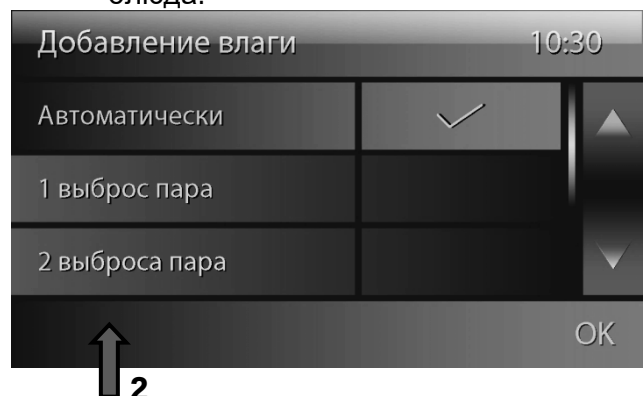
Выпечка, готовка или приготовления пищи с функцией увлажнения паром обеспечивает лучшие результаты: вкусный свежий хлеб с глянцевой корочкой; рулеты и круассаны как из пекарни; нежное, сочное мясо; вкусное суфле и многое другое.

Функция увлажнения паром не подходит для смесей, которые уже содержат большое количество влаги, например, печенье и безе, потому что добавление пара не позволяет им достаточно высохнуть.

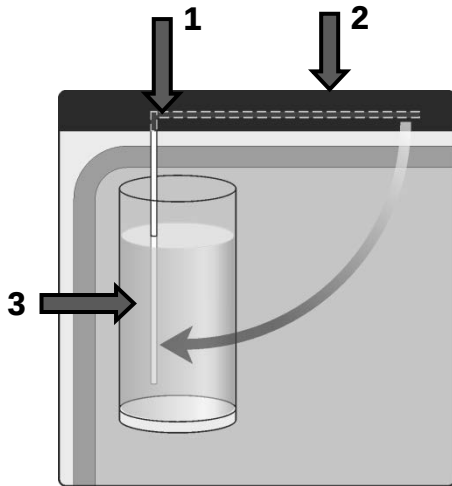
- Выберите **Добавление влаги 1** в главном меню.



- Установите режим работы духовки и температуру приготовления. (см. раздел **Управление работой многофункционального духового шкафа**).
- Выберите количество вбросов пара **2** в зависимости от типа приготовляемого блюда.



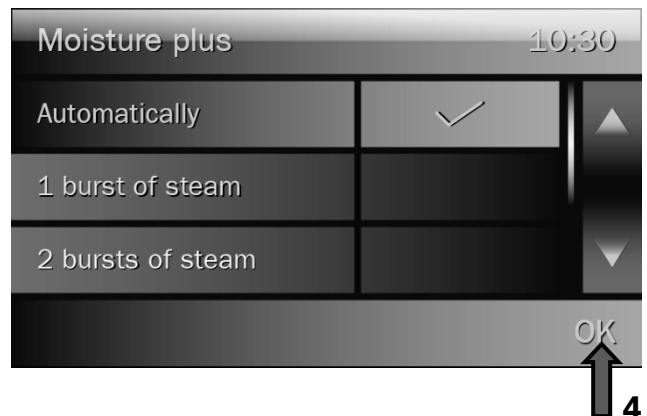
There are the following options of Moisture Plus function:



Automatically:

The optimum temperature, the degree of moisture and the duration are set automatically.

- Turn the pipe, **1** under the control panel, **2** to the vertical position.
- Fill a container, **3** with approx. 100 ml water and pull it under the pipe.
- Touch **OK**, **4**, to start the pump in programme.



Important! Use only fresh tap water when cooking with the Moisture plus function. Other liquids will cause damage to the oven.

The program will control how many bursts of steam are required and when they will be injected. The burst of steam will be injected into the oven automatically after the heating-up phase. Each steam will be injected for about 5 minutes.

Manually:

- Fill a container with
 - for 1 burst of steam: approx. 100 ml
 - for 2 bursts of steam: approx. 150 ml
 - for 3 bursts of steam: approx. 250 ml
- Pull container under the pipe.
- Touch **OK**, **4**, pump in program starts
- The earliest point at which steam can be injected is after the heating-up phase has been completed.
- You have to activate the bursts of steam manually.
- One burst of steam takes approx. 5 minutes.
- Activate the bursts of steam, when the appropriate information will be shown on the display.

Es gibt folgende Optionen der Klimagaren-Funktion:

Automatische:

Die optimale Temperatur, der Feuchtigkeitsgrad und die Dauer werden automatisch eingestellt.

- Drehen Sie das Rohr, **1** unter der Bedienblende, **2** in die vertikale Position.
- Füllen Sie einen Behälter, **3** mit ca. 100 ml Wasser und stellen Sie es unter das Rohr.
- Tippen Sie auf **OK**, **4**. Programm des Einsaugens beginnt.



Wichtig! Verwenden Sie ausschließlich Leitungswasser bei Garvorgängen mit Feuchteunterstützung. Andere Flüssigkeiten als Wasser führen zu Schäden am Backofen.

Das Programm wird selbst entscheiden, wie viele Dampfstöße erforderlich sind und wann sie injiziert werden. Der Dampfstöße finden nach der Aufheizphase statt. Jeder Dampfstoß wird ca. 5 Minuten eingespritzt.

Manuell:

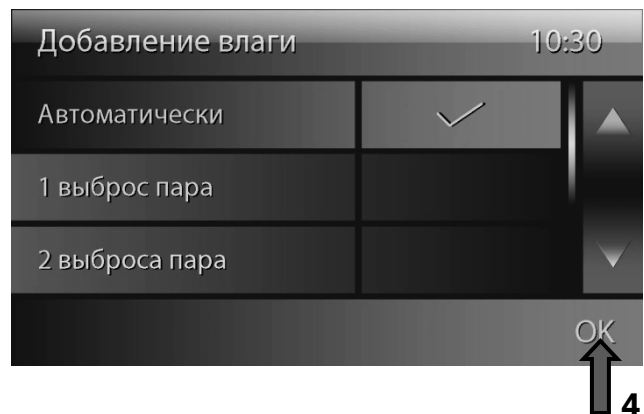
- Füllen Sie einen Behälter mit für 1 Dampfstoß : ca. 100 ml für 2 Dampfstöße : ca. 150 ml für 3 Dampfstöße : ca. 250 ml
- Stellen Sie den Behälter unter das Rohr
- Tippen Sie auf **OK**, **4**. Programm des Einsaugens beginnt.
- Die früheste Wasserdampf-Einspritzung erfolgt dann, wenn die Aufheizphase beendet ist.
- Sie müssen die Dampfstöße manuell aktivieren.
- Ein Dampfstoß dauert ca. 5 Minuten.
- Aktivieren Sie Dampfstoß, wenn die entsprechende Information auf dem Display angezeigt wird.

Предусмотрены следующие опции выбора функции приготовления с паром:

Автоматическая:

Автоматически установлены оптимальная температура, степень влажности и длительность приготовления

- Повернуть трубку, **1** под панелью управления, **2** в вертикальное положение.
- Налить в контейнер, **3** приблизительно 100мл воды и поместить его под трубкой заправки воды.
- Нажмите кнопку **OK**, **4** чтобы начать процесс заправки воды.

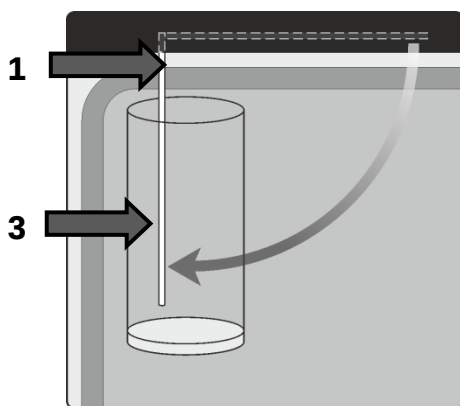
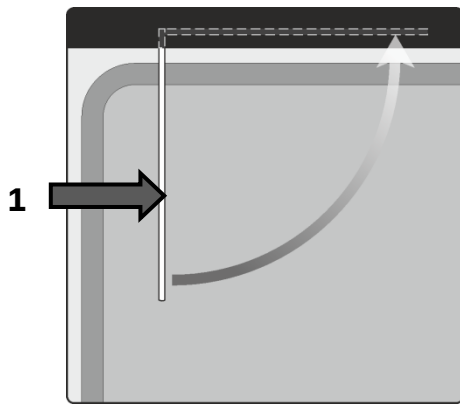


Важно! Используйте только свежую питьевую воду для приготовления с добавлением пара. Другие жидкости могут повредить духовой шкаф.

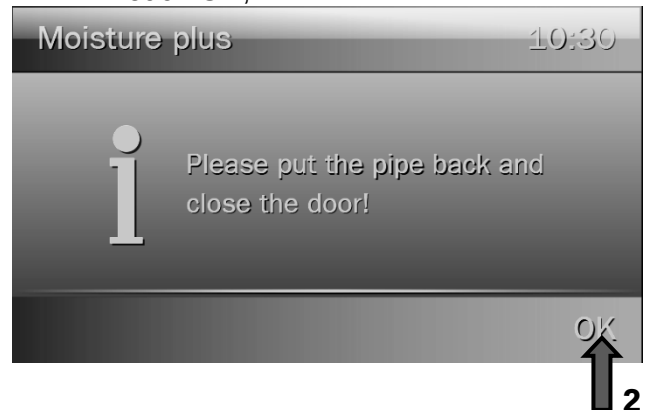
Программа будет автоматически контролировать, сколько вбросов пара потребуется. Они будут произведены после фазы нагрева. Один впрыск пара длится примерно 5 минут.

Установка количества впрысков вручную:

- Налить в контейнер приблизительно 1 впрыск – примерно 100 мл 2 впрыска – примерно 150 мл 3 впрыска – примерно 250 мл
- Поместить контейнер под трубкой для заправки воды.
- Нажмите кнопку **OK**, **4** чтобы начать процесс заправки воды.
- Первый впрыск пара может быть осуществлён только после полного завершения фазы прогрева
- Вы должны активировать впрыски пара вручную.
- Один впрыск пара длится примерно 5 минут
- Активируйте вброс пара, когда готовность активации будет отображена на дисплее.



- Remove the water container after the pump in process is finished.
- Put the pipe, **1** back till you hear the click sound.
- Close the door.
- Touch **OK, 2.**



At the end of the program, **pump out** the residual water.

- Pull an empty container, **3** under the pipe, **1**.
- Touch **OK, 3**, pump out program starts.



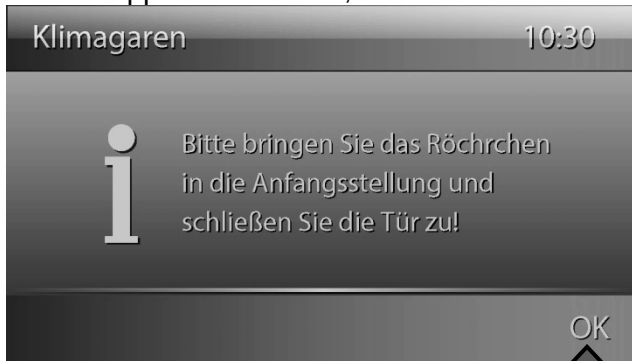
Or

After 1 minute the evaporation process will start. The oven will heat up to approx. 200°C, and the residual water in the oven cavity will be evaporated.

Important! It is quite normal that the condensation will form on the inside of the door during steam injection. This will be dissipated during the course of the cooking program, or after it.

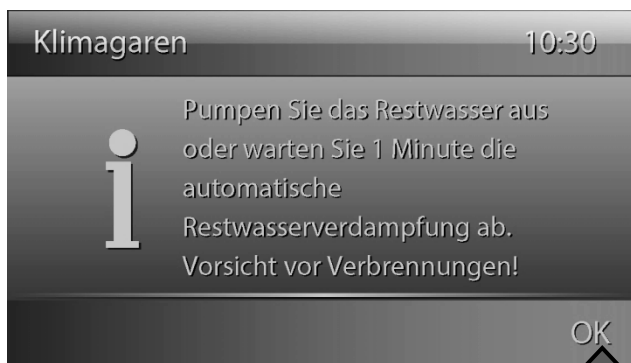
DE

- Entfernen Sie den Behälter, wenn das Einsaugen beendet ist.
- Setzen Sie das Rohr, **1** zurück, bis Sie das Klick-Geräusch hören.
- Schließen Sie die Tür
- Tippen Sie auf **OK, 2**.



Am Ende des Programms **pumpen** Sie das Restwasser **aus**.

- Stellen Sie einen leeren Behälter, **3** unter das Rohr, **1**.
- Tippen Sie auf **OK, 3**. Auspumpen beginnt.

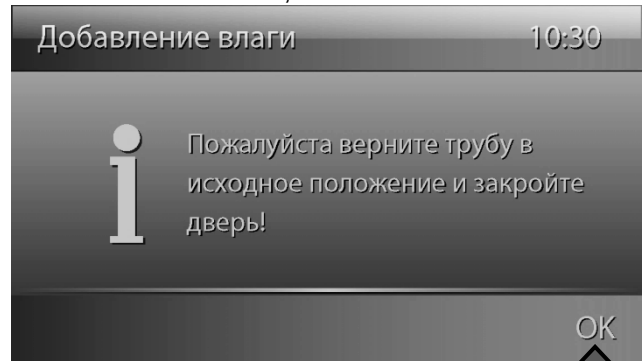


Oder
Nach 1 Minute wird die Restwasserverdampfung starten. Der Backofen erhitzt sich auf ca. 200 °C, und das Restwasser wird verdampft.

Wichtig! Es ist normal, dass sich auf der Türinnenscheibe während eines Dampfstoßes Feuchtigkeit niederschlägt. Dieser Niederschlag verdampft im Laufe des Garvorgangs oder nach seinem Ablauf.

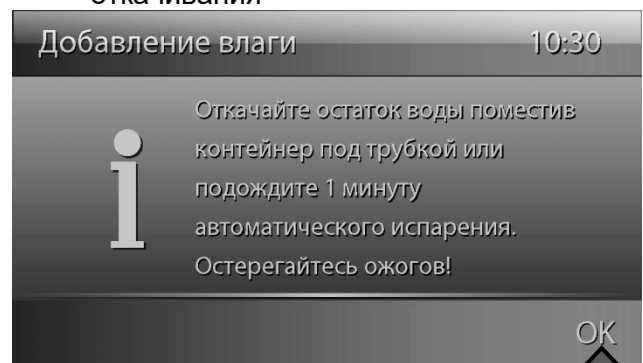
RU

- После завершения процесса заправки уберите контейнер.
- Установите трубку, **1** обратно, до щелчка.
- Закройте дверцу духовки.
- Нажмите **OK, 2**.



По окончании программы откачайте остаточную жидкость выбрав функцию **откачивания**

- Поставьте пустой контейнер, **3** под трубку, **1**.
- Нажмите **OK, 3**, начинает программа откачивания



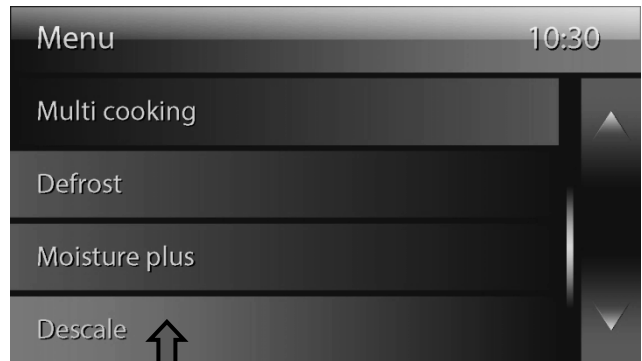
Или
Примерно через 1 минуту духовка самостоятельно разогреется до примерно 200 °C и испарит остаточную воду.

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

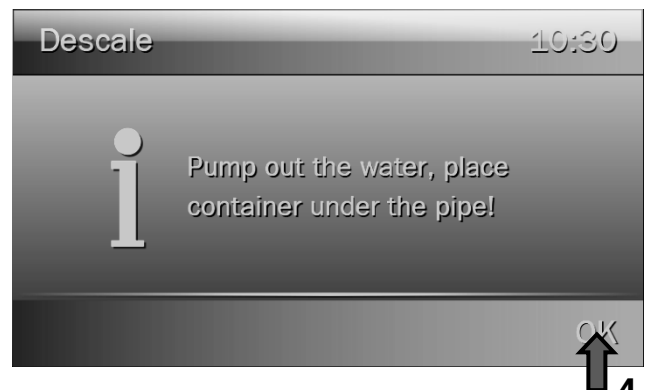
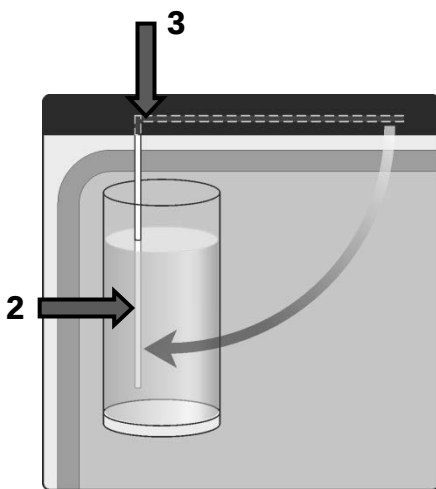
DESCALE FUNCTION

To ensure the oven functions correctly you should run the descaling program after a certain number of oven uses.

- Touch **Descale 1** in the main menu.



- Pull an empty container **2** under the pipe **3** (located below the control panel on the left side).
- Touch **OK, 4**, pump out program starts. It will be stopped after about 1 minute work.



- Fill a container **2** with the descaling liquid approx. 500ml. Pull the pipe **3** in it.
- Touch **OK, 5**, pumping in starts.



After the the descaling liquid pump in is completed, the descaling program starts. The process takes about 30 minutes.

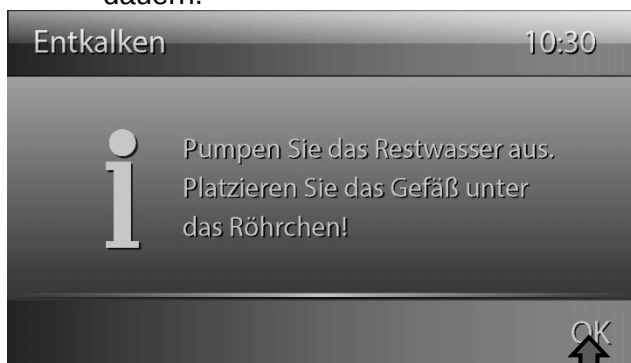
ENTKALKEN

Um den einwandfreien Betrieb der Ofenfunktionen zu gewährleisten, muss nach einer bestimmten Anzahl der Anwendungen die Entkalken-Funktion durchgeführt werden.

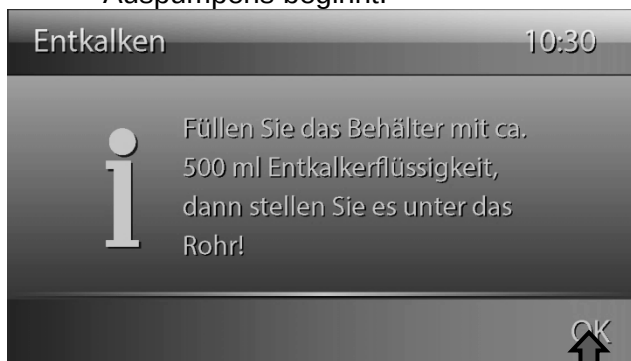
- Tippen Sie auf **Entkalken 1** in dem Hauptmenü aus.



- Stellen Sie einen leeren Behälter **2** unter das Rohr **3** (befindet sich unterhalb des Bedienfeldes auf der linken Seite).
- Tippen Sie auf **OK, 4**. Programm des Auspumpens beginnt. Es wird ca. 1 Minute dauern.



- Füllen Sie einen Behälter **2** mit ca. 500ml. Entkalkungsflüssigkeit auf. Stellen Sie den Behälter unter das Rohr **2**.
- Tippen Sie auf **OK, 5**. Programm des Auspumpens beginnt.

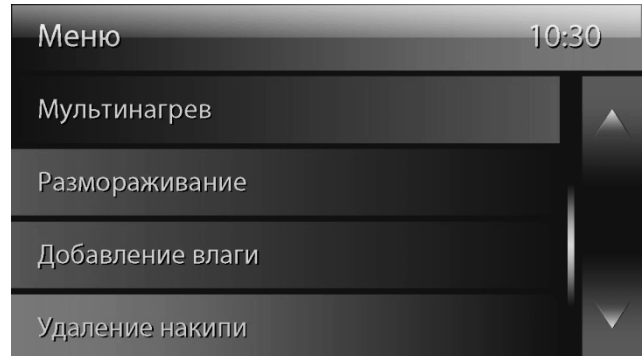


Wenn das Einsaugen der Entkalkungsflüssigkeit abgeschlossen ist, Entkalken des Backofens beginnt. Es wird ca. 30 Minuten dauern.

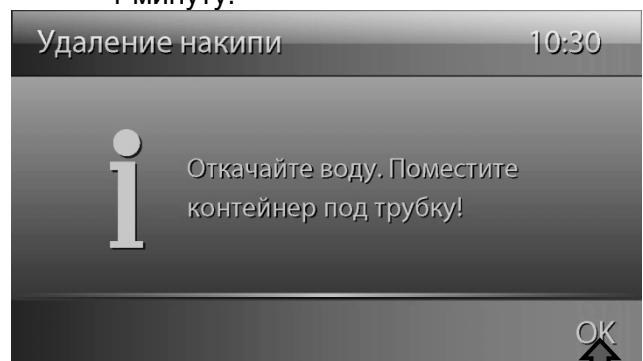
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Для обеспечения правильной работы функций духового шкафа, Вы должны периодически запускать программу удаления накипи

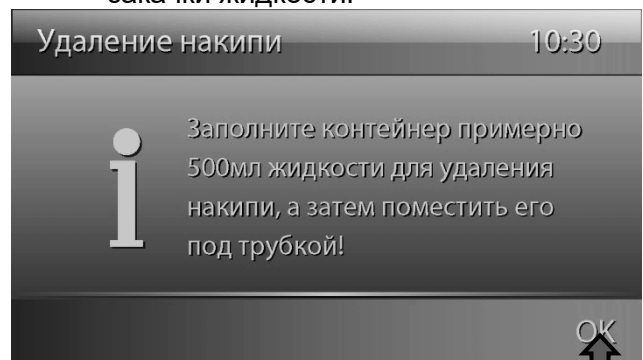
- Выберите **Удаление накипи 1** в главном меню



- Поставьте пустую ёмкость **2** под трубку **3** (трубка находится с левой стороны под панелью управления)
- Нажмите **OK, 4**, начнётся программа откачивания, длительностью примерно в 1 минуту.



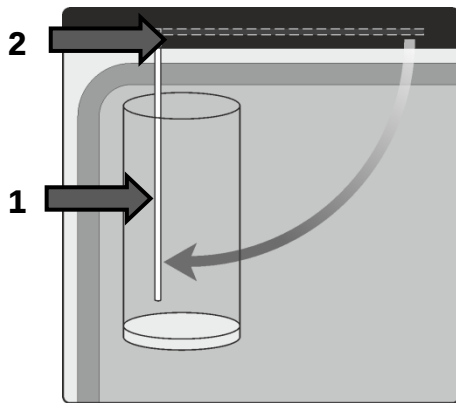
- Заполните контейнер **2** специальной жидкостью для удаления накипи, примерно 500 мл, опустите в него трубку **2**.
- Нажмите **OK, 5** чтобы начать процесс закачки жидкости.



После закачивания жидкости начнётся программа удаления накипи, длительностью примерно 30 минут.

Pump out the descaling liquid after 30 minutes.

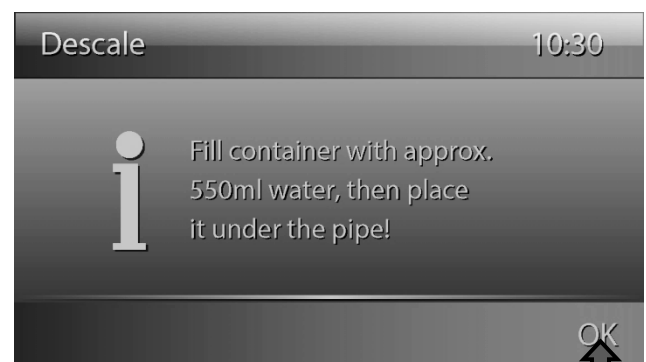
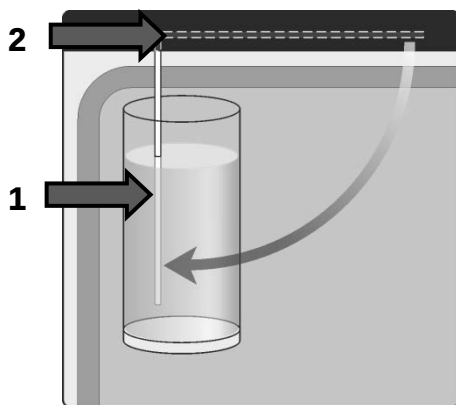
- Pull an empty container **1** under the pipe **2**.
- Touch **OK**, **3**, pump out program starts. It will be stopped after about 1 minute work.



The oven injection system will need to be cleaned at the end of the descaling process to remove all traces of the descaling liquid.

To clean the system:

- Fill the container **1** with approx. 550ml water and place it under the pipe **2**.
- Touch **OK**, **4**, pumping in starts.



The oven injection system will be cleaned with water.

Pump out the water and **repeat this process twice!**

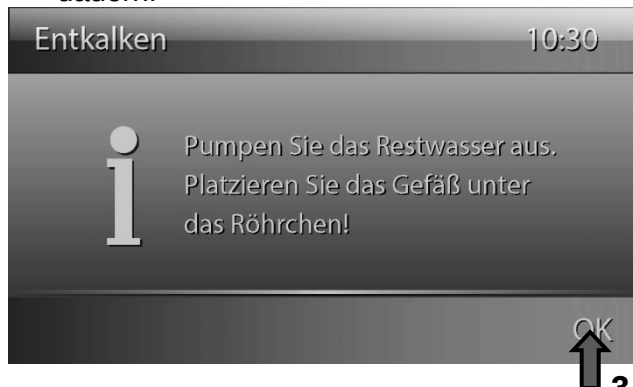
It is necessary to remove traces of the descaling liquid completely.

When the descale programme is finished you will see the appropriate message on the display.



Pumpen Sie die Entkalkungsflüssigkeit nach 30 Minuten aus.

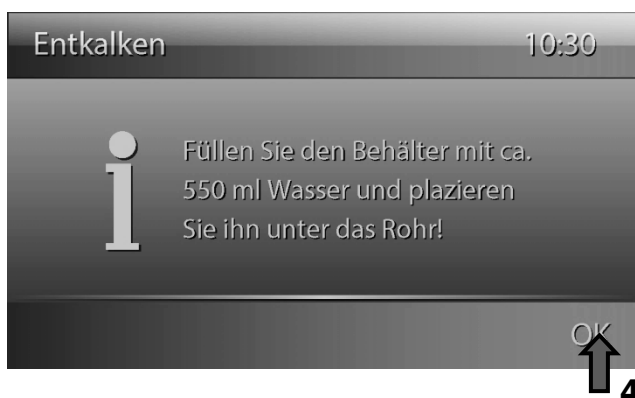
- Stellen Sie einen leeren Behälter **1** unter das Rohr **2**.
- Tippen Sie auf **OK**, **3**. Programm des Auspumpens beginnt. Es wird ca. 1 Minute dauern.



Das Einspritzsystem des backofens muss am Ende des Prozesses gereinigt werden, um alle Spuren der Entkalkungsflüssigkeit zu entfernen.

Um das System zu reinigen:

- Füllen Sie den Behälter **1** mit ca. 500ml. Wasser auf und stellen Sie ihn unter das Rohr **2**.
- Tippen Sie auf **OK**, **4**. Einsaugen beginnt.



Das Einspritzsystem wird mit Wasser gereinigt.

Pumpen Sie das Wasser aus und **wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal!**

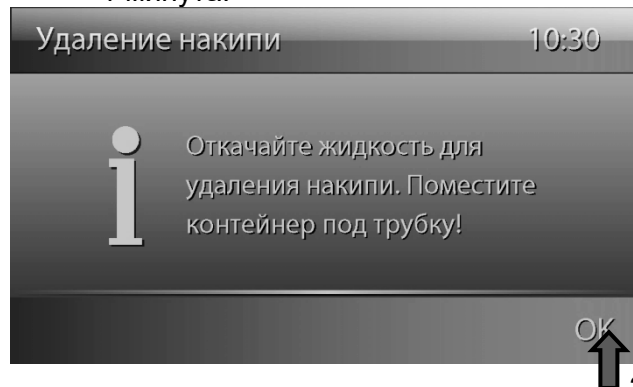
Es ist wichtig, die Spuren der Entkalkungsflüssigkeit vollständig zu entfernen.

Wenn der Entkalken-Prozess fertig ist, erscheint die entsprechende information auf dem Display.



По окончании программы удаления накипи откачайте жидкость

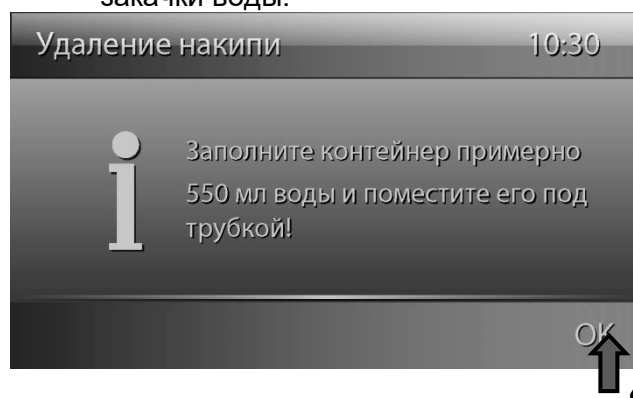
- Поставьте пустой контейнер **1** под трубку **2**.
- Нажмите **OK**, **3**, начнётся программа откачивания, длительностью примерно 1 минута.



После процесса очистки от накипи необходимо очистить систему впрыска духовки.

Для очистки системы:

- Налить в контейнер **1** приблизительно 550мл воды и поместить его под трубкой **2**.
- Нажмите **OK**, **4** чтобы начать процесс закачки воды.

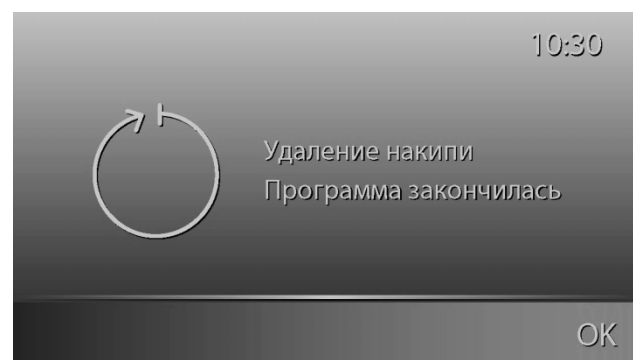


Система впрыска промоется закачанной водой

Откачайте воду и **повторите весь процесс ещё 2 раза!**

Это необходимо для полного удаления следов накипи.

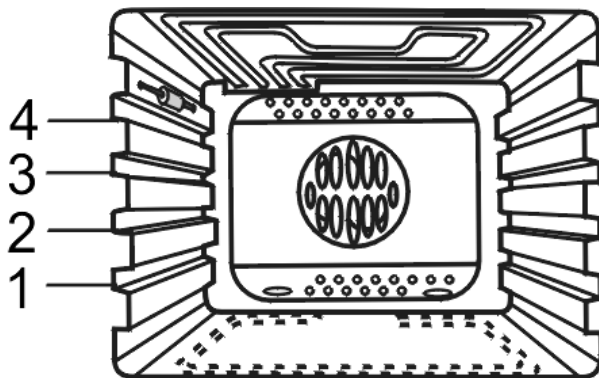
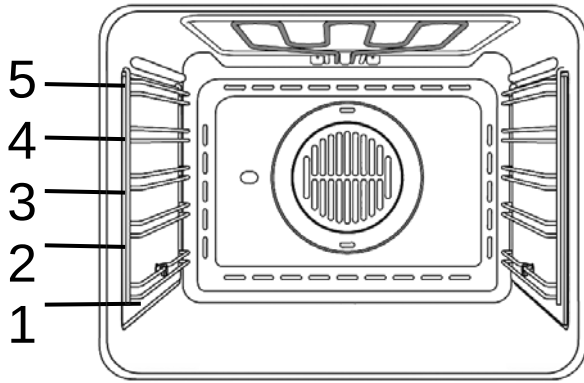
Когда программа удаления накипи завершится, вы увидите соответствующее сообщение на дисплее.



PRACTICAL ADVICES

Baking

- It is recommended to bake pastry and cakes on the baking trays, which are provided as oven equipment. Choose a matching tray height. Depending on model the ovens have 4 or 5 heights.
- You also can bake on customary baking trays, which are to be placed on the grate. In this case baking trays out of black plate are recommended. These trays have a better heat conductivity, the baking time is 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.



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

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

For baking with thermocirculation baking of dough is advised in height **3** from the bottom and of to heights simultaneously height **1** and **3**.

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

Backen

- Es wird empfohlen, die Gebäcke und Kuchen auf den Backblechen zu backen, die als Herdausrüstung mitgeliefert sind. Wählen Sie eine passende Höhe für die Backbleche. Je nach Modell verfügen die Backöfen über 4 bzw. 5 Höhen.
- Backen ist auch in den handelsüblichen Kuchenformen und Backblechen möglich, die auf dem Rost aufzustellen sind. In diesem Fall werden die Kuchenformen aus dem schwarzen Blech empfohlen. Solche Backformen besitzen eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Die Backzeit wird dadurch kürzer und die Energie kann damit gespart werden.
- Manche Gebäcke soll man in einem vorgewärmten Backofen backen.
- Der Backofen soll vorsichtig nur für schwere Gebäcke, die eine ziemlich große Masse haben und schwach aufgehen, vorgewärmt werden. Die Gebäcke, die schnell aufgehen, sind in einem nur schwach vorgewärmten Backofen anzuordnen.
- Beim Abschalten des Backofens ist die Gebäckqualität mit einem Holzstäbchen zu überprüfen (bei dem gut ausgebackenen Gebäck soll das Holzstäbchen, das aus dem Gebäck nach dem Einstechen herausgezogen ist, trocken und sauber sein).
- Nach dem Abschalten des Backofens solle das Gebäck noch 5 Minuten in dem Backofen bleiben.

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

Beim Gebrauch von Thermozyrkulation ist keine Backofenvorwärmung erforderlich.

Beim Backen mit Thermozyrkulation ist das Aufbacken von Teig auf der Ebene **3** von unten empfohlen und beim Backen in zwei Ebenen gleichzeitig in der Ebene **1** und **3**.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка кондитерских изделий

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, поставляющихся вместе с духовым шкафом. Выберите подходящий уровень для установки противня. В зависимости от модели духовки имеют 4 или 5 уровней.
- Выпечка возможна также в формах и на противнях, которые следует устанавливать на решетке. В этом случае рекомендуется употребление форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют предварительно прогретой духовки.
- Предварительный нагрев духовки следует применять исключительно в случае тяжелого теста большого объема и слабоподнимающегося. Быстро поднимающееся тесто следует устанавливать в слабо разогретую духовку.
- После отключения духовки, рекомендуется проверка качества выпеченного теста при помощи деревянной палочки (в случае правильной выпечки, после накола теста, палочка должна быть сухой и чистой).
- Выпеченное изделие, следует оставить в духовке, после ее отключения, еще на 5 минут.

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

При использовании термоциркуляции, не требуется предварительный разогрев духового шкафа.

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

Pastry parameter
For conventional heating
Table 1

Gebäckparameter bei Nutzung
Konventioneller Beheizung
Tabelle 1

Параметры выпечки с
конвенционным нагревом.
Таблица 1

Kind of pastry Gebäckart Тип теста	Height Höhe Раб. уровень	Temperature Temperatur °C Температура °C	Baking time, min. Backzeit, min. Время, мин.
Pastry in forms	Formgebäck	Выпечка в формах	
Meringue / Schaumgebäck / Беше	2-3	80-100	60-70
Sandcake / Sandkuchen / Песочная баба	2-3	160-180	40-70
Barmcake / Hefekuchen / Дрожжевая баба	2-3	170-180	50-60
Tart / Torte / Торт	2-3	160-180	30-50
Sponge cake / Biskuitkuchen / Бисквит	2-3	160-180	10-25
Sponge cake / Biskuitkuchen / Бисквит	2-3	160-180	10-25
Shortcrust for fruit tart / Mürbeteig für Obsttorte /песочное тесто для фруктового торта	2-3	Heat / Erhitzer / разогр. 200-220	
Pastry on griddle	Gebäck auf dem Blech	Выпечка на противнях	
Barm streusel cake / Hefestreusel / Дрожжевая хала	2-3	170-190	30-40
Éclairs / Eclairs / Эклеры	2-3	200-225	30-40
Fruit cake / Obstkuchen / Сладкий пирог с фрукт.	2-3	170-190	30-50
Streuselkuchen / Сладкий пирог с крошкой	2-3	170-190	20-35

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 the grid with the dish and refill water while preparing
- You should use jars with heat-resistant handles.

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

**Pastry parameter
For thermocirculation.
Table 2**

**Gebäckparameter bei Nutzung
der Heißluft.
Tabelle 2**

**Параметры выпечки с
термоциркуляцией.
Таблица 2**

King of pastry / Gebäckart / Тип теста	Temperature °C Temperatur °C Температура °C	Baking time, min. Backzeit, min. Время, мин.
Pastry in forms / Formgebäck/ Выпечка в формах		
Meringue / Schaumgebäck / Бизе	80	60-70
Sandcake / Sandkuchen / Песочная баба	150	65-70
Barmcake / Hefekuchen / Дрожжевая баба	150	60-70
Tart / Torte / Торт	150	25-35

Pastry on griddle

Gebäck auf dem Blech

Выпечка на противнях

Barmcake / Hefekuchen / Дрожжевое тесто	150	40-45
Streuselcake / Streuselkuchen / Сладкий пирог с крошкой	150	20-30
Fruit cake / Obstkuchen / Сладкий пирог с фруктами	150	40-55
Sponge cake / Biskuitkuchen / Бисквит	150	30-40

Braten und Schmoren von Fleisch

Жарение и тушение мяса

Es wird Folgendes empfohlen:

Рекомендуется следующее:

- Braten bzw. Schmoren von über 1 kg Fleischstücken im Backofen. Kleinere Fleischstücke sind auf den Kochzonen vorzubereiten,
- 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 das Wasser nachgefüllt,
- zum Braten sollen die Gefäße mit den temperaturbeständigen Griffen benutzt werden.

- жарение и тушение в духовке блюд массой, превышающей 1 кг. Меньшие порции следует приготовить 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,

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

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

**Roast parameters for usage of
conventional heating
Table 3**

**Bratparameter bei Nutzung
Konventioneller Beheizung
Tabelle 3**

**Параметры жарения с
конвенционным нагревом.
Таблица 3**

Kind of meat Fleischgattung Вид мяса	Advices Empfehlungen Рекомендации	Height Höhe Раб. уровень	Temperature °C Temperatur °C Температура °C	Roasttime min. Bratzeit min. Время, мин.
Stewed Beef / Rindfleisch geschmort / Тушеная говядина		2-3	225-250	120-150
Underdone Roastbeef / Roastbeef blutig / Ростбиф с кровью	heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	3-4	225-250	5-6
Juicy roastbeef / Roastbeef saftig / Ростбиф сочный	heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	3-4	225-250	6-8
Sautéed Roastbeef / Roastbeef angebraten / Ростбиф подрумяненный	heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	3-4	225-250	10-11
Pork / Schweinefleisch / Свинина		2-3	150-170	30-120
Veal / Kalbfleisch / Телятина		2-3	150-170	45-120
Lamb / Lammfleisch / Баранина		2-3	150-170	90-120
Game / Wildfleisch / Дичь	heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	2-3	170-190	60-110
Fowl / Geflügel, Hähnchen / Птица, цыплята		2-3	160-180	45-60
Canard / Enten / Утки	heated oven erhitzter Backofen разогретая духовка	2-3	200-220	60-90
Goose / Gänse / Гуси		2-3	160-180	150-360
Stewed fowl / Geflügel geschmort / Тушеная птица		2-3	210-225	45-60

Roast parameters for usage of thermocirculation
Table 4

Bratparameter bei Nutzung der Heißluft
Tabelle 4

Параметры жарения с термоциркуляцией.
Таблица 4

Fleischgattung Вид мяса	Portion Порция	Temperatur °C Температура °C	Bratzeit min. Время, мин.
Fowl / Hähnchen / Цыплята	1	180	50-60
Game / Wildfleisch / Дичь	1-1,5	160	120-140
Veal / Kalbfleisch / Телятина	1	160	100-140
Pork / Schweinefleisch / Свинина	1	175	110-120
Beef / Rindfleisch / Говядина	1	160	120-150
Goose, canard / Gans, Ente / Гусь, утка	1	175	corr. mass gem. Masse соот. массе

Grill parameters.
Table 5

Grillparameter.
Tabelle 5

Параметры жарения на грилле.
Таблица 5

Kind of meat Fleischgattung Вид мяса	Height Höhe Раб. уровень	Grill time, min Grillzeit, min Время, мин	
		1. side / 1. Seite / 1. сторона	2. side / 2. Seite / 2. сторона
Pork chop / Schweinskotelett / Свиная котлета	4-5	8-10	6-8
Pork cutlet / Schweinschnitzel / Свиной шницель	3-4	8-10	6-8
Cooked beef / Gekochtes Rindfleisch Отварное говяжье мясо	3-4	10-12	6-8
Sausages / Würstchen Колбаски	4-5	8-10	6-8
Shashlik / Schaschlik Шашлыки	4-5	7-8	5-6
Beef steak / Rindsteak Говяжье жаркое	4-5	6-7	5-6
Veal chop / Kalbskotelett Котлета из телятины	4-5	8-10	6-8
Veal steak / Kalbssteak Жаркое из телятины	4-5	6-7	5-6
Lamb chop / Lammkotelett Котлета из баранины	4-5	8-10	6-8
Chicken – half / Hähnchen, Hälfte Цыпленок – половина	3-4	25-30	25-30
Fish / Fisch / Рыба	4-5	6-7	4-5
Filet / Filet / Филе	4-5	4-7	6
Trout / Forellen / Форель	4-5	4-7	6
Toasts / Toasts / Тосты	4-5	2-3	2-3
Sandwich / Toasts, belegte / Тосты с начинкой	3-4	6-8	

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 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.

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

Nach Ablauf der Halbzeit, die für das Braten vorbestimmt ist, soll das Fleisch umgewendet werden.

Es ist günstiger, die größeren 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 aufgedampfte Wasser nachzufüllen (nicht das Fleisch begießen).

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

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

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.

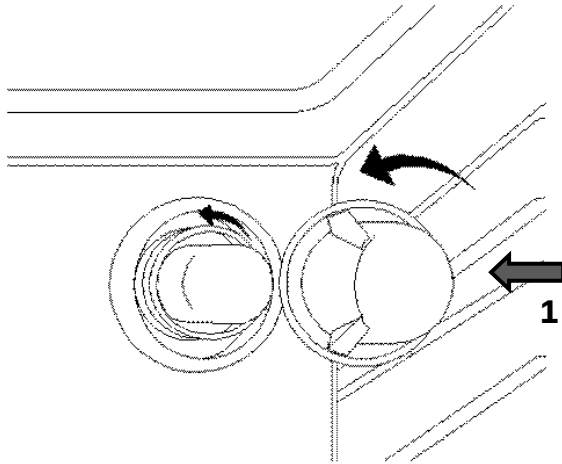
Рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья (мясо водой не поливать).

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

CARE AND ATTENDANCE

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

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



Replacement the oven light

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

- a) temperature resistance up to 300 °C.
- b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
- c) power 25W
- d) E 14 connection.



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

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



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

PFLEGE UND WARTUNG

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

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Beginn der Reinigung abgekühlt ist.

Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Einige Reinigungsmittel produzieren giftige Dämpfe, wenn sie auf eine heiße Oberfläche aufgetragen werden. Nasse Schwämme oder Tücher können die Verbrennungen durch den Dampf verursachen.

Austausch der Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung **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.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

Замена лампы освещения духовки

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

- a) Термостойкость до 300 °C.
- b) Электропитание: параметры подключения В/Гц указаны в заводской табличке
- c) Потребляемая мощность 25 Вт
- d) Цоколь E 14.

Аchtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

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

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

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

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

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.

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

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

Backofen

Die inneren Wände des Backofens sind mit der hochwertigen und reinigungsfreundlichen 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 Ausnutzung ihres Backofens.

Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.

WICHTIG!!! Als Sicherheitsvorkehrung soll vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.

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

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.

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.

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

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

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



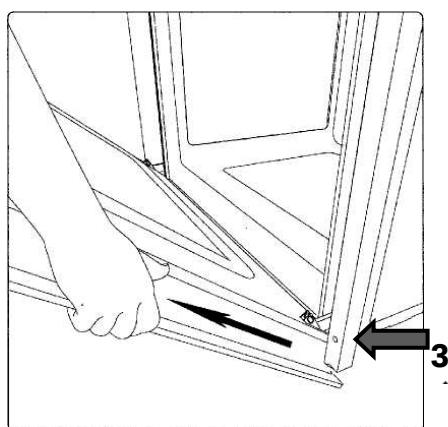
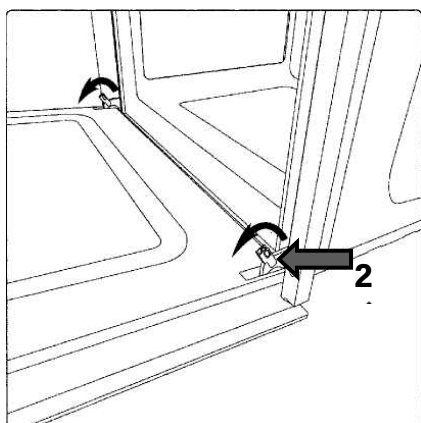
Telescope (if available)

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.

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.

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

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

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

Ausbauen der Ofentür

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

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel **2** anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln schließen;
- die Tür 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.

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 рычажка **2**;
- прикрыть дверцу до первого касания поднятых рычажков;
- приподняв дверцу, потянуть ее вверх на себя **3**.

Чтобы вновь установить дверцу:

- вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть рычажки.

Alternate inspection

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

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

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

IMPORTANT!!!

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

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

What to do, if?

Every damage:

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

A few simple defects can be abolished by the user, corresponding to the advices in the present operating instruction.

Problems and mistakes can happen during the usage of the unit. Some remote mistakes the user can abolish on his or her own through following the advices mentioned in the Table below. Befor contacting the customer service the following points are to be checked consecutively:

Periodische Besichtigung

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

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

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

WICHTIG!!!

Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung verantwortlich. Wenn der Kundendienst wegen eines Bedienfehlers gerufen wird, ist der Besuch auch während der Garantiezeit kostenpflichtig. Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

Was ist, wenn?

Bei jeder Störung:

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

Einige einfache Defekte kann der Benutzer selbstständig, entsprechend den Empfehlungen der vorliegenden Bedienungsanleitung, beseitigen.

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

Периодический осмотр

Кроме операций связанных с текущим уходом за плитой, следует:

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

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

ВАЖНО!!!

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

Что делать, если?

В случае любой неисправности, следует:

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

Некоторые простые неисправности пользователь может самостоятельно устранять, согласно рекомендациям настоящего руководства.

В период эксплуатации электрического устройства иногда появляются проблемы и неполадки, некоторые из которых потребитель в состоянии удалить самостоятельно при условии соблюдения правил приведенных в таблице ниже. До вызова работника сервисного обслуживания, внимательно прочтите и выполните следующие рекомендации:

Error	Possible reason	Advices
Oven doesn't work	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective - replace
	Interruption of the stream supply	Set the current time on the display again and switch on the oven
Zeros flash on the display	Interruption of the stream supply	Set the current time on the display again
The oven light doesn't work	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective - replace
	Defect of the lamp	Ckeck if the lamp of the oven light is faultless. If not – replace
The controlling lights don't glow	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. If defective - replace
	Defect of the lamp	Contact the cutomer service
Clock goes forward or ater	Too low tension in the net of the house	Check the tension of the conduction. If necessary - stabilise

IMPORTANT!!!

If despite of the recommendation the problems could not be abolished – contact the customer service.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise	Проблемы	Возможные причины	Решения
Der Ofen funktioniert nicht	Sörung der Elektroversorgung Unterbrechung der Stromzufuhr	Prüfen der Schutzvorrichtung n der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen und den Herd in Betrieb nehmen	Духовка не работает	Нарушение электроснабжения Перерыв в подаче тока	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми Заново установить текущее время на дисплее и включить духовку
Auf dem Display blinken Nullen	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen	На дисплее мигают нули	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht	Sörung der Elektroversorgung Defekt der Lampe	Prüfen der Schutzvorrichtung n der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen Prüfen, ob die Lampe der Ofenbeleuchtung intakt ist. Wenn fehlerhaft – ersetzen	Не действует освещение духовки	Нарушение электроснабжения Дефект лампы	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми Проверить исправность лампы освещения духовки. Неисправную заменить
Die Kontrolllampchen leuchten nicht	Sörung der Elektroversorgung Defekt der Lampe	Prüfen der Schutzvorrichtung n der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen An den Kundendienst wenden	Не горит дисплей	Нарушение электроснабжения Дефект дисплея	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми Обратиться в Сервисную службу
Die Uhr geht vor oder nach	Zu niedrige Spannung im Netz des Hauses	Die Spannung im Netz prüfen. Falls notwendig - die Spannung stabilisieren	Часы спешат или отстают	Низкое напряжение в домашней сети	Проверить напряжение в сети. При необходимости стабилизировать напряжение

WICHTIG!!!

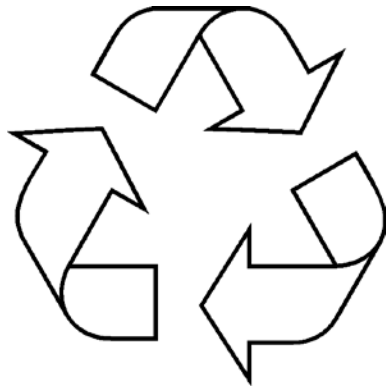
Wenn trotz der Empfehlungen die Probleme nicht beseitigt werden konnten – wenden Sie sich an den Kundendienst.

ВАЖНО!!!

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

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.

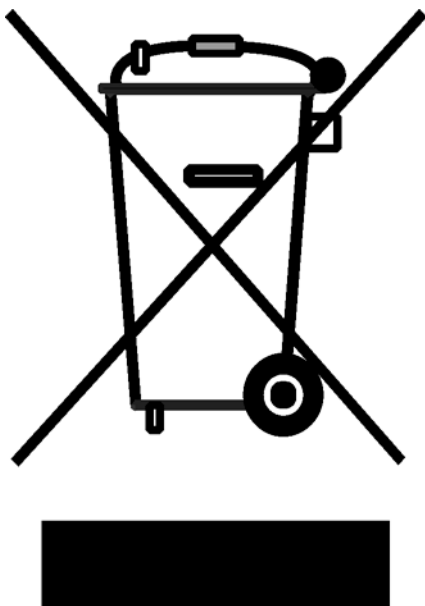


The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

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 zum diesen Geräts auf einem chlorfrei und gebleichten oder Recycling-Papier gedruckt.

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

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

Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Recycling von Verpackungsmaterialien spart die Rohstoffe und verringert die Abfallmenge.

Entsorgung der Altgeräte

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

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

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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

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

Утилизация старых приборов

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

Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших 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. Anderenfalls 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: Strom Spannungsschwankungen, 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: 127238, г. Москва, АЯ 46

Телефоны:

8 (495) 482-55-74

8 (499) 488-75-10

8 (499) 488-76-10

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 та підписом продавця).
2. Фірма-виробник забезпечує безкоштовний ремонт в разі виявлення у гарантійний період заводського дефекту (невідповідна конструкція, монтаж, дефектні матеріали та виконання).
3. Ця гарантія розповсюджується лише на вироби, що використовуються з некомерційною, особистою, сімейною та побутовою метою. У іншому випадку гарантія не розповсюджується.
4. Гарантійний ремонт виконується безкоштовно (в тому числі вартість робіт, матеріалів та, за необхідності та з урахуванням діючого законодавства, перевезення) уповноваженою сервісною компанією на дому у користувача або у майстерні, за розсудом сервісної компанії.
5. Будь-які претензії щодо якості виробу розглядаються лише після перевірки якості виробу уповноваженою сервісною компанією та за необхідності видачі останньою відповідного висновку.
6. Обмін виробу на вільний від дефектів протягом гарантійного періоду здійснюється лише у тому випадку, якщо на підставі висновку експерта неможливо здійснити ремонт або якщо після 3-х ремонтів прилад залишається несправним.
7. У разі невиннованого 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, недбалі поведінкою 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 авторизованные сервисные центры. Подробная информация об уполномоченных на обслуживание и ремонт сервисных центрах прилагается отдельным списком.

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!

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

Для встановлення та підключення, а також по 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.

VERKAUFSSVERMERK :: PURCHASE MARK :: ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ :: ВІДМІТКА ЩОДО ПРОДАЖУ**PRODUKT :: PRODUCT :: ИЗДЕЛИЕ :: ВИРІБ**

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

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

