Kaiser®

EH ..., EHK ...

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.

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

Wir sind überzeug, dass Sie eine richtige Wahl getroffen haben. Dieses Produkt, das die hohen Forderungen zur Qualität befriedigt und weltumfassenden Standards entspricht, verwirklicht Ihre Kochkünste, und sein modernes Aussehen, das von 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.

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

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

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

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

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

Желаем Вам эффективного пользования духовым шкафом нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Берлин Германия

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

CONTENTS

INSTALLATION INSTRUCTIONS 6

Electrical connection 6

Installation of the oven 8

Preparation 10

BRIEF DESCRIPTION 12

Location drawing 12

Control panel 16

EQUIPMENT 20

Cooking zones control 20

Multifunction oven control 22

Operation functions of the oven 24

USAGE 28

Mechanical timer of the ovens Belle Époque 30

Electronic clock timer of the ovens Belle Époque 34

Digital clock timer of the ovens *Avantgarde*PLUS 40

Digital clock timer with sensor Touch control of the ovens *Avantgarde*PLUS and CHEF 52

Specialities of the ovens *Avantgarde*PLUS and Prestige 66

Digital clock timer of the ovens *Avantgarde*PLUS and Prestige 68

Digital clock timer of the ovens CHEF with full sensor control 84

Digital clock timer of the ovens *Avantgarde*PLUS ***F12 BITURBO*** with full sensor control 98

Digital clock timer of the ovens *Avantgarde*PLUS and La Perle ***F14 BITURBO*** with full sensor control 116

Specialities of the ovens LIFT 138

TABLEWARE WARMING DRAWER 140

PRACTICAL ADVICES 146

CARE AND ATTENDANCE 154

RESPECT FOR THE ENVIROMENT 166

DE

INHALTSVERZEICHNIS

FÜR DEN INSTALLATEUR 7

Stromanschluss 7

Einbau des Backofen 9

Vorbereitung 11

KURZBESCHREIBUNG 13

Gesamtansicht 13

Bedienblende 17

AUSSTATUNG 21

Kochfeldersteuerung 21

Steuerung von Multifunktionsbackofen 23

Betriebsfunktion des Backofens 25

BENUTZUNG 29

Mechanische Zeitschaltuhr von Backöfen Belle Époque 31

Elektronische Zeitschaltuhr von Backöfen Belle Époque 35

Elektronische Zeitschaltuhr von Backöfen *Avantgarde*PLUS 41

Elektronische Zeitschaltuhr mit Sensor Touch control von Backöfen *Avantgarde*PLUS and CHEF 53

Besonderheiten bei den Backöfen *Avantgarde*PLUS und Prestige 67

Elektronische Zeitschaltuhr von Backöfen *Avantgarde*PLUS und Prestige 69

Elektronische Zeitschaltuhr von Backöfen CHEF mit Vullsensorbedienung 85

Elektronische Zeitschaltuhr von Backöfen *Avantgarde*PLUS ***F12 BITURBO*** mit Vollsensorbedienung 99

Elektronische Zeitschaltuhr von Backöfen *Avantgarde*PLUS und La Perle ***F14 BITURBO*** mit Vollsensorbedienung 117

Besonderheiten bei den Backöfen LIFT 139

GESCHIRRWÄRME-SCHUBLADE 141

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN 147

PFLEGE UND WARTUNG 155

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT 167

RU

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 7

Подключение к электросети 7

Установка 9

Подготовка 11

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ 13

Внешний вид 13

Панель управления 17

ОБОРУДОВАНИЕ 21

Управление работой нагревательных полей 21

Управление работой многофункционального духового шкафа 23

Рабочие функции духового шкафа 25

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 29

Механический таймер духовок Belle Époque 31

Электронное программирующее устройство духовок Belle Époque 35

Электронное программирующее устройство духовок *Avantgarde*PLUS 41

Сенсорное электронное программирующее устройство Touch control духовок *Avantgarde*PLUS и CHEF 53

Особенности духовок *Avantgarde*PLUS и Prestige 67

Электронное программирующее устройство духовок *Avantgarde*PLUS и Prestige 69

Электронное программирующее устройство духовок CHEF с полным сенсорным управлением 85

Электронное программирующее устройство духовок *Avantgarde*PLUS ***F12 BITURBO*** с полным сенсорным управлением 99

Электронное программирующее устройство духовок *Avantgarde*PLUS и La Perle ***F14 BITURBO*** с полным сенсорным управлением 117

Особенности духовок LIFT 139

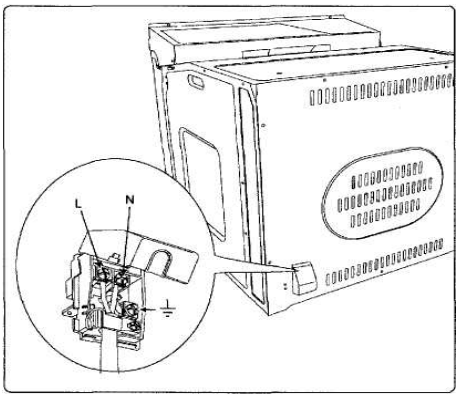
ШКАФ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ПОСУДЫ 141

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ 147

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД 155

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 167

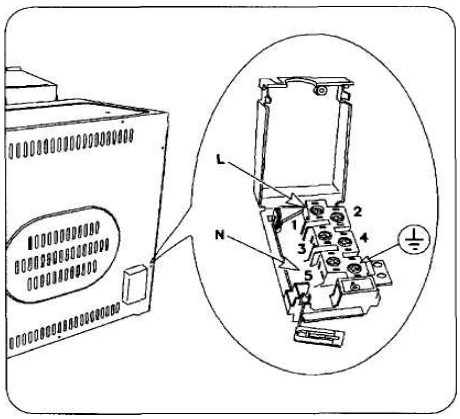
INSTALLATION INSTRUCTIONS



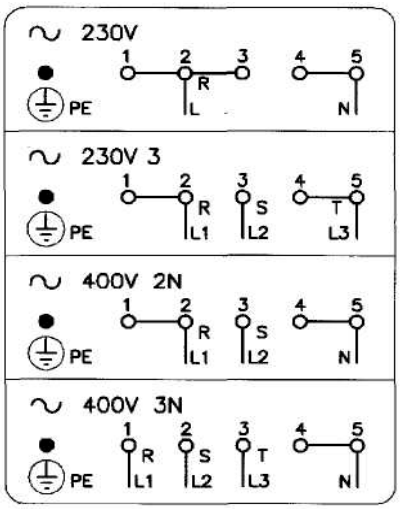
ELECTRICAL CONNECTION

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

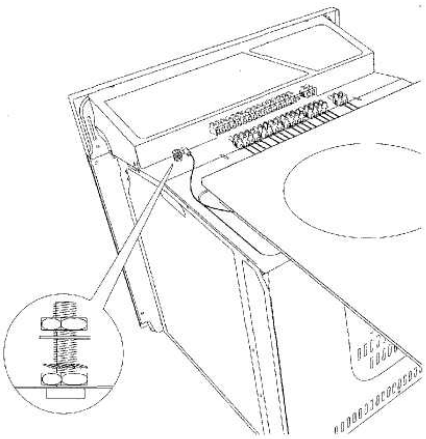
- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.



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.

DE

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 auf dem Typenschild auf der hinteren Wand des Gerätes angegebene Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht. Das Kabel darf an keiner Stelle keinesfalls eine Temperatur von über 50 °C erreichen.

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

Achtung! Die Montage und Stromnetzanschluss soll 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.

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

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

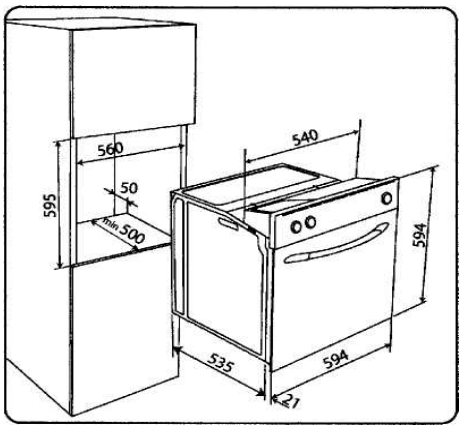
Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Если духовка не оборудована кабелем и/или штекером, применяйте только материалы, соответствующие данным, указанным в табличке на задней стенке прибора, которые могут функционировать в рабочем режиме температур. Кабель ни в коем случае 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 досягаем.

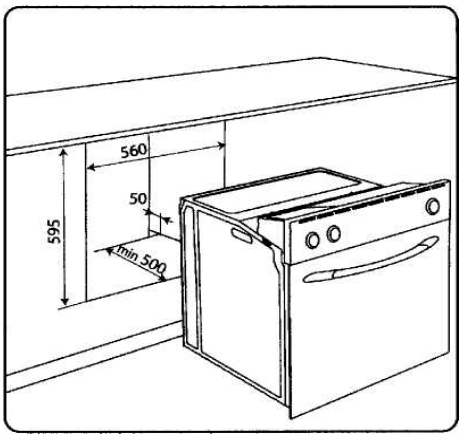
Внимание! Монтаж и подключение духового шкафа должны проводиться только квалифицированным специалистом.

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

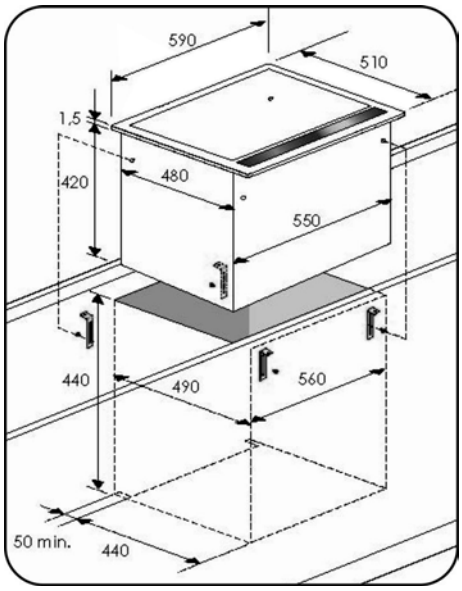
INSTALLATION OF THE OVEN



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.



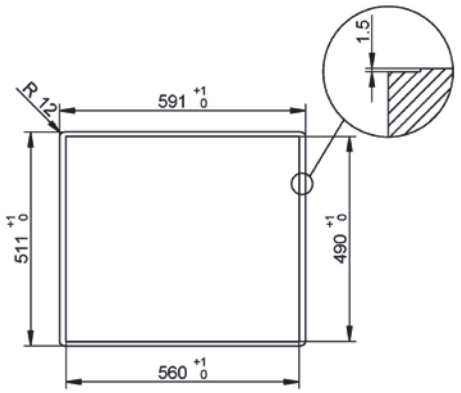
See the accompanying instructions for combining the oven with multi-functional gas or gas-electric cookers.



LIFT **oven**

The oven LIFT must be installed on the work top such as a cooking hob. The dimensions of the built-in cabinet must be those shown in the figure below.

The oven can be inserted with the external frame that supports the top, taking care to position the sealing gasket, or by milling the top around the hole to a depth of 1.5 mm, following the dimensions of the oven frame, and always interposing the sealing gasket provided.



DE

EINBAU DES BACKOFENS

Der Backofen kann unter einer 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 beiliegende Anleitungen.

LIFT **Backofen**

Der LIFT Backofen ist dafür bestimmt, in eine Arbeitsplatte eingebaut zu werden. Die Einbaumaßen, an die man sich beim Einbauen halten soll, sind in der Abbildung aufgeführt.

Der Backofen kann mit einem externen Halterungsrahmen installiert werden. Dabei soll die Position der Dichtung oder oberen Öffnung bis zu einer Tiefe von 1,5 mm, entsprechend der Massen von Backofenrahmen berücksichtigt und eine dazugehörende Dichtung angewendet werden.

RU

УСТАНОВКА

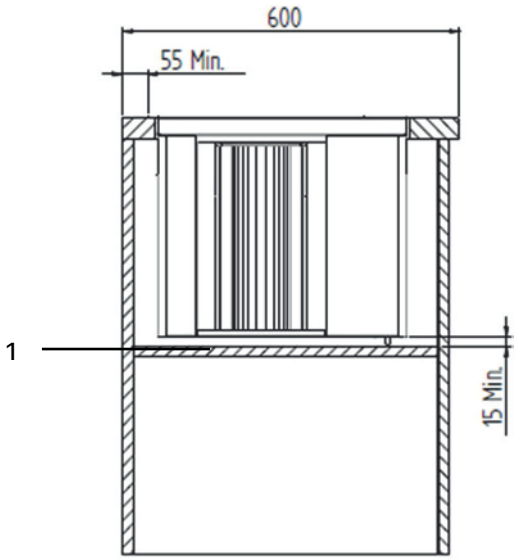
Духовка предназначена для встройки либо под рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Духовка должна быть отцентрована по отношению к стенкам мебели и надежно закреплена при помощи поставляемых в комплекте крепежных материалов.

Для комбинации духовки с газовой или газо-электрической поверхностью используйте прикладываемую документацию.

Духовой шкаф LIFT

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

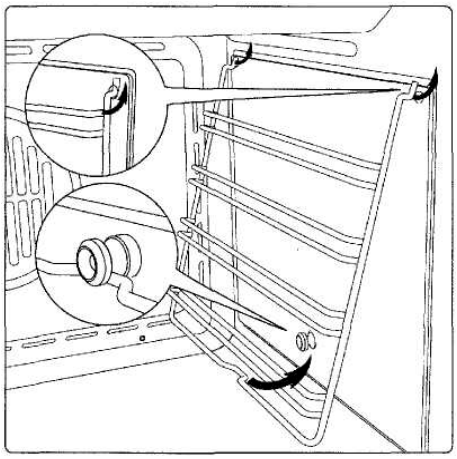
Духовой шкаф может быть установлен с поддерживающей внешней рамкой, учитывая положение уплотнительной прокладки, или верхнего отверстия, на глубину до 1,5 мм, в соответствии с размерами рамки духового шкафа и обязательным применением прилагаемой уплотнительной прокладки.



Separation panel 1 must be installed below the oven at a minimum distance of 15 mm from the bottom of the oven.

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

DE

Die Trennwand 1 muss unterhalb des Backofens bei einem Mindestabstand von 15 mm von der Unterseite montiert werden.

VORBEREITUNG

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

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

RU

Разделительная панель 1 должна быть установлена ниже духового шкафа на минимальном расстоянии 15 мм от его нижней части.

ПОДГОТОВКА

Перед первым пользованием тщательно очистить духовку 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 духовку до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

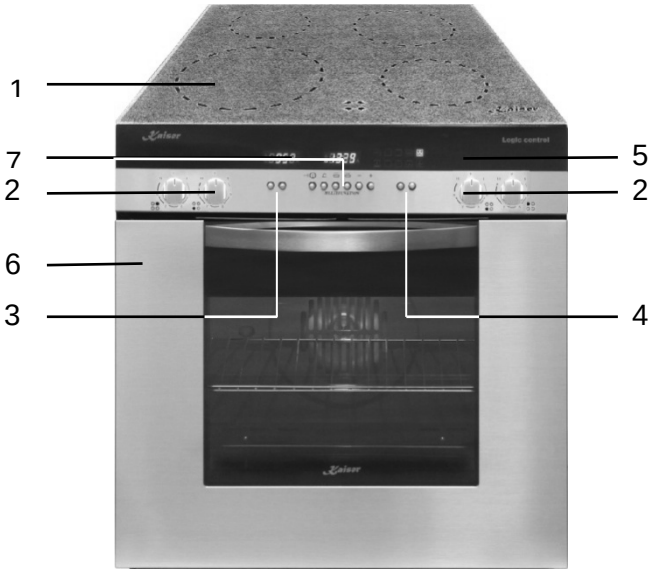
Важно!!!
В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духовки отключать ее от сети. Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, лимонный сок, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержашие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это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

Внимание! Перед первым использованием духовки необходимо выставить текущее время на часах (см. раздел **Электронное программирующее устройство**).
В противном случае духовка не будет работать!

BRIEF DESCRIPTION

LOCATION DRAWING

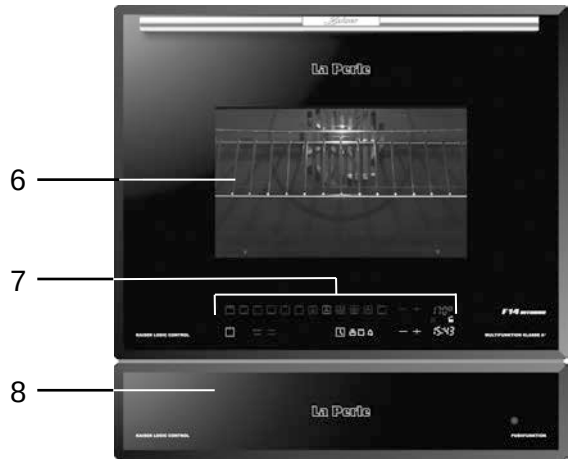
BUILT-IN COOKERS (SETS)



BUILT-IN OVENS







Arrangement of functional assemblies

1. Vitroceramic cooking hob
2. Rotary handles of the cooking zones regulator
3. Rotary handles / keys of the oven temperature regulator
4. Rotary handles / keys of the oven operating functions
5. Control panel
6. Oven door
7. Digital clock timer
8. Tableware warming drawer

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

DE

KURZBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT

EINBAU-ELEKTROHERDE

EINBAU-BACKÖFEN

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Glaskeramik-Kochfeld mit Kochzonen
2. Drehknebel der Kochzonenregler
3. Drehknebel / Tasten des Backofentemperaturreglers
4. Drehknebel / Tasten der Backofenbetriebsfunktionen
5. Bedienblende
6. Backofentür
7. Elektronische Zeitschaltuhr
8. Geschirrwärme Schublade

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

RU

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

ВНЕШНИЙ ВИД

ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЛИТЫ (КОМПЛЕКТЫ)

ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ (НЕЗАВИСИМЫЕ)

Примерное размещение функциональных узлов

1. Керамическая поверхность с нагревательными полями
2. Ручки / кнопки управления нагревательных полей
3. Ручки / кнопки терморегулятора духовки
4. Ручки / кнопки режима работы духовки
5. Панель управления
6. Дверь духового шкафа
7. Электронное программирующее устройство
8. Шкаф для подогрева посуды

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

LOCATION DRAWING

BUILT-IN OVENS LIFT



Arrangement of functional assemblies

1. Oven top
2. Accessory
3. Control panel

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

DE

GESAMTANSICHT

EINBAU-BACKÖFEN LIFT

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Backofenabdeckung
2. Zubehör
3. Bedienblende

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

RU

ВНЕШНИЙ ВИД

ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ (НЕЗАВИСИМЫЕ) LIFT

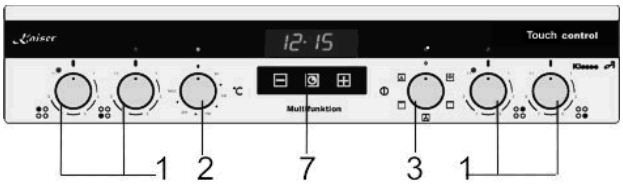
Примерное размещение функциональных узлов

1. Поверхность духового шкафа
2. Принадлежности
3. Панель управления

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

CONTROL PANEL

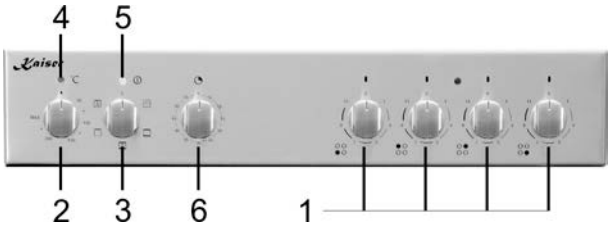
BUILT-IN COOKERS (SETS)



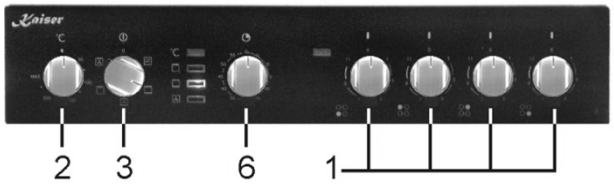
Model range *Avantgarde*PLUS **with electronic sensor** Touch control **and rotary handles** PUSH



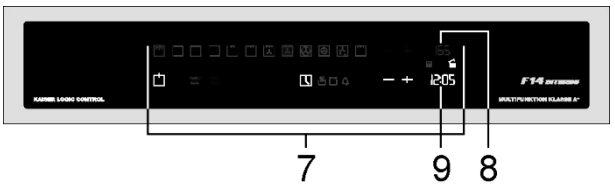
Model range *Prestige* **with electronic sensor** Touch control **and ergonomical knobs**



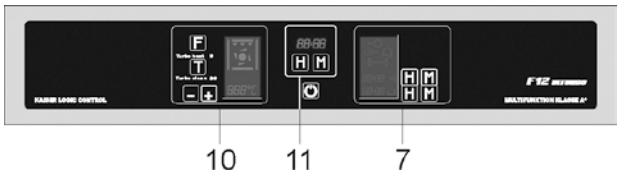
Model range *Prestige* **with mechanical timer and ergonomical knobs**

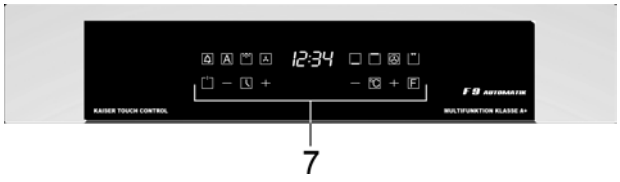


BUILT-IN OVENS



Model range *Avantgarde*PLUS **and** La Perle **with sensor control** Full Touch control





Model range CHEF **with sensor control** Full Touch control

1. Rotary handles of cooking zones
2. Rotary handles / keys of the oven temperature regulator
3. Rotary handles / keys of the oven oven operating functions
4. Controlling light ON/OFF (yellow)
5. Oven operation - Controlling light (red)
6. Rotary clutch of the timer
7. Digital time switch clock
8. Temperature indicator
9. Oven function indicator
10. Funktion/ temperature set area
11. Clock setting/ ON-OFF area

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

DE

BEDIENBLENDE

EINBAU-ELEKTROHERDE

Modellreihe *Avantgarde*PLUS **mit elektronischer Sensorbedienung** Touch control **und drehknebeln** PUSH

Modellreihe *Prestige* **mit elektronischer Sensorbedienung** Touch control **und ergonomischen drehknebeln**

Modellreihe *Prestige* **mit mechanische Zeitschaltuhr und ergonomischen drehknebeln**

EINBAU-BACKÖFEN

Modellreihe *Avantgarde*PLUS **und** La Perle **mit Vollsensorbedienung** Full Touch control

Modellreihe CHEF **mit Vollsensorbedienung** Full Touch control

1. Drehknebel der Kochzonenregler
2. Drehknebel / Tasten des Backofentemperaturreglers
3. Drehknebel / Tasten der Backofenbetriebsfunktionen
4. Kontrollleuchte ON/OFF (gelb)
5. Backofenbetrieb - Kontrollleuchte (rot)
6. Drehknebel des Kurzzeitweckers
7. Elektronische Zeitschaltuhr
8. Temperaturanzeige
9. Backofenfunktionsanzeige
10. Bereich für Temperutur-/ Funktioneneinstellungen
11. Bereich für Uhreinstellung, Ein-/ Auschalten vom Backofen

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

RU

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЛИТЫ (КОМПЛЕКТЫ)

Модельный ряд *Avantgarde*PLUS **с электронным сенсорным управлением** Touch control **и ручками** PUSH

Модельный ряд *Prestige* **с сенсорным электронным управлением** Touch control **и эргономичными ручками**

Модельный ряд *Prestige* **с механическим таймером и эргономичными ручками**

ВСТРАИВАЕМЫЕ ДУХОВЫЕ ШКАФЫ (НЕЗАВИСИМЫЕ)

Модельный ряд *Avantgarde*PLUS **и** La Perle **с полным сенсорным электронным управлением** Full Touch control

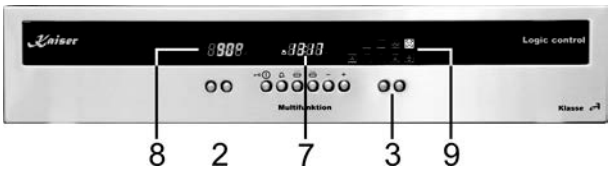
Модельный ряд CHEF **с полным сенсорным электронным управлением** Full Touch control

1. Ручки управления нагревательных полей
2. Ручки / кнопки терморегулятора духовки
3. Ручки / кнопки режима работы духовки
4. Контрольная лампа Вкл/Выкл (желт.)
5. Контрольная лампа работы духовки(красн.)
6. Ручка минутника
7. Электронное программирующее устройство
8. Дисплей значения температуры
9. Дисплей функций духовки
10. Область установки температур/ функций
11. Область установки часов, включение/ отключение духового шкафа

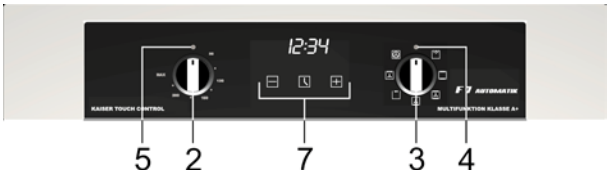
Электронное программирующее устройство, в зависимости от модели, может быть различным. Точное описание смотрите в соответствующем разделе.



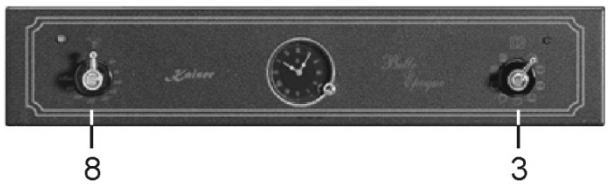
Model range *Avantgarde*PLUS **with sensor control** Touch control **and rotary handles** PUSH



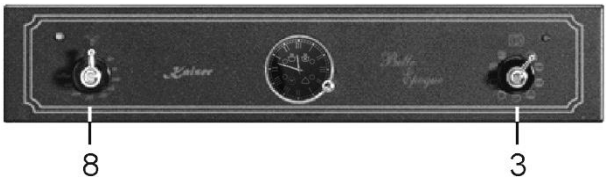
Model range *Avantgarde*PLUS **with full electronic control**



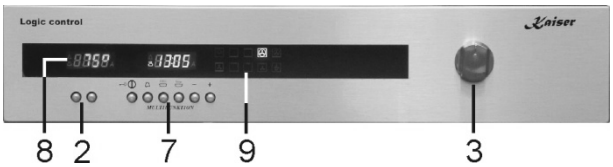
Model range CHEF **with sensor control** Touch control **and ergonomical rotary handles/** PUSH



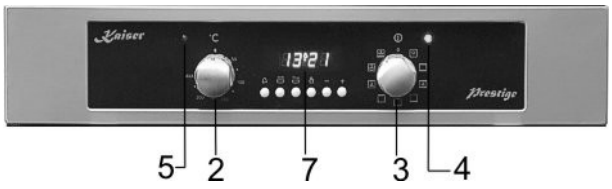
Model range Belle Époque **with mechanical timer**



Model range Belle Époque **with electronic clock timer**



Model range Prestige **with full electronic control**



Model range Prestige **with digital timer** Logic control **and ergonomical rotary handles**



Model range Prestige **with mechanical timer and ergonomical rotary handles**

1. Rotary handles of cooking zones
2. Rotary handles / keys of the oven temperature regulator
3. Rotary handles / keys of the oven oven operating functions
4. Controlling light ON/OFF (yellow)
5. Oven operation - Controlling light (red)
6. Rotary handle of the timer
7. Digital time switch clock
8. Temperature indicator
9. Oven function indicator

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

DE

Modellreihe *Avantgarde*PLUS **mit Sensorbedienung** Touch control **und drehknebeln** PUSH

Modellreihe *Avantgarde*PLUS **mit vollelektronischer Bedienung**

Modellreihe CHEF **mit Sensorbedienung** Touch control **und und ergonomischen drehknebeln/** PUSH

Modellreihe Belle Époque **mit mechaniche Zeitschaltuhr**

Modellreihe Belle Époque **mit elektronischer Zeitschaltuhr**

Modellreihe Prestige **mit vollelektronischer Bedienung**

Modellreihe Prestige **mit elektronischer Zeitschaltuhr** Logic control **und ergonomischen drehknebeln**

Modellreihe Prestige **mit mechanische Zeitschaltuhr**

1. Drehknebel der Kochzonenregler
2. Drehknebel / Tasten des Backofentemperaturreglers
3. Drehknebel / Tasten der Backofenbetriebsfunktionen
4. Kontrollleuchte ON/OFF (gelb)
5. Backofenbetrieb - Kontrollleuchte (rot)
6. Drehknebel des Kurzzeitweckers
7. Elektronische Zeitschaltuhr
8. Temperaturanzeige
9. Backofenfunktionsanzeige

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

RU

Модельный ряд *Avantgarde*PLUS **с электронным сенсорным управлением** Touch control **и ручками** PUSH

Модельный ряд *Avantgarde*PLUS **с полным электронным управлением**

Модельный ряд CHEF **с электронным сенсорным управлением** Touch control **и эргономичными ручками/** PUSH

Модельный ряд Belle Époque **с механическим таймером**

Модельный ряд Belle Époque **с электронным программирующим устройством**

Модельный ряд Prestige **с полным электронным управлением**

Модельный ряд Prestige **с электронным программирующим устройством** Logic control **и эргономичными ручками**

Модельный ряд Prestige **с механическим таймером**

1. Ручки управления нагревательных полей
2. Ручки / кнопки терморегулятора духовки
3. Ручки / кнопки режима работы духовки
4. Контрольная лампа Вкл/Выкл (желт.)
5. Контрольная лампа работы духовки(красн.)
6. Ручка минутника
7. Электронное программирующее устройство
8. Дисплей значения температуры
9. Дисплей функций духовки

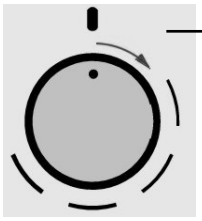
Электронное программирующее устройство, в зависимости от модели, может быть различным. Точное описание смотрите в соответствующем разделе.

EQUIPMENT



COOKNG ZONES CONTROL

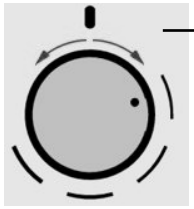
The cooking zones regulation ensues with the help of rotary handles 1 which are set up on the control panel 2 of the oven.



The graphic symbols which are beside the rotary handles of the cooking zones shows which cooking zone the chosen rotary clutch manages.

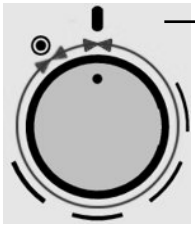
To turn on or regulate a cooking zone do the following:

- Turn the rotary handle clockwise 3
- Bring the rotary handle to the chosen position 4.



You can regulate the amount of the heat supply to the dishes fluently within the rotary area.

The double field heating elements are steered by the energy regulators with the integrated switch of the outer field.

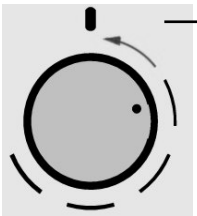


You can regulate the amount of the heat supply to the dishes fluently within the rotary area up to symbol 5 only for the inner cooking zone. To turn off the outer field:

- Turn rotary handle clockwise as far as it will go and let go.

By this moment you can regulate the amount of the heat supply to the dishes fluently for both cooking zones (inner and outer).

To turn off the cooking zones 6 bring the rotary handle to position «**0**»



If the control panel of your oven is equipped with rotary handles **Push** (sunk rotary handles), for the control with these rotary handles is necessary:

- Push the rotary handle carefully and let it go

The rotary handle will come out of the control panel

To countersink the rotary handle:

- Push the rotary handle as far as it will go and let go

DE

AUSSTATUNG

KOCHFELDERSTEUERUNG

Die Kochzonensteuerung erfolgt mit Hilfe von Drehknebel 1, die auf der Bedienblende des Backofens 2 eingerichtet sind.

Die graphischen Symbole, die sich neben den Drehknebel der Kochzonen befinden, zeigen, über welche Kochzone der gewählten Drehknebel verwaltet.

Zum Einschalten oder zur Regulierung einer Kochzone müssen sie wie folgt vorgehen:

- Drehknebel im Uhrzeigersinn drehen 3
- den Drehknebel in ausgewählte Position bringen 4

In dem Drehbereich kann man fließend die Menge der Wärmezufuhr zum Geschirr regulieren.

Die Heizelemente mit dem doppelten Feld werden durch den Energieregler, mit dem eingebauten Schalter des Außenfeldes gesteuert.

In dem Drehbereich bis zum Symbol 5 kann man fließend die Menge der Wärmezufuhr zum Geschirr nur von innerem Kochfeld regulieren. Zum Einschalten des Außenfeldes:

- Drehknebel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn umdrehen und loslassen.

Von diesem Moment kann man fließend die Menge der Wärmezufuhr zum Geschirr von beiden Kochfeldern (inneres und äußeres) regulieren

Zum Abschalten beider Kochfeldern 6 den Drehknebel in die Position «**0**» bringen.

Wenn die Bedienblende Ihres Backofens mit Drehknebeln **Push** (versenkbare Drehknebel) ausgestattet ist, ist zur Steuerung mit diesen Drehknebeln nötig:

- den Drehknebel vorsichtig drücken und loslassen.

Drehknebel wird aus der Bedienblende herauskommen.

Um den Drehknebel wieder zu versenken,:

- den Drehknebel vorsichtig bis zum Anschlag drücken und loslasse

RU

ОБОРУДОВАНИЕ

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПОЛЕЙ

Управление режимом работы нагревательных полей осуществляется поворотом ручек 1, установленных на панели управления духового шкафа 2**.**

Графические обозначения, установленные рядом с ручками управления нагревательными полями показывают, каким нагревательным полем управляет выбранная ручка.

Для включения нагревательного поля или регулировки мощности нагревательного поля следует:

- повернуть ручку по часовой стрелке 3 .
- установить ручку в избранное положение 4

В пределах регулятора возможна плавная регулировка количества тепла нагревательного поля.

Нагревательные элементы с двойным полем управляются при помощи регулятора со встроенным выключателем внешнего поля.

В пределах регулятора до знака 5, возможна плавная регулировка количества тепла только внутреннего поля. Для включения внешнего нагревательного поля:

- ручку повернуть до упора по часовой стрелке и отпустить.

С этого момента, возможна плавная регулировка обоих нагревательных полей (внутреннего и внешнего).

Для отключения обоих полей 6 установить ручку в положении «**0**».

Если Ваша духовка оборудована ручками **Push** (утопленными в панели), то для управления этими ручками необходимо:

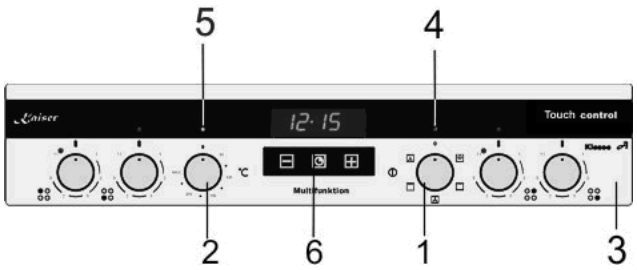
- осторожно нажать на ручку и отпустить ее.

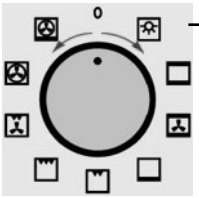
Ручка выйдет из панели.

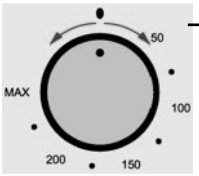
Для того чтобы вновь утопить ручку:

- осторожно нажать на ручку до упора и отпустить.

MULTIFUNCTION OVEN CONTROL







Oven operation functions are steered through turning of the rotary handle mode of operation 1 and rotary handle temperature regulator 2 on the control panel 3.

The graphic symbols next to the rotary handles show the chosen operation modes.

To turn off the oven bring the rotary handle operating mode 1 and the rotary handle temperature regulator 2 to position «**0**».

For more comfort you can use the digital clock timer 6. It enables you to run the oven in an automatical, half automatical or manuel cycle.

Important! The activation of the oven is signalizes by the flashing up of controlling lights in yellow 4 and red 5.

If the red controlling light lapses it signalizes that the set oven temperature has been reached.

If a cooking recipe advices you to put the meal in a preheated oven, o this after the lapse of the red controlling light.

The red controlling light can also glow when the rotary handle is in the oven inner allumination position, but in this rotary handle position the heating element is always off.

If the control panel of your oven is equipped with rotary handles **Push** (sunk rotary handles), for the control with these rotary handles is necessary:

- push the rotary handle carefully and let it go

The rotary handle will come out of the control panel

To countersink the rotary handle:

- push the rotary handle as far as it will go and let go.

* for models with digital time switch clock

DE

STEUERUNG VON MULTIFUNKTIONS-BACKOFEN

Backofenbetriebsfunktionen werden durch Drehen von Drehknebel Betriebsart 1 und Drehknebel Temperaturregler 2 auf der Bedienblende 3 gesteuert.

Die graphischen Symbole neben den Drehknebeln zeigen die gewählten Backofenbetriebarten.

Zum Abschalten des Backofens den Drehknebel Betriebsart 1 und den Drehknebel Temperaturregler 2 in die Position «**0**» bringen.

Für mehr Komfort können Sie die Elektronische Zeitschaltuhr* 6 benutzen, die ermöglicht den Backofen im automatischen, halbautomatischen und manuellen Zyklus zu betreiben.

Wichtig! Die Einschaltung vom Backofen wird durch Aufleuchten von Kontrolllampen gelben 4 und roten 5 Farben signalisiert.

Wenn die rote Kontrollleuchte erlischt, signalisiert es, dass die voreingestellte Backofentemperatur erreicht worden ist.

Wenn ein Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen hineinzulegen, so ist es nach dem Erlöschen der roten Kontrollleuchte zu tun

Die rote Kontrollleuchte kann auch bei der Einstellung des Drehknebels in der Position Innenbeleuchtung des Backofens leuchten, jedoch sind die Heizkörper bei dieser Drehknebelposition immer ausgeschaltet.

Wenn die Bedienblende Ihres Backofens mit Drehknebeln Push (versenkbare Drehknebel) ausgestattet ist, ist zur Steuerung mit diesen Drehknebeln nötig:

- den Drehknebel vorsichtig drücken und loslassen.

Drehknebel wird aus der Bedienblende herauskommen.
Um den Drehknebel wieder zu versenken,:

- den Drehknebel vorsichtig bis zum Anschlag drücken und loslassen.

* für Modelle mit elektronischer Zeitschaltuhr

RU

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Управление режимом работы духового шкафа осуществляется поворотом ручек выбора **режима работы 1** и **терморегулятора 2** духовки, установленных на панели управления духового шкафа 3.

Графические обозначения, установленные рядом с ручками управления показывают выбранные параметры работы духовки.

Для отключения духовки установить ручки **выбора режима работы** 1 и **терморегулятора** 2 в положении «0».

Для большего комфорта Вы также можете использовать **электронное программирующее устройство*** 6, дающее возможность управлять работой духовки в автоматическом, полуавтоматическом и ручном режимах.

Важно! Включение духовки сигнализируется включением контрольных ламп желтого 4 и красного 5 цветов.

После того, как Ваша духовка достигнет установленной температуры красная лампа погаснет.

Если кулинарные рецепты рекомендуют ставить блюдо в прогретую духовку, делайте это после выключения красной контрольной лампы.

Контрольная лампа может также светиться в положении ручки **Освещение духового шкафа**, но в этом положении нагревательные элементы всегда выключены.

Если Ваша духовка оборудована ручками Push (утопленными в панели), то для управления этими ручками необходимо:

- осторожно нажать на ручку и отпустить ее.

Ручка выйдет из панели.

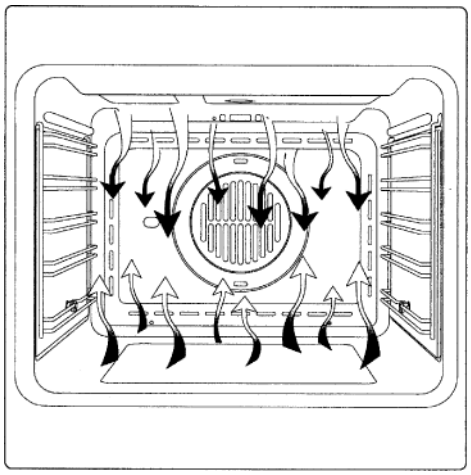
Для того чтобы вновь утопить ручку:

- осторожно нажать на ручку до упора и отпустить.

* для моделей с электронным программатором

OPERATION FUNCTIONS OF THE OVEN

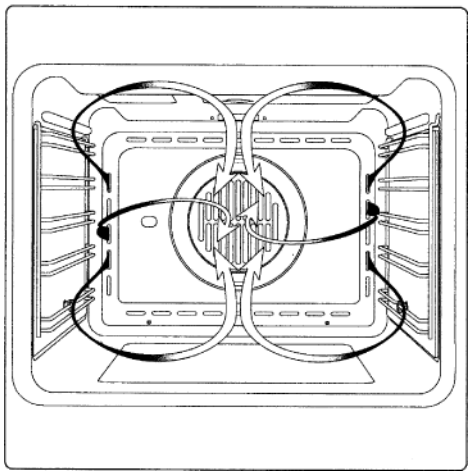
CONVENTIONAL COOKING





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.

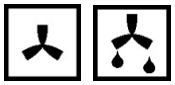
FAN COOKING





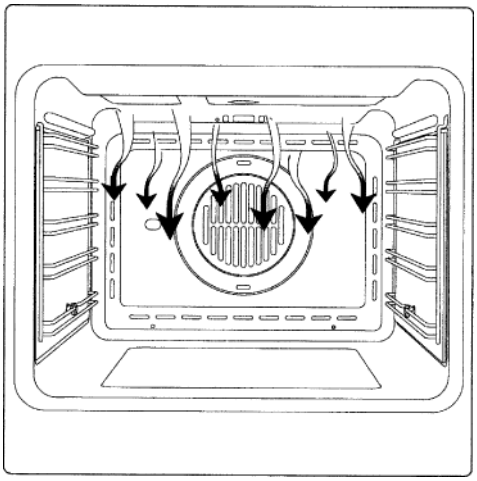
For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types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

DE

BETRIEBSFUNKTIONEN DES BACKOFENS

KONVENTIONELLES BACKEN



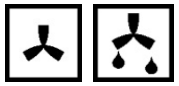
Ein klassisches System, bei dem Unter- oder Oberhitze verwendet werden, die für die Zubereitung nur eines Gerichts geeignet ist.
Die Speisen sollten möglichst eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe.
Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Backofentür möglichst wenig geöffnet werden.

UMLUFTBACKEN



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

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 Patisserie dennoch empfehlenswert.

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 Temperaturen von 50 °C bis 200 °C einstellen.

RU

РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



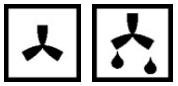
Классическая система, при которой применяется верхний или нижний нагрев, пригодна для приготовления только одного блюда. Блюда должны помещаться в духовку, по возможности, лишь после достижения заданной температуры, т.е. когда погаснет контрольная лампочка.
Если к концу процесса приготовления блюда Вы желаете повысить температуру верхнего или нижнего нагревателя, установите переключатель на соответствующую желаемую функцию. В течение выпекания дверцу духовки рекомендуется открывать как можно реже.

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.

ОТТАИВАНИЕ

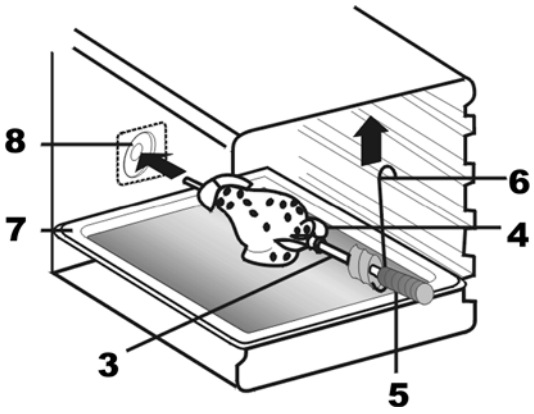


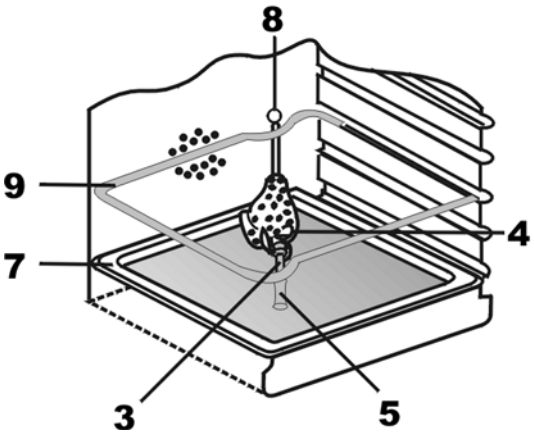
При включенном обдуве и установленном на ноль **терморегуляторе**, вентилятор осуществляет циркуляцию холодного воздуха, обеспечивая тем самым быстрое оттаивание замороженных продуктов.
Предварительный прогрев духовки необязателен, однако при выпечке кондитерских изделий рекомендован.

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.





SPIT

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



ATTENTION! No separate controlling rotary handle is assigned to the spit on the control panel.

PREPARING OF THE FOOD ON THE SPIT

To do this you have to proceed the following:

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

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

COOLING FAN

The cooling fan* is positioned on the upper part of the oven and creates a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven.It is turned on automatically when the temperature of the outer shell of the oven exceeds 60°C.
By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx.10 min.
It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C.
By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.

DE

DREHESPIESS

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

ACHTUNG! Dem Spieß ist kein separater Steuerdrehknebel an Bedienblende zugeordnet.

GRILLEN AM DREHESPIESS

Um dies zu tun ist wie folgt vorzugehen:

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

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

KÜHLVENTILATOR

Der Kühlventilator* befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentüre. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet.
Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min ein. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C unterschreitet.
z.B. Wenn der Backofen nach Betrieb bei 200°C ausgeschaltet ist, schaltet sich die Kühlung nach etwa 30 Min. aus.

RU

ВЕРТЕЛ

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

ВНИМАНИЕ! Вертел не имеет отдельной ручки управления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

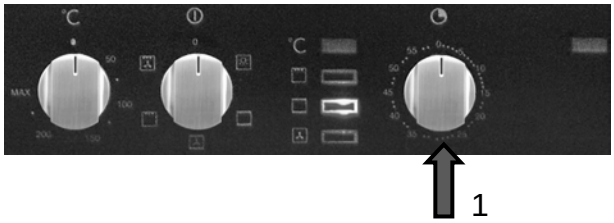
Для этого необходимо следующее:

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



MECHANICAL TIMER *

To start using: turn the rotary handle 1 clockwise as far as it will go and then set the wanted time between 0 and 60 minutes.

The machanical Timer cannot steer the oven operation and only serves as a signalling device to remind of the execution.



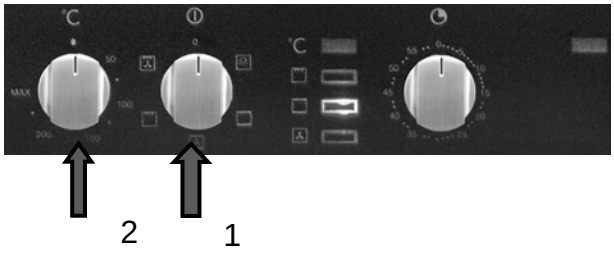
OVEN LIGHT

The oven is equipped with an oven light. If you want to control your food after preparing it, bring the rotary handle **oven operating mode** in the **light** position.



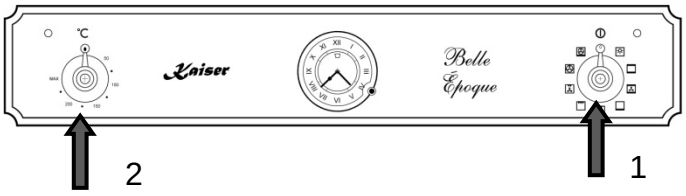
USAGE

You can start the process of baking with a few easy handels.



- Choose the wanted baking function with the rotary handle 1 **oven operating** mode.

- Set the wanted temperature with rotary handle 2 **temperature regulator**.



The activation of the oven is signalizes by the flashing up of controlling lights in yellow and red.

If the red controlling light lapses it signalizes that the set oven temperature has been reached. Now you can insert the food.

* – if available

DE

MECHANISCHER KURZZEITWECKER *

Um in Betrieb zu nehmen: den Drehknebel 1 bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen, und dann auf die gewünschte Zeit zwischen 0-60 Minuten einstellen.

Der mechanische Kurzzeitwecker kann die den Betrieb vom Backofen nicht steuern und dient nur als eine Signaleinrichtung, die an die Ausführung erinnert.

INNENBELEUCHTUNG

Der Backofen ist mit Innenbeleuchtung ausgestattet. Wenn Sie nach Zubereitung Ihr Gericht kontrollieren möchten, stellen Sie den Drehknebel **Backofenbetriebsart** in die Position **Licht.**

BENUTZUNG

Zum Backen genügen wenige einfache Handgriffe.

- Gewünschte Backfunktion mit dem Drehknebel 1 **Backofenbetriebsart** wählen.
- Gewünschte Temperatur mit dem Drehknebel 2 **Temperaturregler** wählen.

Die Einschaltung vom Backofen wird durch Aufleuchten von gelben und roten Kontrolllampen auf der Bedienblende signalisiert.

Wenn die rote Kontrollleuchte erlischt, signalisiert es, dass die voreingestellte Backofentemperatur erreicht worden ist, jetzt können Sie Ihre Speise einschieben.

* – falls vorhanden

RU

МЕХАНИЧЕСКИЙ МИНУТНИК *

Для приведения в действие повернуть ручку переключателя 1 по часовой стрелке до упора, а затем установить на желаемое время в пределах от 0 до 60 минут.
Минутник не управляет работой плиты,а является лишь сигнализатором, напоминающим о выполнении.

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка оснащена системой освещения. Если вы хотите проконтролировать состояние блюда после его приготовления установите ручку **выбора режимов духовки** в положение **Свет**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

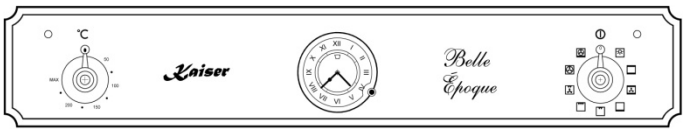
- Ручкой 1 **режима работы духовки**, выберите желаемый режим приготовления.
- Ручкой 2 **терморегулятора** ,выберите желаемую температуру приготовления.

Включение духовки сигнализируется включением контрольных ламп желтого и красного цветов на панели управления.

После того как Ваша духовка достигнет установленной температуры красная лампа погаснет и Вы можете ставить в нее блюдо, которое хотите готовить

* – если имеется

MECHANICAL TIMER OF THE OVENS Belle Époque



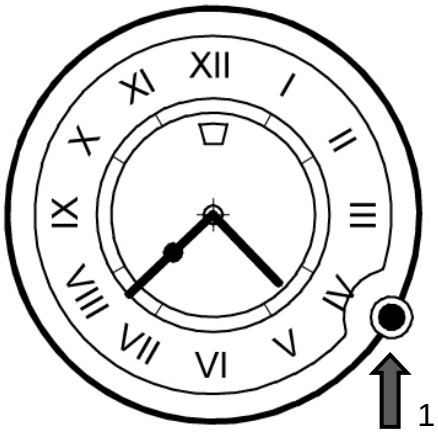
Setting the clock

To set the current day time:

- Push the rotary switch 1 and turn it counter clockwise.

Setting the end of cooking time

The oven must switch off after the set end time.



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

- Pull the rotary switch 1 out, turn it counter clockwise and set the end of preparation.

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

After the set end time is reached, the alarm will sound and the oven switches itself off.

- Set the oven operating function and the temperature in the position **0**.

To switch off the alarm tone:

- Turn the rotary switch 1 counter clockwise to position .

For undefined time of cooking, leave the knob in the manual position .

DE

MECHANISCHE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN Belle Époque

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Den Drehknopf 1 drücken und im gegen Uhrzeigersinn drehen.

Einstellen der Endzeit

Der Backofen muss in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

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

- Den Drehknopf 1 herausziehen, gegen Uhrzeigersinn drehen, und die Endzeit einzugeben.

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

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Stellen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur in die Position **0** ein.

Zum abstellen des Signaltons:

- den Drehknopf 1 bis zu Stellung gegen Uhrzeigersinn drehen.

Für unbestimmte Garzeiten muss der Drehknopf auf der Stellung Manualbetr bleiben.

RU

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР ДУХОВОК Belle Époque

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите кнопку переключателя 1 и поверните против часовой стрелки.

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

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

- Вытяните кнопку переключателя 1 и поверните против часовой стрелки, чтобы задать время окончания процесса приготовления.

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

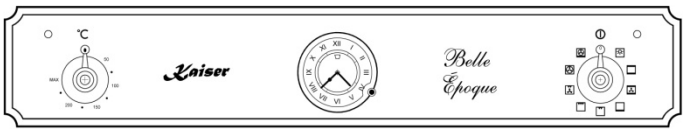
По достижению запрограммированного времени прозвучит акустический сигнал и духовка отключится автоматически.

- Установите **режим работы духовки** и **температуру приготовления** в положение **0**.

Чтобы отключить сигнал:

- Поверните кнопку переключателя 1 против часовой стрелки до положения

В случае ненадобности ограничения времени приготовления, кнопка остается в ручном режиме .



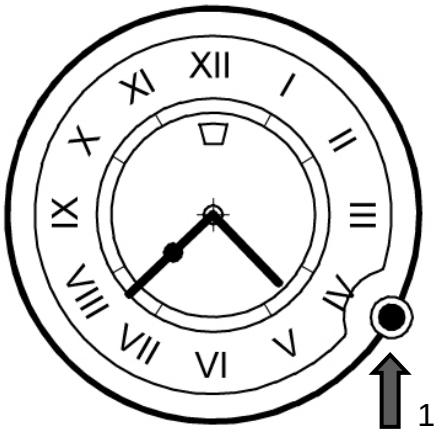
Mechanical countdown timer

The mechanical countdown timer does not control the oven operation and only serves as a signal device which indicates the end of the operating function.

To switch on the countdown timer:

- Turn the rotary switch 1 counter clockwise and set the required time between 0 and 180 minutes

When the set time has elapsed, the alarm will sound.



To switch off the alarm tone:

- Turn the rotary switch 1 counter clockwise to position .

DE

Mechanischer Kurzzeitwecker

Der mechanische Kurzzeitwecker kann den Betrieb des Backofens nicht steuern und dient nur als eine Signaleinrichtung, die an den Ablauf der eingerichteten Zeit erinnert.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Den Drehknopf 1 gegen Uhrzeigersinn drehen, und die gewünschte Zeit zwischen 0-180 Minuten einstellen.

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Zum abstellen des Signaltons:

- den Drehknopf 1 bis zu Stellung  gegen Uhrzeigersinn drehen.

RU

Механический минутник

Минутник не управляет работой духовки, а является лишь сигнализатором, напоминающим об истечении установленного времени.

Чтобы включить минутник:

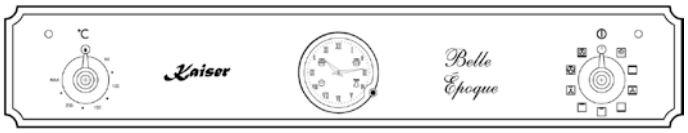
- Кнопку переключателя 1 повернуть против часовой стрелки и установить желаемое время в пределах от 0 до 180 минут.

По истечении заданного времени прозвучит акустический сигнал.

Чтобы отключить сигнал:

- Поверните кнопку переключателя 1 против часовой стрелки до положения 

ELECTRONIC CLOCK TIMER OF THE OVENS Belle Époque

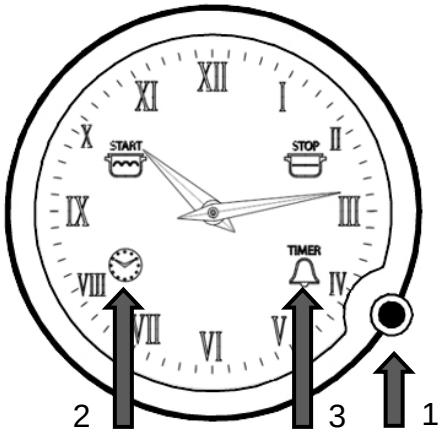


Setting the clock

To set the current day time:

- Press the rotary switch 1 four times to get the lighting symbol 2.
- Turn the rotary switch 1 clockwise or counter clockwise.

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



Electronical countdown timer

The countdown timer can be used even when the oven is switched off.

To switch on the countdown timer

- Press the rotary switch 1 three times to get the lighting symbol countdown timer 3.
- Turn the rotary switch 1 clockwise or counter clockwise.
- To finish, press the rotary switch 1 again.

After the end of the opposed duration a tone sounds and the symbol countdown timer 3 flashes.

To switch off the alarm tone:

- Press the rotary switch 1.

The symbol countdown timer 3 goes out.

To cancel the program set, press the rotary switch 1 for a few seconds, up to a confirming sound signal. The related symbols go out.

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN Belle Époque

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Drücken Sie den Drehknopf 1 vier Mal, das Symbol 2 leuchtet auf.
- Den Drehknopf 1 im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.

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

Elektronischer Kurzzeitwecker

Der elektronische Kurzzeitwecker kann auch bei ausgeschaltetem Backofen verwendet werden.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Drücken Sie den Drehknopf 1 drei Mal, das Symbol Kurzzeitwecker 3 leuchtet auf.
- Den Drehknopf 1 im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie den Drehknopf 1 noch ein Mal, um die Zeiteinstellung zu bestätigen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton und blinkt das Symbol Kurzzeitwecker 3.

Zum abstellen des Signaltons:

- Drücken Sie den Drehknopf 1.

Das Symbol Kurzzeitwecker 3 erlischt.

Um das eingestellte Programm zu abbrechen, drücken Sie einige Sekunden lang die Beleuchtungstaste 1 bis zum bestätigenden Signalton. Die entsprechenden Symbole erlöschen.

RU

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДУХОВОК Belle Époque

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите на кнопку 1 четыре раза, чтобы символ 2 подсвечивался.
- Поверните кнопку переключателя 1 по или против часовой стрелки.

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

Электронный минутник

Электронный минутник работает даже если духовка выключена.

Чтобы включить минутник:

- Нажмите на кнопку 1 три раза, чтобы символ **минутника** 3 подсвечивался.
- Поверните кнопку переключателя 1 по или против часовой стрелки.
- Нажмите на кнопку 1 ещё раз, чтобы подтвердить установленное время.

По окончании обратного счета духовка подает звуковой сигнал и мигает символ **минутника** 3.

Чтобы отключить сигнал:

- Нажмите на кнопку 1.

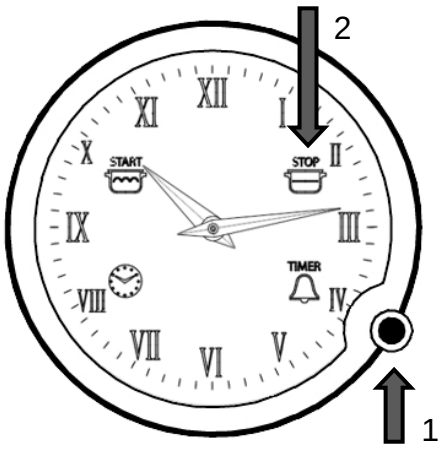
Символ **минутника** 3 погаснет.

Чтобы отменить заданную программу, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку 1 до подтверждающего звукового сигнала. Соответствующие символы погаснут.

Setting the end of cooking time

The oven must switch off after the set end time.

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



- Press the rotary switch 1 two times to get the lighting symbol 2.
- Turn the rotary switch 1 clockwise or counter clockwise.
- To finish, press the rotary switch 1 again or wait 10 seconds.

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

After the set end time is reached, a tone sounds, the symbol 2 flashes, and the oven switches itself off.

- Set the oven operating function and the temperature in the position **0**.

To switch off the alarm tone:

- Press the rotary switch 1.

The symbol 2 goes out.

To cancel the program set, press the rotary switch 1 for a few seconds, up to a confirming sound signal. The related symbols go out.

DE

Einstellen der Endzeit

Der Backofen muss in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

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

- Drücken Sie den Drehknopf 1 zwei Mal, das Symbol 2 leuchtet auf.
- Den Drehknopf 1 im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie den Drehknopf 1 noch ein Mal, um die Zeiteinstellung zu bestätigen oder warten Sie 10 Sekunden.

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

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein Signalton, das Symbol blinkt 2 und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Stellen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur in die Position **0** ein.

Zum abstellen des Signaltons:

- Drücken Sie den Drehknopf 1.

Das Symbol 2 erlischt.

Um das eingestellte Programm zu abbrechen, drücken Sie einige Sekunden lang die Beleuchtungstaste 1 bis zum bestätigenden Signalton. Die entsprechenden Symbole erlöschen.

RU

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

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

- Нажмите на кнопку 1 два раза, чтобы символ 2 подсвечивался.
- Поверните кнопку переключателя 1 по или против часовой стрелки.
- Нажмите на кнопку 1 ещё раз, чтобы подтвердить установленное время или подождите 10 секунд.

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

По достижению запрограммированного времени духовка подает звуковой сигнал, мигает символ 2, и духовка отключится автоматически.

- Установите **режим работы духовки** и **температуру приготовления** в положение **0**.

Чтобы отключить сигнал:

- Нажмите на кнопку 1.

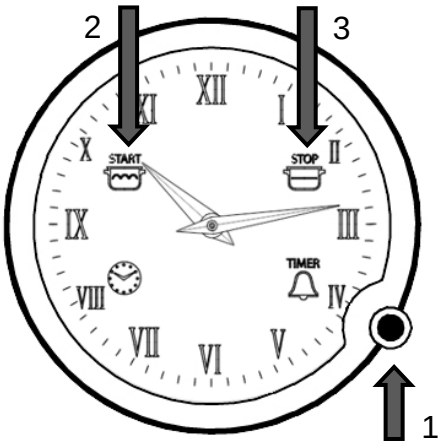
Символ 2 погаснет.

Чтобы отменить заданную программу, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку 1 до подтверждающего звукового сигнала. Соответствующие символы погаснут.

Setting cooking start and end times

You can 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!

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



- Press the rotary switch 1 one time to get the lighting symbol 2.
- Turn the rotary switch 1 clockwise or counter clockwise.
- To finish, press the rotary switch 1 again.

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

The symbol 3 will start to flash.

- Turn the rotary switch 1 clockwise or counter clockwise.
- To finish, press the rotary switch 1 again or wait 10 seconds.

After the set end time is reached, a tone sounds, the symbol 3 flashes, and the oven switches itself off.

- Set the oven operating function and the temperature in the position **0**.

To switch off the alarm tone:

- Press the rotary switch 1.

The symbol 3 goes out.

To cancel the program set, press the rotary switch 1 for a few seconds, up to a confirming sound signal. The related symbols go out.

DE

Start- und Endzeit einstellen

Sie können 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.

Bevor die Start- und Endzeit eingegeben werden, müssen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Steuerung von Multifunktionsbackofen«**).

- Drücken Sie den Drehknopf 1 ein Mal, das Symbol 2 leuchtet auf.
- Den Drehknopf 1 im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie den Drehknopf 1 noch ein Mal, um die Zeiteinstellung zu bestätigen.

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

Das Symbol 3 leuchtet auf.

- Den Drehknopf 1 im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie den Drehknopf 1 noch ein Mal, um die Zeiteinstellung zu bestätigen oder warten Sie 10 Sekunden.

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein Signalton, das Symbol blinkt 3 und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Stellen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur in die Position **0** ein.

Zum abstellen des Signaltons:

- Drücken Sie den Drehknopf 1.

Das Symbol 3 erlischt.

Um das eingestellte Programm zu abbrechen, drücken Sie einige Sekunden lang die Beleuchtungstaste 1 bis zum bestätigenden Signalton. Die entsprechenden Symbole erlöschen.

RU

Установка времени начала и окончания приготовления

Вы можете задать желаемое время включения и выключения духовки. Таким образом, Вы можете запрограммировать процесс приготовления в Вашей духовке на то время, когда Вас нет дома, или же процесс размораживания продуктов к Вашему приходу. Неплохая помощь на кухне.

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

- Нажмите на кнопку 1 один раз, чтобы символ 2 подсвечивался.
- Поверните кнопку переключателя 1 по или против часовой стрелки.
- Нажмите на кнопку 1 ещё раз, чтобы подтвердить установленное время.

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

Символ 3 начнёт подсвечиваться.

- Поверните кнопку переключателя 1 по или против часовой стрелки.
- Нажмите на кнопку 1 ещё раз, чтобы подтвердить установленное время или подождите 10 секунд.

По достижению запрограммированного времени духовка подает звуковой сигнал, мигает символ 3, и духовка отключится автоматически.

- Установите **режим работы духовки** и **температуру приготовления** в положение **0**.

Чтобы отключить сигнал:

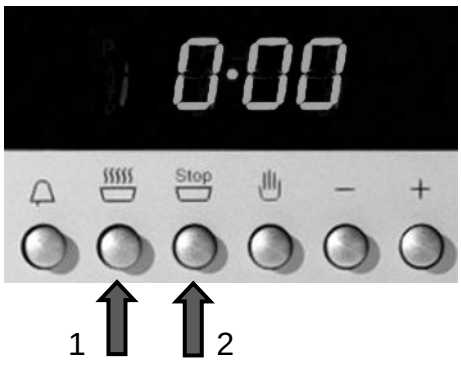
- Нажмите на кнопку 1.

Символ 3 погаснет.

Чтобы отменить заданную программу, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку 1 до подтверждающего звукового сигнала. Соответствующие символы погаснут.

DIGITAL CLOCK TIMER* OF THE OVENS

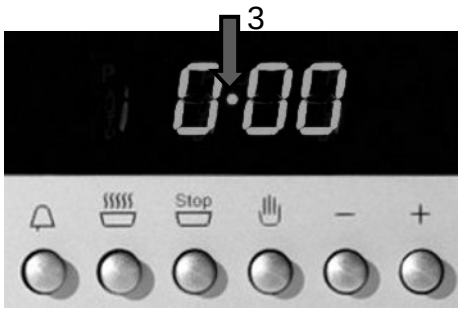
*Avantgarde*PLUS



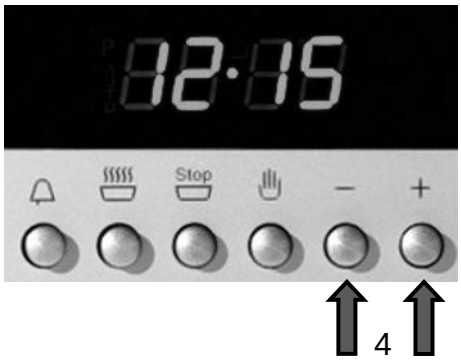
Setting the clock

To set the current day time

- Press key 1 and 2 at the same time.



With this setting a flashing dot 3 appears showing you are in clock setting mode.



- By pressing the electoral keys 4 (– or +) you can set the time.

After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the two dots stop flashing.

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

* - if available

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR* VON BACKÖFEN *Avantgarde*PLUS

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Tasten 1 und 2 gleichzeitig drücken

Bei dieser Einstellung erscheint ein blinkender Punkt 3, er zeigt, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung sind.

- Mit den Wahltasten 4 (– oder +) die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit automatisch übernommen und der Punkt hört zu blinken auf.

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

* - falls vorhanden

RU

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО* ДУХОВОК *Avantgarde*PLUS

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- нажмите одновременно кнопки 1 и 2.

При этом замигает точка 3, разделяющая часы и минуты, показывая, что Вы в режиме часов.

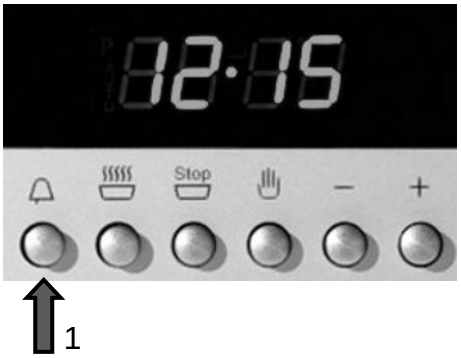
- Кнопками 4 выбора (– или +) выставить текущее время.

Через несколько секунд на дисплее появится индикация текущего времени и точка перестает мигать.

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

* - если имеется

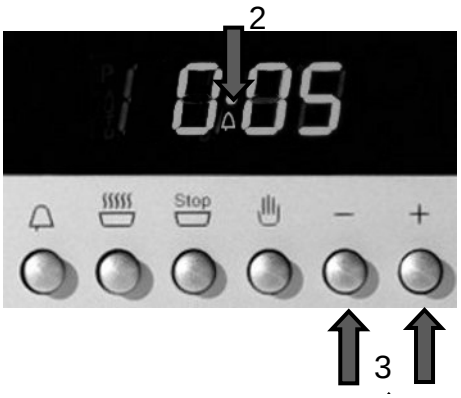
Electronical countdown timer



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

To switch on the countdown timer

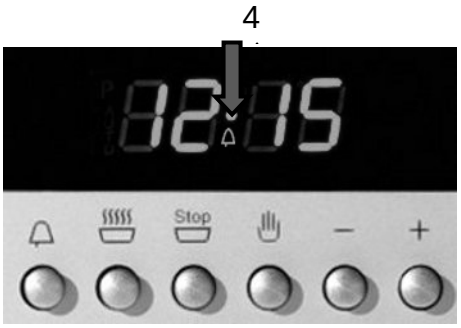
- Press key 1



The symbol countdown timer 2 appears on the display

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

After a few seconds the countdown timer starts the countdown and the topical time of day and the symbol countdown timer 4 appear.



After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbol countdown timer 4 flashes.

- To switch off the timer press any key.

The symbol countdown timer 4 goes out.

DE

Elektronischer Kurzzeitwecker

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

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Taste 1 drücken

Auf dem Display erscheint das Symbol Kurzzeitwecker 2.

- Mit den Wahltasten 3 (- oder +) die Zeitdauer einstellen und einige Sekunden warten.

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitwecker die Rückzählung beginnen und es wird die aktuelle Tageszeit und das entsprechende Symbol Kurzzeitwecker 4 erscheinen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und blinkt das Symbol Kurzzeitwecker 4.

- Um den Kurzzeitwecker auszuschalten eine beliebige Taste drücken.

Das Symbol Kurzzeitwecker 4 erlischt.

RU

Электронный минутник

Электронный минутник работает независимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Чтобы включить минутник:

- нажмите кнопку 1.

На дисплее замигает символ **минутника 2**.

- Используя кнопки 3 выбора (- или +) установите время отсчета и просто подождите.

Через несколько секунд таймер начнет обратный счет и вернется нормальная индикация времени с символом **минутника 4**, указывая на то, что идет обратный счет.

По окончании обратного счета духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и мигает символ **минутника 4**.

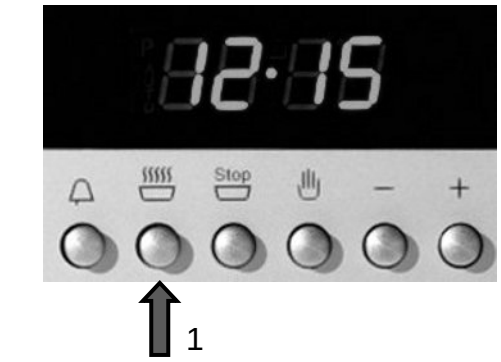
- Нажав любую кнопку, отключите минутник.

Символ **минутника 4** погаснет.

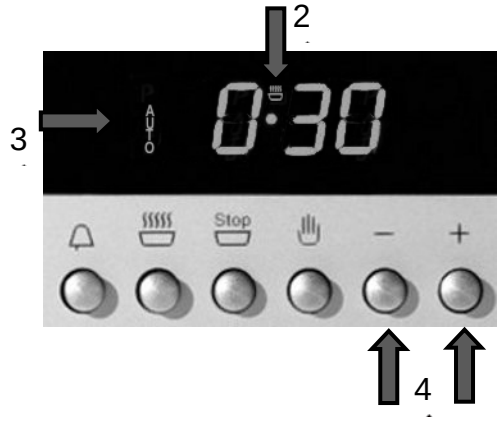
Setting the cooking time

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

Before setting the duration you have to set the oven operating function and the temperature (see chapter «**Multifunction oven control»**)



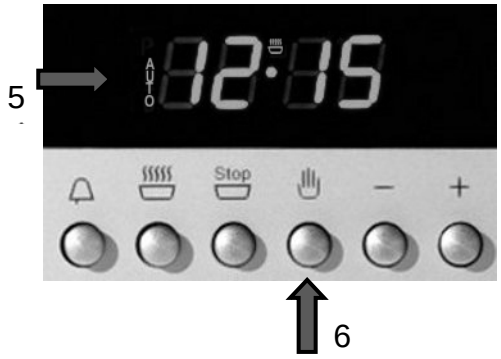
- Press key 1 to set the duration of preparation.



The meal preparation symbol 2 and symbol 3 (AUTO) appear on the display.

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

Symbol 5 (AUTO) appears on the display to confirm the successful setting. The topical time appears again.



After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbols flash to inform you that all processes in the oven are switched off.

- Press any key to silence the buzzer.
- Set the oven operating function and the temperature in the position **0**.
- Press key 6.

The symbol 5 (AUTO) disappear to confirm this process.

DE

Einstellen der Betriebsdauer

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

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

Drücken Sie die Taste 1, um die Dauer der Gerichtzubereitung einzugeben.

Auf dem Display erscheinen das Symbol Gerichtzubereitung 2 und blinkt das Symbol 3 (AUTO).

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

Auf dem Display erscheint Symbol 5 (AUTO), was die erfolgreiche Einstellung bestätigt, und die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

- Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.
- Stellen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur in die Position **0** ein.
- Drücken Sie die Taste 6

Der Vorgang wird durch Erlöschen des Symbols 5 (AUTO) bestätigt.

RU

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

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

- Нажмите кнопку 1, чтобы задать продолжительность приготовления.

На дисплее появится символ **Приготовление** 2 и замигает символ 3 (AUTO).

- Используя кнопки выбора 4 (- или +), установите желаемую продолжительность приготовления. Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления.

На дисплее появится символ 5 (AUTO), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

По истечении времени приготовления духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

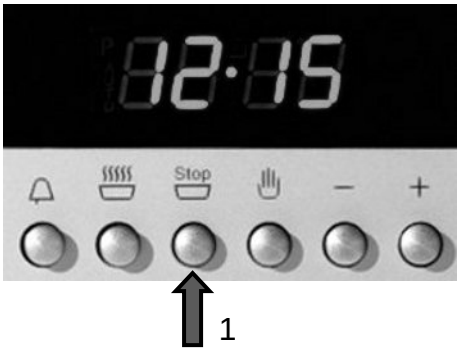
- Нажав любую кнопку, отключите звуковой сигнал.
- Установите **режим работы духовки** и **температуру приготовления** в положение **0**.
- Нажмите кнопку 6.

Символ 5 (AUTO) погаснет.

Setting the end of cooking time

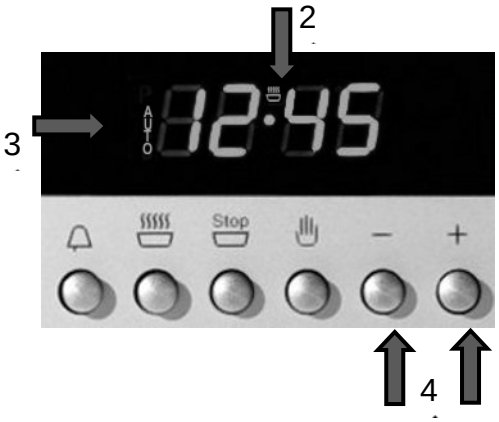
The oven must switch off after the set end time.

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



- Press key 1 to set the end of preparation.

The meal preparation symbol 2 and symbol 3 (AUTO) appear on the display.

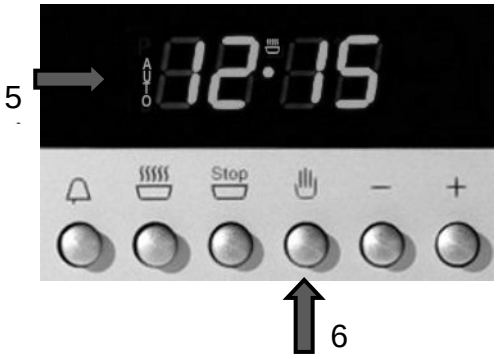


- By using the choose keys 4 (- or +) you set the wanted end of the preparation.

After a few seconds the countdown of the duration starts.

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

Symbol 5 (AUTO) appears on the display to confirm the successful setting. The topical time appears again.



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

- Press any key to silence the buzzer.

- Set the oven operating function and the temperature in the position **0**.

- Press key 6.

The symbol 5 (AUTO) disappear to confirm this process.

DE

Einstellen der Endzeit

Der Backofen muss in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

Bevor die Endzeit eingegeben wird, müssen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

- Taste 1 drücken, um die Endzeit einzugeben.

Auf dem Display erscheinen das Symbol Gerichtzubereitung 2 und blinkt das Symbol 3 (AUTO).

- Mit den Wahltasten 4 (- oder +) die gewünschte Endzeit der Gerichtszubereitung einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird das Programm aktiviert.

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

Auf dem Display erscheint das Symbol 5 (AUTO) als Bestätigung der erfolgreichen Programmierung und die aktuelle Tageszeit wird wieder angezeigt.

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

- Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.
- Stellen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur in die Position **0** ein.
- Drücken Sie die Taste 6.

Der Vorgang wird durch Erlöschen des Symbols 5 (AUTO) bestätigt.

RU

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

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

- Нажмите кнопку 1, чтобы задать время окончания процесса приготовления.

На дисплее появится символ **Приготовление** 2 и замигает символ 3 (AUTO).

- Используя кнопки выбора 4 (- или +), установите желаемое время окончания приготовления.

Через несколько секунд программа будет активирована.

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

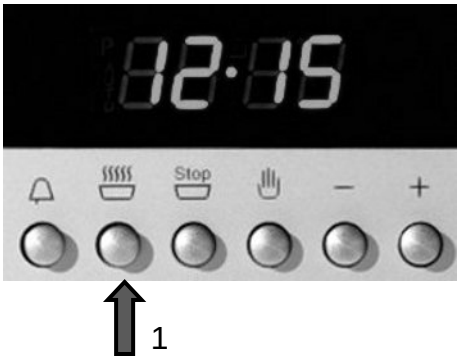
На дисплее появится символ 5 (AUTO), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

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

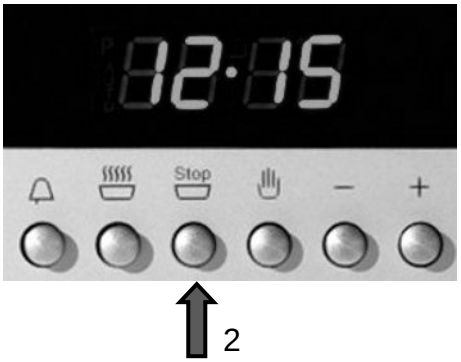
- Нажав любую кнопку, отключите звуковой сигнал.
- Установите **режим работы духовки** и **температуру приготовления** в положение **0**.
- Нажмите кнопку 6.

Символ 5 (AUTO) погаснет.

Setting cooking duration and end time

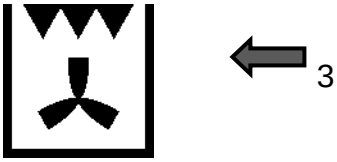


You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!



The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration 1 and then the end 2 of cooking time or the other way round.

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



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



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

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

DE

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

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

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer 1 und dann Endzeit 2 programmieren, oder umgekehrt.

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

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

Geben Sie die Betriebsdauer der Gerichtzubereitung 4 ein (in unserem Beispiel - 30 Minuten).

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

RU

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

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

Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время приготовления 1 и затем время окончания 2, или наоборот.

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

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

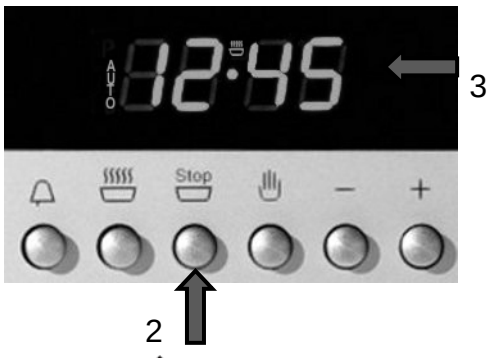
Задайте продолжительность приготовления 4 (в нашем примере - 30 минут**)**.

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



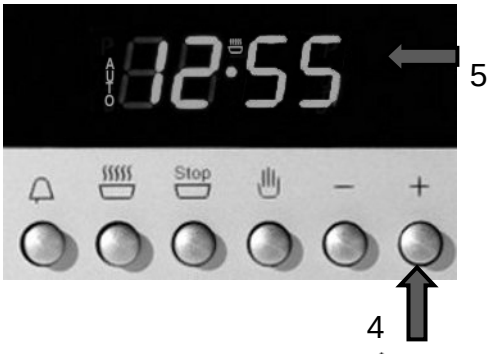
The symbol 1 (AUTO) appears on the display, that comfirms a successful programming of the cooking duration and the current day time appears again.

- Press key 2 to set the end time (see chapter **"Setting the end time"**).



The end time (3) appears on the display, that accords to the current day time plus duration (in our example **12:45**, that means plus 30 minutes).

- Set the wanted end time with the choice key 4 (+).



A few seconds later this time will be registrated 5 (in our example – **12:55**, that means we shifted the end time **10** minutes).



The oven is in expectance state now.
The current day time is displayed 6 (in our example **12:15**).



In our example the oven should be turned on at **12:25** (7) with the functions "Grill + Thermo Circulation" and be turned off at **12:55** according to your setting.

DE

Auf dem Display erscheint das Symbol 1 (AUTO), das bestätigt eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer und die aktuelle Tageszeit wird wieder angezeigt.

- Die Taste 2 drücken, um die Endzeit einzugeben (siehe Kapitel **„Einstellen der Endzeit“**).

Auf dem Display erscheint die Endzeit (3), die der aktuellen Tageszeit plus Betriebsdauer entspricht (in unserem Beispiel **12:45**, das heißt plus **30** Minuten).

- Mit der Wahltaste 4 (+) die gewünschte Endzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert 5 (in unserem Beispiel - **12:55**, das heißt,
wir haben die Endzeit um **10** Minuten verschoben).

Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus.
Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt 6 (in unserem Beispiel **12:15**).

In unserem Beispiel soll der Backofen um **12:25** (7) bei den Funktionen „Grill + Thermozirkulation“ eingeschaltet und um **12:55** ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.

RU

На дисплее появится символ 1 (AUTO), подтверждающий успешное программирование продолжительности приготовления, а также вернется показание текущего времени.

- Нажмите кнопку 2, чтобы задать время окончания процесса приготовления (см. раздел **"Установка времени окончания приготовления"**).

На дисплее появится время окончания приготовления (3), равное текущему времени, плюс время продолжительности приготовления (в нашем примере **12:45,** т.е. плюс **30** мин.).

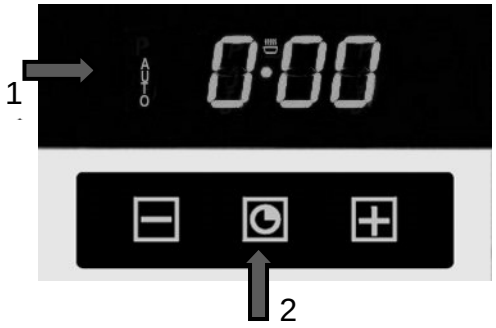
- Используя кнопку выбора 4 (+), установите желаемое время окончания приготовления.

Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение 5 (в нашем примере - **12:55**, т.е мы сдвинули время окончания приготовления на **10** мин.).

Духовка перейдет в режим ожидания. Высветится текущее время 6 (в нашем примере – **12:15)**.

В нашем примере духовка должна включится в **12:25** (7) в режиме "гриль + обдув" на 30 минут и выключится в **12:55**, соответственно заданной Вами программе.

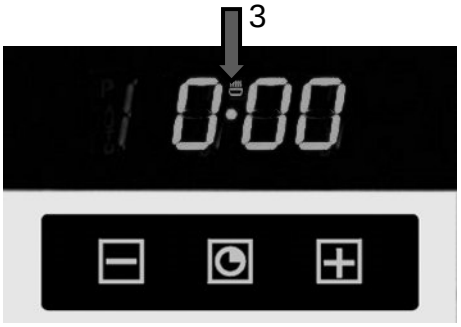
DIGITAL CLOCK TIMER WITH SENSOR
Touch control **OF THE OVENS**
*Avantgarde*PLUS and CHEF



Symbols 1 (AUTO) and 0.00 will start flashing when the unit is switched on for the first time.

Setting the clock
To set the current day time:

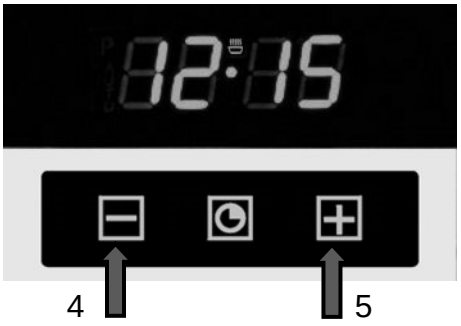
- Press the middle key 2 for at least 3 seconds.



The symbol meal preparation 3 appears on the display

- By pressing choice keys 4 or 5 (- or +) you can set the time.

After a few seconds the set time is confirmed through an akustical signal and the symbols stop flashing.



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

- Press the choice keys 4 and 5 (- or +) simultaneously for 3 seconds and the time is regulated as described.

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

DE

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

Wird die Uhr zum ersten Mal eingeschaltet, blinken die Symbole 1 (AUTO) und 0.00.

Uhrzeiteinstellung
Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Die mittlere Taste 2 3 Sekunden land gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint das Symbol Gerichtzubereitung 3.

- Mit den Wahltasten 4 oder 5 (- oder +) die gewünschte Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit durch ein akustisches Signal bestätigt und die Symbole hören auf zu blinken.

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

- Die Wahltasten 4 und 5 (- oder +) gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten und dann die Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen.

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

RU

СЕНСОРНОЕ ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО Touch control ДУХОВОК *Avantgarde*PLUS и CHEF

При первом включении часов начинают мигать символы 1 (AUTO) и 0.00.

Установка текущего времени
Чтобы установить текущее время:

- Нажмите на среднюю кнопку 2 в течение 3-х секунд.

На дисплее появится символ **Приготовление** 3.

- С помощью кнопок выбора 4 или 5 (- или +) установите желаемое время.

Через несколько секунд акустический сигнал подтвердит установленное время, символы перестанут мигать.

Установленное время можно изменить. Для этого:

- Кнопки выбора 4 и 5 (- или +) нужно держать одновременно нажатыми в течение 3-х секунд и установить время, как описано выше.

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

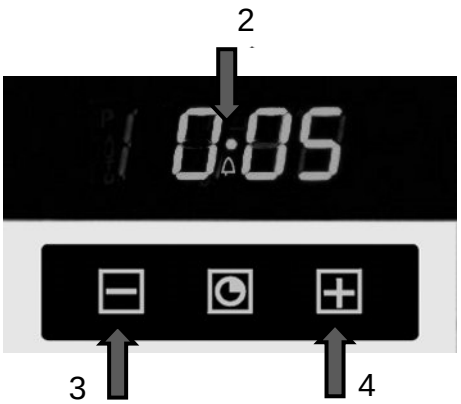
Electronical countdown timer

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



To switch on the countdown timer

- Press the middle key 1 for 3 seconds.



The symbol countdown timer 2 appears on the display

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



After a few seconds the countdown timer starts the countdown and the current time of day and the symbol countdown timer 5 appear.

After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbol countdown timer 5 flashes.

- To switch off the timer press any key.

The symbol countdown timer 5 goes out.

DE

Elektronischer Kurzzeitwecker

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

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Die mittlere Taste 1 3 Sekunden land gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint das Symbol Kurzzeitwecker 2.

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

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitwecker die Rückzählung beginnen und es wird die aktuelle Tageszeit und das entsprechende Symbol Kurzzeitwecker 5 erscheinen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und blinkt das Symbol Kurzzeitwecker 5.

- Um den Kurzzeitwecker auszuschalten eine beliebige Taste drücken.

Das Symbol Kurzzeitwecker 5 erlischt.

RU

Электронный минутник

Электронный минутник работает независимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Чтобы включить минутник:

- Нажмите на среднюю кнопку 1 в течение 3-х секунд.

На дисплее появится символ **минутника 2**.

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

Через несколько секунд таймер начнет обратный счет и вернется нормальная индикация времени с символом **минутника** 5, указывая на то, что идет обратный счет.

По окончании обратного счета духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и мигает символ **минутника** 5.

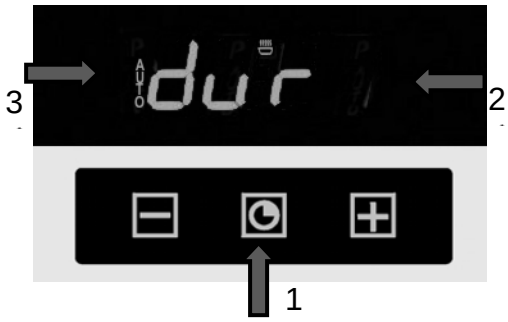
- Нажав любую кнопку, отключите минутник.

Символ **минутника** 5 погаснет.

Setting the cooking time

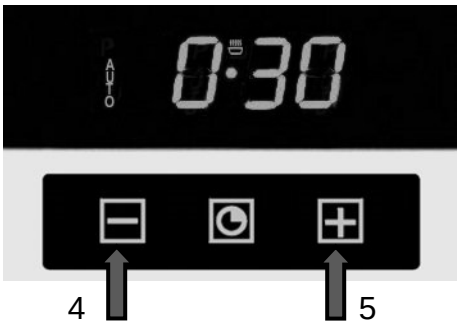
The process in the oven should switch off after a wanted duration automatically.

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



- Press the middle key 1 for 3 seconds.
- Press key 1 again.

The symbol 2 and 0.00 appear on the display alternately and the symbol 3 (AUTO) flashes.



- By using the choose keys 4 or 5 (– or +) you set the wanted duration of the preparation. After a few seconds the countdown of the duration starts.

Symbol 6 (AUTO) appears on the display to confirm the successful setting. The current time appears again.

After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbols flash to inform you that all processes in the oven are switched off.



- Press any key to silence the buzzer. The symbols disappear to confirm this process.

DE

Einstellen der Betriebsdauer

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

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

- Die mittlere Taste 1 3 Sekunden lang Drücken.
- Die mittlere 1 Taste erneut drücken.

Auf dem Display erscheinen abwechselnd die Symbole 2 und 0.00 und das Symbol 3 (AUTO) blinkt.

- Mit den Wahltasten 4 oder 5 (– oder +) stellen Sie die gewünschte Dauer der Gerichtzubereitung ein. Nach einigen Sekunden beginnt die Rückzählung der Zeitdauer.

Auf dem Display erscheint Symbol 6 (AUTO), was die erfolgreiche Einstellung bestätigt, und die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

- Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken. Der Vorgang wird durch Erlöschen der Symbole bestätigt.

RU

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

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

- Нажмите на среднюю кнопку 1 в течение 3-х секунд.
- Нажмите снова на среднюю кнопку 1.

На дисплее появятся попеременно символ 2 и 0.00 и замигает символ 3 (AUTO).

- С помощью кнопок выбора 4 или 5 (– или +) установите желаемое время. Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления.

На дисплее появится символ 6 (AUTO), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

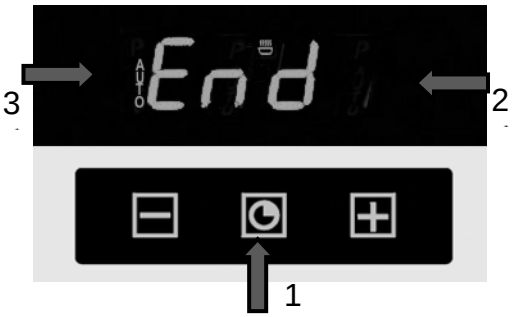
По истечении времени приготовления духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

- Нажав любую кнопку, отключите звуковой сигнал. Символы погаснут.

Setting the end of cooking time

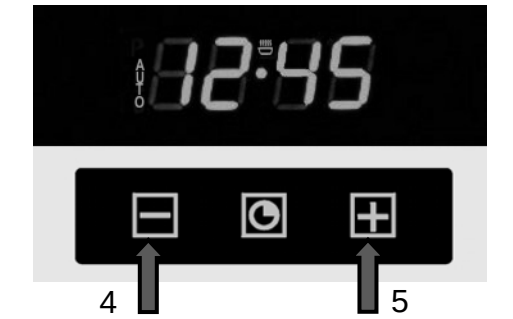
The oven must switch off after the set end time.

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



- Press the middle key 1 for 3 seconds
- Press key 1 again twice consecutively

The symbol 2 and 0.00 appear on the display alternately and the symbol 3 (AUTO) flashes..



- By using the choose keys 4 or 5 (- or +) you set the wanted end of the preparation. After a few seconds the program is activated.

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



Symbol 6 (AUTO) appears on the display to confirm the successful setting. The current time appears again.

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

- Press any key to silence the buzzer.

The oven beeps three times and the symbols disappear to confirm this process.

DE

Einstellen der Endzeit

Der Backofen muss in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

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

- Die mittlere Taste 1 3 Sekunden lang drücken.
- Die mittlere Taste 1 erneut zwei Mal hintereinander drücken.

Auf dem Display erscheinen abwechselnd die Symbole 2 und 0.00 und blinkt das Symbol 3 (AUTO).

- Mit den Wahltasten 4 oder 5 (- oder +) die gewünschte Endzeit der Gerichtszubereitung einstellen. Nach wenigen Sekunden wird das Programm aktiviert.

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

Auf dem Display erscheint das Symbol 6 (AUTO) als Bestätigung der erfolgreichen Programmierung und die aktuelle Tageszeit wird wieder angezeigt.

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

- Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Der Vorgang wird durch Erlöschen der Symbole bestätigt.

RU

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

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

- Нажмите на среднюю кнопку 1 в течение 3-х секунд.
- Нажмите снова два раза последовательно на среднюю кнопку 1.

На дисплее появятся попеременно символ 2 и 0.00 и замигает символ 3 (AUTO).

- С помощью кнопок выбора 4 или 5 (- или +) установите желаемое время окончания приготовления. Через несколько секунд программа будет активирована.

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

На дисплее появится символ 6 (AUTO), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

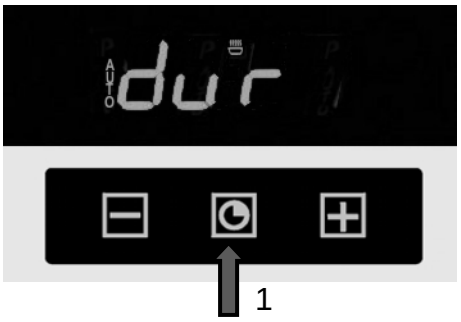
По достижению запрограммированного времени духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

- Нажав любую кнопку, отключите звуковой сигнал.

Символы погаснут.

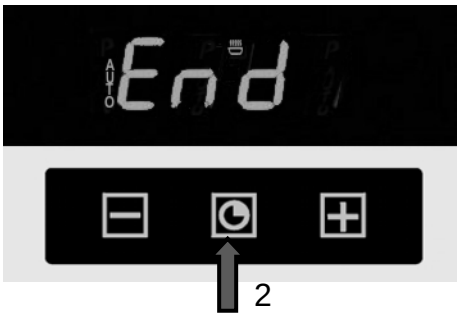
Setting cooking duration and end times

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!

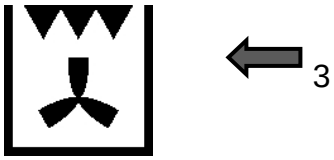


The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration 1 and then the end of cooking time 2 or the other way round.

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

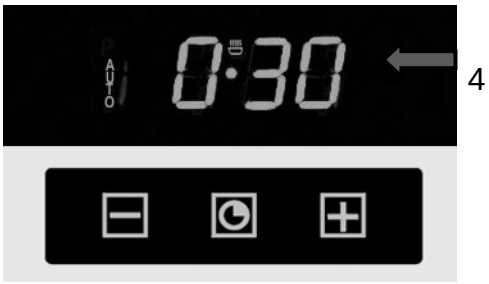


Before you set the duration and the end of cooking time, you have to set the oven function 3 and the temperature (see chapter «**Multifunction oven control»**).



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

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



DE

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

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

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer 1 und dann Endzeit 2 programmieren, oder umgekehrt.

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

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

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

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

RU

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

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

Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время приготовления 1 и затем время окончания 2, или наоборот.

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

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

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

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



1

The symbol 1 (AUTO) appears on the display, that confirms a successful programming of the cooking duration and the current day time appears again.

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

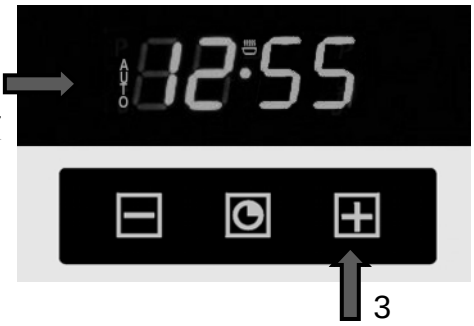


The end time (2) appears on the display, that accords to the current day time plus duration (in our example **12:45**, that means plus 30 minutes).



2

- Set the wanted end time with the choice key 3 (+).



4

A few seconds later this time will be registrated 4 (in our example – **12:55**, that means we shifted the end time 10 minutes).

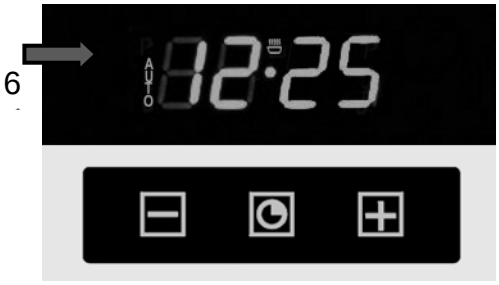
3

The oven is in expectance state now.
The current day time is displayed 5 (in our example **12:15**).



5

In our example the oven should be turned on at **12:25** (6) with the functions “Grill + Thermocirculation” and be turned off at **12:55** according to your setting.



6

DE

Auf dem Display erscheint das Symbol 1 (AUTO), das bestätigt eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer und die aktuelle Tageszeit wird wieder angezeigt.

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

Auf dem Display erscheint die Endzeit (2), die der aktuellen Tageszeit plus Betriebsdauer entspricht (in unserem Beispiel **12:45**, das heißt plus 30 Minuten).

- Mit der Wahltaste 3 (+) die gewünschte Endzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert 4 (in unserem Beispiel - **12:55**, das heißt, wir haben die Endzeit um **10** Minuten verschoben).

Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus.
Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt 5 (in unserem Beispiel **12:15**).

In unserem Beispiel soll der Backofen um **12:25** (6) bei den Funktionen „Grill + Thermozirkulation“ eingeschaltet und um **12:55** ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.

RU

На дисплее появится символ 1 (AUTO), подтверждающий успешное программирование продолжительности приготовления, а также вернется показание текущего времени.

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

На дисплее появится время окончания приготовления (2), равное текущему времени, плюс время продолжительности приготовления (в нашем примере **12:45,** т.е. плюс 30 мин.).

- Используя кнопку выбора 3 (+) установите желаемое время окончания приготовления.

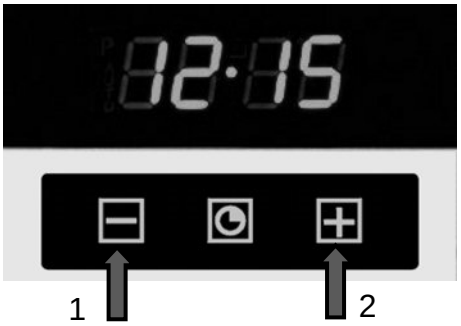
Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение 4 (в нашем примере - **12:55**, т.е мы сдвинули время окончания приготовления на **10** мин.).

Духовка перейдет в режим ожидания. Высветиться текущее время 5 (в нашем примере - **12:15)**.

В нашем примере духовка должна включится в **12:25** (6)в режиме "гриль + обдув" на 30 минут и выключится в **12:55**, соответственно заданной Вами программе.

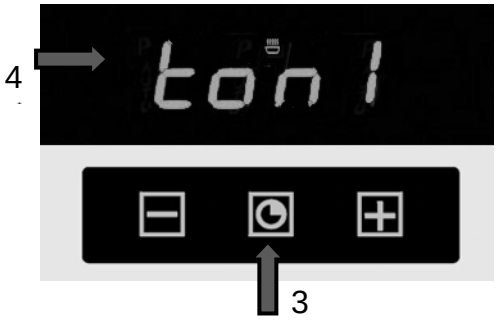
Adjusting beep volume

To adjust beep volume:



- Press the choice keys 1 and 2 (- or +) simultaneously.

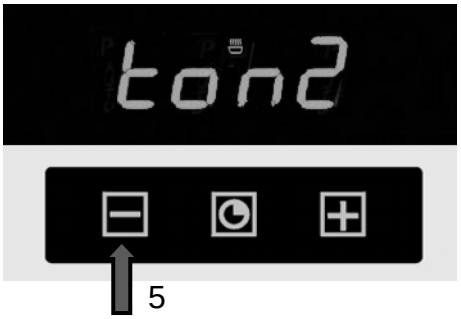
The dot separating the hours from the minutes flashes.



- Then press the middle key 3.

A flashing heading 4 appears (ton1) - (loud sound).

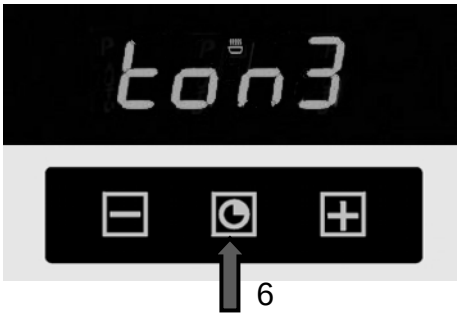
If you want to choose (ton2) - (middle sound) or (ton3) - (low sound):



- Press choice key 5 (**-**) again.

To save the chosen volume

- press the middle key 6.



DE

Toneinstellung des Warnsignals

Um die Lautstärke des Warnsignals einzustellen:

- Die Wahltasten 1 und 2 (- oder +) gleichzeitig drücken

Punkt zwischen Stunden- und Minutenanzeige blinkt

- Dann die mittlere Taste 3 drücken.

Eine blinkende Überschrift 4 erscheint (ton1) -(lauter Ton).

Wenn Sie (ton2) -(mittlerer Ton) oder (ton3) - (leiser Ton) wählen möchten:

- Die Wahltaste 5 (-) erneut drücken.

Um die gewählte Lautstärke zu speichern,

- Die mittlere Taste 6 drücken.

RU

Установка громкости предупредительного сигнала

Чтобы установить громкость предупредительного сигнала:

- Нажмите одновременно на кнопки выбора 1 и 2 (- и +).

Замигает средняя точка, разделяющая часы и минуты

- Затем нажмите на среднюю кнопку 3.

Появится мигающая надпись 4 (ton1) -(громкий тон).

Если Вы хотите выбрать (ton2) - (средний тон) или (ton3) - (тихий тон):

- нажмите снова на кнопку выбора 5 (-).

Чтобы запомнить выбранную громкость,

- нажмите на среднюю кнопку 6.

SPECIALITIES OF THE OVENS
*Avantgarde*PLUS Prestige

For each cooking function, your new oven's electronic controller suggests a default cooking temperature. This is based on our own experience in obtaining the best results. You can nevertheless change the default value to suit your own requirements.

Oven light *Innenbeleuchtung* Освещение духовки	Griddle 150°C *Unterhitze 150°C* Жарение 150°C	Fixed 200°C *Ober- und Unterhitze 200°C* Выпечка 200°C	Fan 180°C *Heißluft 180°C* Обдув 180°C	Pizza 230°C *Pizza 230°C* Пицца 230°C
				

The food types shown are purely indicative of the sort of meal you can prepare with that function. To discover the tremendous versatility of this oven, feel free to experiment with all the functions on the basis of your own cooking experience.

DE

BESONDERHEITEN BEI DEN BACKÖFEN *Avantgarde*PLUS und Prestige

Die elektronische Steuerung Ihres Backofens schlägt für alle Betriebsfunktionen eine empfohlene Temperatur vor. Das basiert sich auf unseren eigenen Erfahrungen, damit die besten Backergebnisse erreicht werden. Selbstverständlich können Sie diese Temperaturwerte jederzeit nach Belieben ändern und somit Ihren Anforderungen anpassen.

RU

ОСОБЕННОСТИ ДУХОВОК *Avantgarde*PLUS и Prestige

Для каждого режима приготовления электронное оборудование Вашей духовки предлагает рекомендуемую температуру. Это основано на нашем собственном опыте в получении лучших результатов. Однако, Вы можете изменить температуру по своему усмотрению.

Fixed & fan 180°C
Ober- und Unterhitze m. Heißluft 180°C
Запекание с обдувом 180°C



Double grill 250°C
Grill Doppelt 250°C
Двойной гриль 250°C



Single grill 250°C
Grill Einfach 250°C
Гриль 250°C



Double grill & fan 210°C
Grill Doppelt m. Heißluft 210°C
Двойной гриль с обдувом 210°C



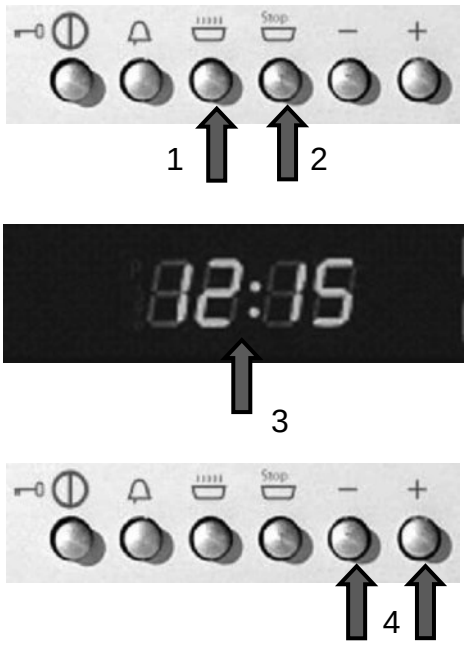
Defrost 60°C
Defrost 60°C
Размораживание 60°C



Diese Symbole stellen nur eine Orientierungshilfe dar, welche Typen von Produkten bei jenem oder anderem Programm zubereitet werden können. Um die Vielseitigkeit von diesem Backofen zu erkennen, fürchten Sie nicht, mit allen Funktionen zu experimentieren, nutzen Sie dabei Ihre eigene Erfahrung in der Küche

Эти символы лишь образно показывают, какие типы пищи могут быть приготовлены в том или ином режиме. Чтобы познать многогранность этой духовки, не бойтесь экспериментировать со всеми функциями, опираясь на собственный опыт на кухне.

DIGITAL CLOCK TIMER OF THE OVENS *Avantgarde*PLUS and Prestige



Setting the clock

To set the current time:

- Press key 1 and 2 at the same time.

With this setting a flashing colon 3 appears showing you are in clock setting mode.

- By pressing the choice keys 4 (**-** or **+**) you can set the time.

After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the two dots stop flashing.

Important! If you change the time setting, you reset the timer and cancel all cooking settings.

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN *Avantgarde*PLUS und Prestige

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Tasten 1 und 2 gleichzeitig drücken

Bei dieser Einstellung erscheint ein blinkender Doppelpunkt 3, er zeigt, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung sind.

- Mit den Wahltasten 4 (- oder +) die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit automatisch übernommen und der Doppelpunkt hört zu blinken auf.

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

RU

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДУХОВОК *Avantgarde*PLUS и Prestige

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- нажмите одновременно кнопки 1 и 2.

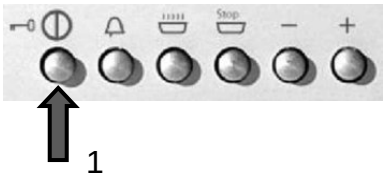
При этом замигают две точки 3 , разделяющие часы и минуты, показывая, что Вы в режиме часов.

- Кнопками выбора 4 (- или +) выставить текущее время.

Через несколько секунд на дисплее появится индикация текущего времени и точки перестают мигать.

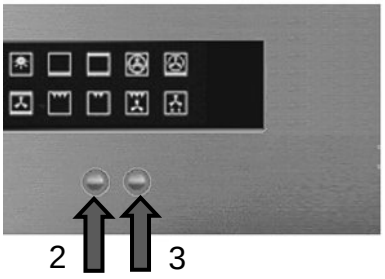
Важно! При изменении установленного текущего времени все предыдущие программы будут отменены.

Usage of the oven



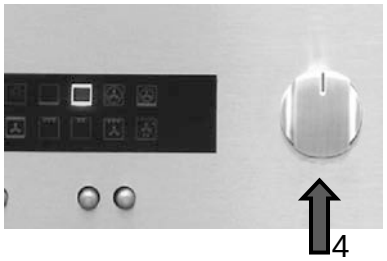
You can start the process of cooking with a few easy handels.

- Switch on the oven by pressing key 1.



- Pressing keys 2 and 3 for the oven operating function

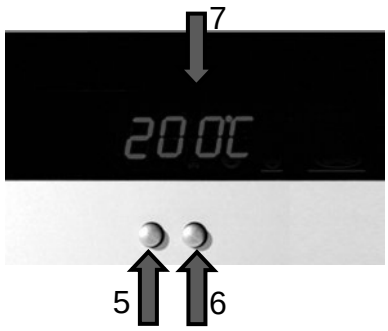
or



- Using the rotary handle 4 for the oven operating function

you choose the wanted oven function.

According to the chosen program a recommended temperature is set in the oven automatically.



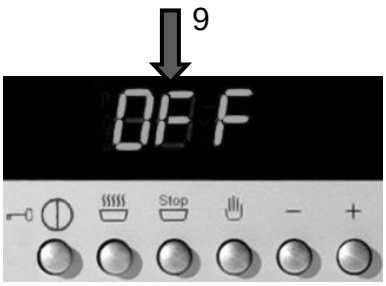
- The preset temperature can be changed by using the temperature regulating keys 5 and 6.

After 4 seconds the electronic controller automatically switches on the oven. The degrees centigrade symbol 7 flashes to show that the oven is warming up.



The symbol meal preparation 8 appears on the display to show that the oven is working.

As soon as the oven reaches the set temperature the oven beeps and the degrees centigrade symbol stops flashing. Now you can put the food you want to prepare into the oven.



Important! The oven switches itself off automatically if you do not select a cooking function within **8** seconds of switching the oven on. If this occurs, the time display reads 9 (OFF) and the oven beeps to tell you that it has switched off.

DE

Gebrauch von Backofen

Mit wenigen einfachen Handgriffen können Sie den Prozess der Zubereitung beginnen.

- Den Backofen mit Hilfe von Taste 1 einschalten.

- mit Hilfe von Tasten 2 und 3**,** Backofenbetriebsfunktionen

oder

- mit Hilfe des Drehknebeles 4, Backofenbetriebsfunktionen

gewünschte Backofenfunktion wählen.

Entsprechend des gewählten Programms, wird im Backofen automatisch eine empfohlene Temperatur eingestellt.

- Die voreingestellte Temperatur können Sie mit Hilfe von Tasten 5 und 6 Temperaturreglers ändern,

Nach 4 Sekunden nach der Temperaturänderung schaltet sich der Backofen automatisch ein.
Das Celsius-Grad-Symbol 7 zeigt durch Blinken, dass der Backofen erwärmt wird.

Das Symbol Gerichtzubereitung 8 erscheint, das bedeutet, dass der Backofen in Betrieb ist.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und das Celsius-Grad-Symbol hört zu blinken auf: Sie können Ihr zu zubereitendes Gericht in Backofen stellen.

Wichtig! Wird innerhalb von **8** Sekunden nach Einschaltung des Backofens keine Funktion ausgewählt, schaltet er sich automatisch ab. Auf dem Display erscheint die Meldung 9 (OFF) und ertönt ein akustisches Signal, was bedeutet, dass der Backofen ausgeschaltet ist.

RU

Пользование духовым шкафом

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Включите духовку нажатием кнопки 1.

- Кнопками 2 и 3, **режима работы духовки**

или

- ручкой 4, **режима работы духовки**

выберите желаемый режим приготовления.

В соответствии с выбранным режимом, духовка автоматически установит рекомендуемую температуру.

- При желании Вы можете изменить рекомендуемую температуру кнопками 5 и **6 терморегулятора**,

Через 4 секунды после изменения температуры электронное управление автоматически включит духовку.
Замигает символ **градуса 7**, показывая, что духовка разогревается.

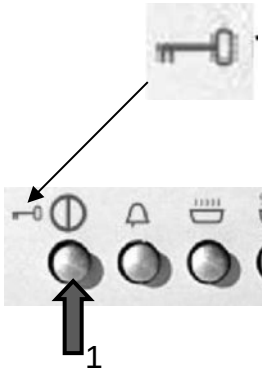
Появится символ **Приготовление 8**, показывая, что духовка работает.

Когда духовка достигнет заданной температуры, она подаст звуковой сигнал, а символ градуса перестанет мигать. Теперь Вы можете ставить в нее блюдо, которое хотите готовить.

Важно! Если в течение **8** секунд после включения духовки Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически. В таком случае на дисплее появится индикация 9 (OFF) и раздастся звуковой сигнал, сообщающий, что духовка выключена.

Oven light

The oven is equipped with an intelligent light control to reduce the electricity consumption. The light stays on while the oven is warming up and for 2 minutes after the set temperature is reached, then switches off.



Press any key to check on the food in the oven. The light switches on for another 3 minutes.

Child lock

An important planning aspect is to prevent inadvertent shift or unintentional turning on. You can activate the child lock at any time, even when the oven is turned off.



Activating the child lock

- Press and hold key 1 for at least 3 seconds.

Symbol 2 appears on the display



followed by

symbol 3

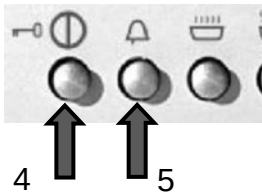
The electronic controller is now disabled.

All you can do with the controls is:

- switch off the oven 4 (if it is on)

or

- use the countdown timer 5 (see chapter **«Electronical ountdown timer»**).



If you press any other key, the symbol key 2 appears on the display**.** Child lock is activated.

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

DE

Innenbeleuchtung

Der Backofen ist mit einem intelligenten Kontrollsystem der Beleuchtung ausgestattet, die den Konsum der Elektroenergie vermindert. Das Licht bleibt angeschaltet nur für die Zeit der Erwärmung und wird nach 2 Minuten nach dem Erreichen der angegebenen Temperatur ausgeschaltet.

Zur Kontrolle des Gerichtes einfach eine beliebige Taste drücken, und die Innenbeleuchtung schaltet sich für 3 Minuten ein.

Kindersicherung

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Backofens besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Backofen.

Aktivierung der Kindersicherung

- Die Taste 1 mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint Symbol 2,

und danach

Symbol 3

Elektronische Steuerung des Backofens ist gesperrt.

Ab diesem Zeitpunkt können Sie **nur**:

- den Backofen ausschalten 4, sofern er eingeschaltet ist,

oder

- den elektronischen Kurzzeitwecker 5 einstellen (siehe Kapitel **»Elektronischer Kurzzeitwecker«**).

Beim Drücken einer beliebigen Taste erscheint auf dem Display das Symbol Schlüssel 2. Die Funktion Kindersicherung ist eingeschaltet.

Wichtig! Wenn Sie den Backofen wieder nutzen möchten, müssen, Sie Kindersicherung deaktivieren.

RU

Освещение духовки

Духовка оснащена интеллигентной системой контроля освещения, понижающей потребление энергии. Свет остается включенным лишь на время разогрева и в течение 2 мин. после достижения заданной температуры, затем выключается.

Чтобы проверить блюдо в духовке, нажмите на любую кнопку. Свет загорится на 3 минуты снова.

Блокировка от детей

Ваша новая электронная духовка имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение духовки. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если духовка выключена.

Активация функции блокировки от детей

- Нажмите и держите кнопку 1 в течение приблизительно 3 секунд.

На дисплее появится символ 2,

а затем

символ 3

Электронное управление духовкой заблокировано.

Теперь Вы можете **только**:

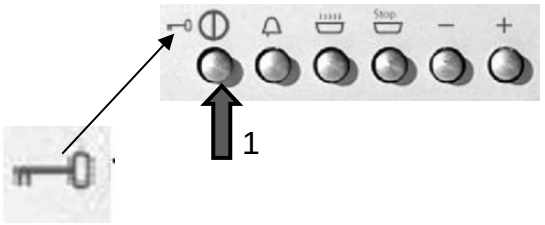
- выключить духовку 4 (если она включена).

или

- использовать **электронный минутник** 5 (см. раздел **«Электронный минутник»**).

Если Вы нажмете любую другую кнопку, на дисплее появится символ **блокировки 2**, информируя Вас о том, что активирована функция блокировки от детей.

Важно! Теперь, прежде чем снова пользоваться духовкой, Вы должны дезактивировать функцию блокировки от детей.



Deactivating the child lock

- Press and hold key 1 for at least 3 seconds.

Symbol 2 appears on the display



Followed by

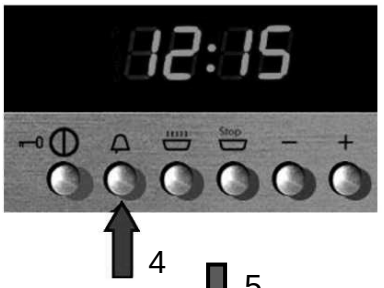
symbol 3.



The electronic control of the oven is ready for use again.

Electronical countdown timer

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



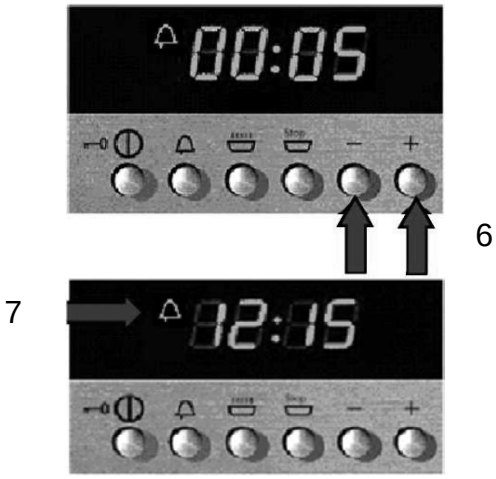
To switch on the countdown timer

- Press key 4.

The symbol 5 (0:00) appears on the display

- Press the choice keys 6 (**-** or **+**) to set the duration and wait a few seconds.

After a few seconds the countdown timer starts the countdown and the topical time of day and the symbol countdown timer 7 appear.



After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbol countdown timer 7 flashes.

- To switch off the timer press any key.

A triple acoustic signal sounds and the symbol countdown timer 7 goes out.

DE

Ausschaltung der Kindersicherung

- Die Taste 1 mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint das Symbol 2

und danach

das Symbol 3

Elektronische Steuerung des Backofens ist wieder Betriebsbereit.

Elektronischer Kurzzeitwecker

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

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Taste 4 drücken

Auf dem Display erscheint das Symbol 5 (0:00)

- Mit den Wahltasten 6 (- oder +) die Zeitdauer einstellen und einige Sekunden warten.

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitwecker die Rückzählung beginnen und es wird die aktuelle Tageszeit und das entsprechende Symbol Kurzzeitwecker 7 erscheinen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und blinkt das Symbol Kurzzeitwecker 7.

- Um den Kurzzeitwecker auszuschalten eine beliebige Taste drücken.

Es ertönt ein dreifaches akustisches Signal und das Symbol Kurzzeitwecker 7 erlischt.

RU

Дезактивация функции блокировки от детей

- Нажмите и держите кнопку 1 в течение приблизительно 3 секунд.

Дисплей индикации времени показывает символ 2,

а затем

символ 3

Электронное управление духовкой снова доступно к использованию.

Электронный минутник

Электронный минутник работает независимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Чтобы включить **минутник**:

- нажмите кнопку 4

На дисплее появится символ 5 (0:00)

- Используя кнопки выбора 6 (- или +) установите время отсчета и просто подождите.

Через несколько секунд таймер начнет обратный счет и вернется нормальная индикация времени с символом **минутника 7**, указывая на то, что идет обратный счет.

По окончании обратного счета духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и мигает символ **минутника 7**.

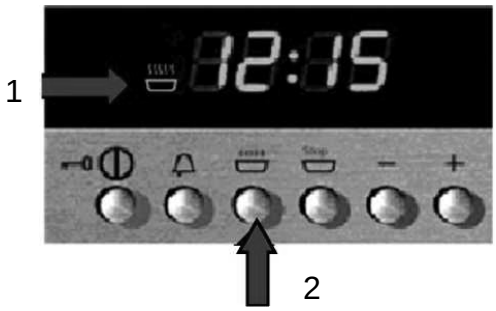
- Нажав любую кнопку, отключите минутник.

Трижды раздается звуковой сигнал и символ **минутника 7** погаснет.

Setting the cooking time

The processes 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 **“Cooking”**)

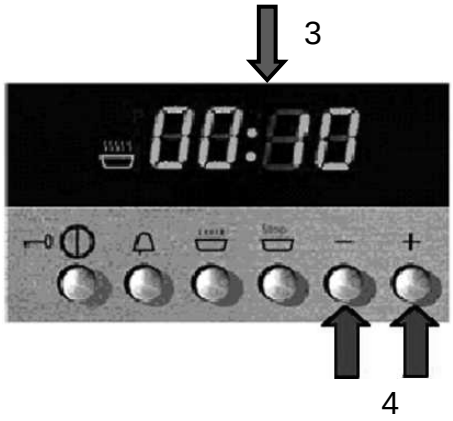


The meal preparation symbol 1 appears on the display and shows that the oven is on.

- Press key 2 to set the duration of preparation.

The time and the colon 3 appear on the display.

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



Symbol 5 (letter A) appears on the display to confirm the successful setting. The topical time appears again.

After the end of the opposed duration a double tone with the interval of 2 seconds sounds and the symbols flash to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press any key to silence the buzzer. The oven beeps three times and the symbols disappear to confirm this process.



Important! If you select no other functions within 8 seconds from silencing the buzzer, the oven automatically switches off.

DE

Einstellen der Betriebsdauer

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

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie die Backofenfunktion und die Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

Auf dem Display wird das Symbol Gerichtzubereitung 1 erscheinen und informiert, dass Backofen in Betrieb ist.

- Drücken Sie die Taste 2, um die Dauer der Gerichtzubereitung einzugeben.

Auf dem Display erscheinen die Zeit und der Doppelpunkt 3.

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

Auf dem Display erscheint Symbol 5 (Buchstabe **A**), was die erfolgreiche Einstellung bestätigt, und die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken. Der Vorgang wird durch ein dreifaches akustisches Signal und Erlöschen der Symbole bestätigt.

Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

RU

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

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

На дисплее появится символ **Приготовление 1**, информируя, что духовка в работе.

- Нажмите кнопку 2, чтобы задать продолжительность приготовления.

На дисплее появится индикация времени и замигают точки 3, разделяющие часы и минуты.

- Используя кнопки выбора 4 (- или +), установите желаемую продолжительность приготовления. Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления.

На дисплее появится символ 5 (буква **A**), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

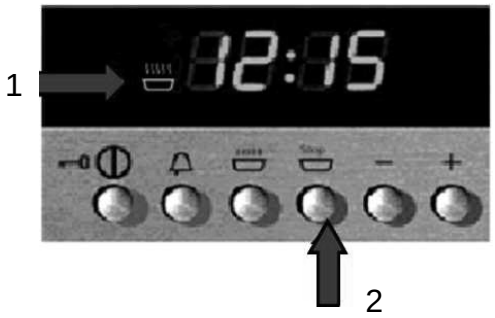
По истечении времени приготовления духовка подает двойной звуковой сигнал с интервалом в 2 секунды и замигают символы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав любую кнопку, отключите звуковой сигнал. Трижды раздастся звуковой сигнал и символы погаснут.

Важно! Если в течение 8 секунд после отключения звукового сигнала Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

Setting the end of cooking time

The oven must switch off after the set end time.

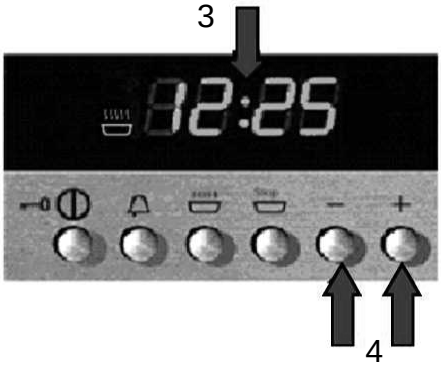


Before setting the end of cooking time you have to set the oven operating function and the temperature (see chapter «**Multifunction oven control»**).

The meal preparation symbol 1 appears on the display and shows that the oven is on.

- Press key 2 to set the end time

The time appears on the display and the colon 3 flashes.



- By using the choise keys 4 (- or +) you set the wanted end of cooking time. After a few seconds the the program is activated.

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

Symbol 5 (letter A) appears on the display to confirm the successful programming. The topical time appears again.



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

Press any key to silence the buzzer. The oven beeps three times and the symbols disappear to confirm this process.

Important! If you don't choose an oven funktion within 8 seconds after the buzzer silenced, the oven is turned off automatically.

DE

Einstellen der Endzeit

Der Backofen soll in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

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

Auf dem Display erscheint das Symbol Gerichtzubereitung 1, das mitteilt, dass der Backofen in Betrieb ist.

- Taste 2 drücken, um die Endzeit einzugeben.

Auf dem Display erscheint die Zeit und der Doppelpunkt 3 blinkt:

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

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

Auf dem Display erscheint das Symbol 5 (Buchstabe A) als Bestätigung der erfolgreichen Programmierung und die aktuelle Tageszeit wird wieder angezeigt.

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist ertönt ein doppelter Signalton mit dem Intervall von 2 Sekunden und die Symbole blinken, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken. Der Vorgang wird durch ein dreifaches akustisches Signal und Erlöschen der Symbole bestätigt.

Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

RU

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

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

На дисплее появится символ **Приготовление** 1, информируя, что духовка в работе.

- Нажмите кнопку 2, чтобы задать время окончания процесса приготовления.

На дисплее появится индикация времени и замигают точки 3, разделяющие часы и минуты.

- Используя кнопки выбора 4 (- или +), установите желаемое время окончания приготовления. Через несколько секунд программа будет активирована.

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

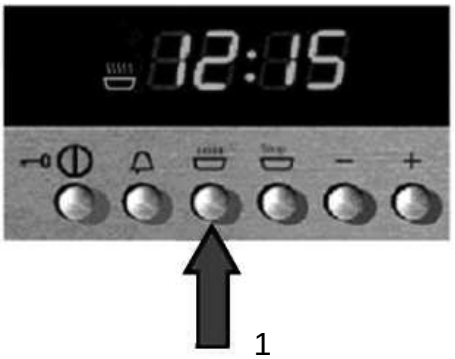
На дисплее появится символ 5 (буква **A**), подтверждающий успешное программирование, а также вернется показание текущего времени.

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

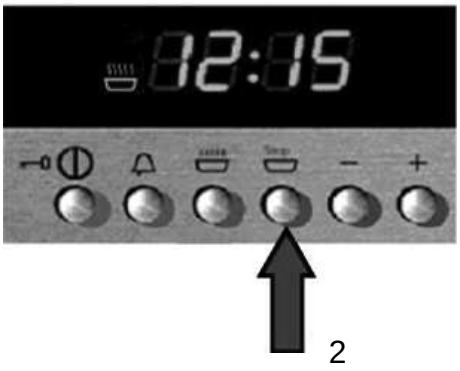
Нажав любую кнопку, отключите звуковой сигнал. Трижды раздастся звуковой сигнал и символы погаснут.

Важно! Если в течение 8 секунд после отключения зуммера Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

Setting cooking duration and end times

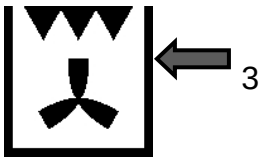


You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!

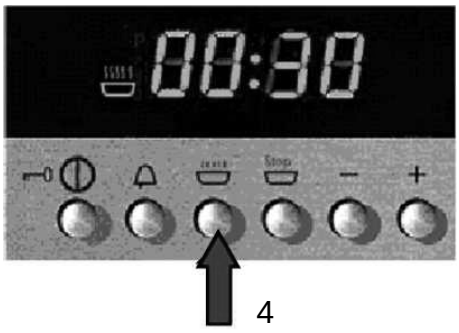


The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration 1 and then the end of cooking time 2 or the other way round.

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



- Put the food into the oven and choose the wanted oven operating function («Grill + Thermociculation» is shown only as an example).
- Set the needed temperature if you want to change the adviced temperature.



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

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

DE

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

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

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer 1 und dann Endzeit 2 programmieren, oder umgekehrt.

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

- Stellen Sie Ihre Speise in Backofen und wählen die gewünschte Backofenfunktion 3 (»Grill + Thermozirkulation«) wird nur als Beispiel gezeigt).
- Stellen Sie die notwendige Temperatur ein, wenn Sie die empfohlene Temperatur ändern möchten.

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

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

RU

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

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

Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время приготовления 1 и затем время окончания 2, или наоборот.

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

- Поместите блюдо в духовку и выберите желаемый **режим работы духовки** 3 (режим «гриль + обдув» - показан лишь для примера).
- Установите нужную **температуру приготовления**, если Вы хотите поменять рекомендуюмую температуру.

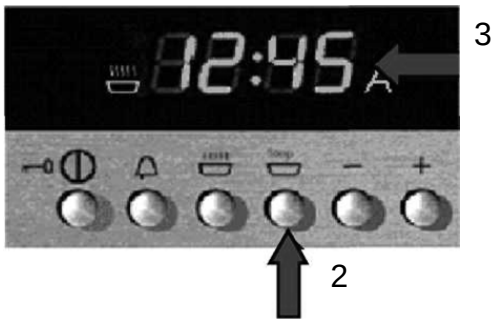
Задайте продолжительность приготовления 4 (в нашем примере – 30 минут**)**.

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



The symbol 1 (letter A) appears on the display, that comfirms a successful programming of the cooking duration and the current day time appears again.

- Press key 2 to set the end time (see chapter «**Setting the end time»**).



The end time (3) appears on the display, that accords to the current day time plus duration (in our example **12:45**, that means plus 30 minutes).

- Set the wanted end time with the choice keys 4 (- or +).



A few seconds later this time will be registrated 5 (in our example – **12:55**, that means we shifted the end time 10 minutes).

The oven is in expectance state now.
The current day time is displayed 6 (in our example **12:15**).



In our example the oven should be turned on at **12:25** (7) with the functions “Grill + Thermo Circulation” and be turned off at **12:55** according to your setting.




8

Advise! The right point to activate the child lock 8, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on

DE

Auf dem Display erscheint das Symbol 1 (Buchstabe **A**), das bestätigt eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer und die aktuelle Tageszeit werden wieder angezeigt.

- Die Taste 2 drücken, um die Endzeit einzugeben (siehe Kapitel **»Einstellen der Endzeit«**).

Auf dem Display erscheint die Endzeit (3), die der aktuellen Tageszeit plus Betriebsdauer entspricht (in unserem Beispiel **12:45**, das heißt plus 30 Minuten).

- Mit den Wahltasten 4 (- oder +) die gewünschte Endzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert 5 (in unserem Beispiel – **12:55**, das heißt, wir haben die Endzeit um 10 Minuten verschoben).

Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus.
Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt 6 (in unserem Beispiel **12:15**).

In unserem Beispiel soll der Backofen um **12:25** (7) bei den Funktionen „Grill + Thermozirkulation“ eingeschaltet und um **12:55** ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.

Empfehlung! Der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung 8 zu aktivieren, damit eine versehentliche Verstellungen oder ein ungewolltes Einschalten verhindert werden.

RU

На дисплее появится символ 1 (буква **A**), подтверждающий успешное программирование продолжительности приготовления, а также вернется показание текущего времени.

- Нажмите кнопку 2, чтобы задать время окончания процесса приготовления (см. раздел **«Установка времени окончания приготовления»**).

На дисплее появится время окончания приготовления **(**3**)** равное текущему времени, плюс времени продолжительности приготовления (в нашем примере **12:45,** т.е. плюс 30 мин.).

- Используя кнопки выбора 4 (- или +), установите желаемое время окончания приготовления.

Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение 5 (в нашем примере – **12:55**, т.е мы сдвинули время окончания приготовления на 10 мин.).

Духовка перейдет в режим ожидания. Высветиться текущее время 6 (в нашем примере - **12:15)**.

В нашем примере духовка должна включится в **12:25** (7)в режиме "гриль + обдув" на 30 минут и выключится в **12:55**, соответственно заданной Вами программе.

Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей 8, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.

DIGITAL CLOCK TIMER OF THE OVENS
CHEF with full sensor control



1

Demo mode

This is the mode of operation after an electric supply break and also after the first turning-on. The purpose of this mode is to show all performance capabilities of the electronic control with the help of a registered sequence of orders.

In this mode of operation **the oven is not really operated**, i.e. no heating element is switched on. **The control panel is not active** and the oven doesn't respond from there at the orders.

To deactivate the demonstration mode, touch during 5 seconds the lighting key 1 up to a confirming sound signal. The electronic control passes into the normal operation mode.

Delay of the keys activation

For the prevention of casual turning-on during the oven's cleaning and in other situations it has been applied the delay of the keys activation. The key ON/ OFF 1 has a delay of **640 ms**, other keys – **140 ms**.

Thus, to activate any function or change parameters it is necessary to keep a finger on the key up to a confirming sound signal.

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN CHEF mit Vollsensorbedienung

Vorführmodus

So heißt die Betriebsart, in der der Backofen sich normalerweise befindet, wenn die Speisespannung ausgefallen ist, von daher auch beim ersten Einschalten. Der Zweck ist es, alle Möglichkeiten der elektronischen Steuerung anhand einer registrierten Folge von Befehlen zu zeigen.

In dieser Betriebsart wird **der Backofen nicht wirklich betätigt**, d.h. es werden keine Heizwiderstände eingeschaltet. **Die Bedienblende ist nicht aktiv** und der Backofen reagiert von daher nicht auf die Befehle.

Um die Vorführmodus zu deaktivieren, berühren Sie 5 Sekunden lang die Beleuchtungstaste 1 bis zum bestätigenden Signalton. Die elektronische Steuerung geht in die normale Betriebsart über.

Verzögerung der Tastenaktivierung

Um die zufällige Einschaltung während der Backofenreinigung und in den übrigen Situationen zu vermeiden, ist der Verzögerung der Tastenaktivierung eingeführt. Die Taste EIN/ AUS 2 verfügt über eine Verzögerung von **640 ms**, alle anderen – **140 мс**.

Auf solche Weise, ist es nötig für die Aktivierung jener oder anderen Funktion, für die Veränderungen der Parameter, den Finger auf der Taste bis zum bestätigenden Signalton festzuhalten.

RU

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДУХОВОК CHEF с полным сенсорным управлением

Демонстрационный режим

Так называется режим работы духового шкафа после того, как была прервана подача электроэнергии, а также при первом включении. Целью является показ всех возможностей электронного программирующего устройства посредством заранее установленной последовательности команд.

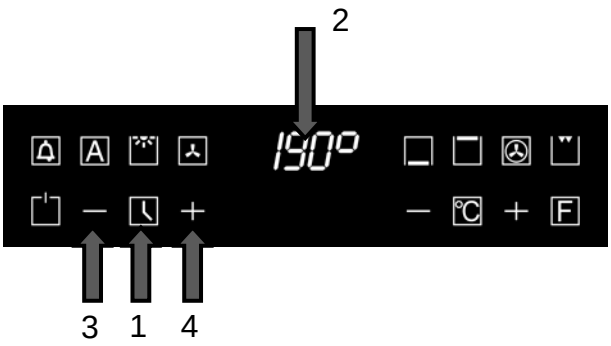
В этом режиме работы **духовка не работает**, т.е. ни один нагревательный элемент не включается. **Контрольная панель не активна** и поэтому духовка не реагирует на команды.

Чтобы деактивировать демонстрационный режим, дотроньтесь и удерживайте 5 секунд кнопку освещения 1 до подтверждающего звукового сигнала. Электронное программирующее устройство переходит в нормальный режим работы.

Задержка активации кнопок

Для предотвращения случайного включения во время чистки духового шкафа и в прочих ситуациях введена задержка активации кнопок. Кнопка **ВКЛ/ ВЫКЛ** 2 имеет задержку **640 мс**, все остальные – **140 мс**.

Таким образом, для активации той или иной функции, изменения параметров следует удерживать палец на кнопке до подтверждающего звукового сигнала.



Setting the clock

To set the current time:

- Press and hold the key 1 for 3 seconds.

As a confirmation that the clock setting is possible, it appears a sound signal.

The symbol 2 (**12:00**) blinks

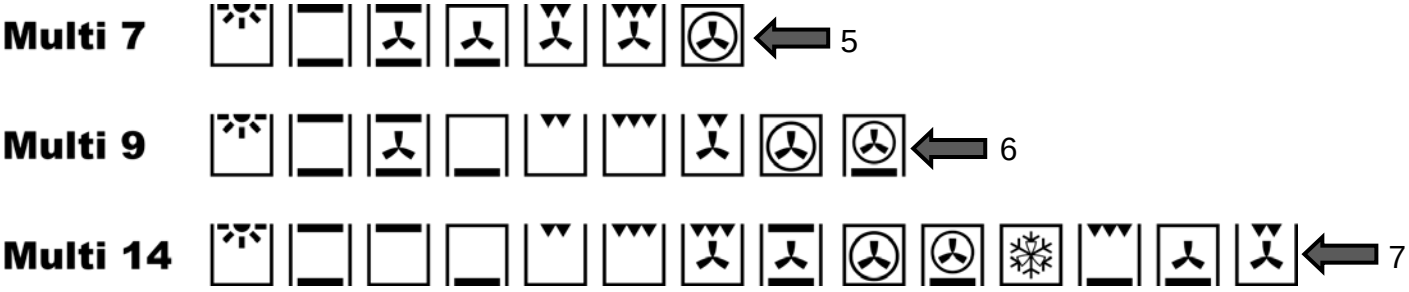
- By pressing the choice keys 3 or 4 you can set the current time.

After a 3 seconds the current time indication on display will stop to blink.

Important! If you change the time setting, you reset the timer and cancel all cooking settings.

Operating functions of the ovens CHEF

Ovens with 7 operating functions – 5;
ovens with 9 operating functions – 6;
ovens with 14 operating functions – 7.



DE

Uhrzeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Die Taste 1 drücken und 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Jeder aktivierte Befehl wird mit einem Signalton bestätigt.

Das Symbol 2 (**12:00**) blinkt.

- Mit den Wahltasten 3 oder 4 die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach 3 Sekunden die aktuelle Uhrzeit auf dem Display hört auf zu blinken.

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

Betriebsfunktionen der Backöfen CHEF

Backöfen mit 7 Betriebsfunktionen – 5;
Backöfen mit 9 Betriebsfunktionen – 6;
Backöfen mit 14 Betriebsfunktionen – 7.

RU

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите и удерживайте в течении 3 секунд кнопку 1.

Каждая активированная команда подтверждается звуковым сигналом.

Символ 2 (**12:00**) мигает.

- Кнопками выбора 3 или 4 выставите текущее время.

Через 3 секунды индикация текущего времени на дисплее перестанет мигать.

Важно! При изменении установленного текущего времени все предыдущие программы будут отменены.

Режимы работы духовых шкафов CHEF

Духовые шкафы с 7-ю режимами работы – 5;
духовые шкафы с 9-ю режимами работы – 6;
духовые шкафы с 14-ю режимами работы – 7.

Usage of the oven

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

- Switch on the oven by pressing key 1.



- Using the key 2 for choose one of the oven operating functions you choose a desired oven function.

According to the chosen program a recommended temperature is set in the oven automatically.



Oven light
Innenbeleuchtung
Освещение духовки

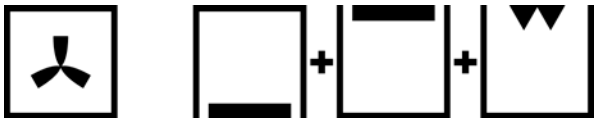
Top and bottom heat
Ober- und Unterhitze
Верхний и нижний нагрев
190 °C (50 – 250 °C)

Top heat
Obehitze
Верхний нагрев
180 °C (50 – 250 °C)

Bottom heat
Unterhitze
Нижний нагрев
50 °C (50 – 250 °C)

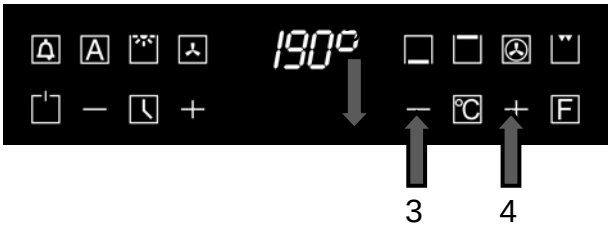
Grill
Grill
Гриль
250 °C (50 – 250 °C)

Double grill
Doppelgrill
Двойной гриль
250 °C (50 – 250 °C)



Defrost
Auftauen
Размораживание
(40 – 60 °C)

Double grill + Bottom heat
Doppelgrill + Unterhitze
Двойной гриль + Нижний нагрев
190 °C (50 – 250 °C)



- The preset temperature can be changed by using the temperature regulating keys 3 and 4.

You should not confirm any changes; the electronic control applies it automatically.

The symbol 5 (º) blinks to show that the oven is warming up.

As soon as the oven reaches the set temperature the oven beeps 3 times and the symbol 5 (º) stops to blink. Now you can put the food you want to prepare into the oven.

DE

Gebrauch von Backofen

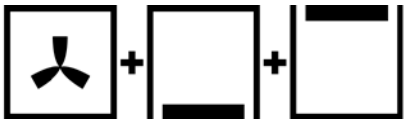
Mit wenigen einfachen Handgriffen können Sie den Prozess der Zubereitung beginnen.

- Den Backofen mit Hilfe von Taste 1 einschalten.
- Mit Hilfe der Wahltaste von den Backofenbetriebsfunktionen 2, die gewünschte Backofenfunktion wählen.

Entsprechend des gewählten Programms, wird im Backofen automatisch eine empfohlene Temperatur eingestellt.



Double grill + fan
Doppelgrill + Umluft
Двойной гриль + обдув
165 °C (50 – 250 °C)



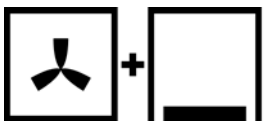
Top and bottom heat+ fan
Ober- und Unterhitze + Umluft
Верхний и нижний нагрев + обдув
165 °C (50 – 250 °C)



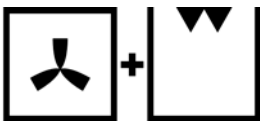
Fan
Heißluft
Горячий обдув
165 °C (50 – 250 °C)



Pizza
Pizza
Пицца
230 °C (50 – 250 °C)



Bottom heat + fan
Unterhitze + Umluft
Нижний нагрев + обдув
165 °C (50 – 250 °C)



Grill + fan
Grill + *Umluft*
Гриль + обдув
165 °C (50 – 250 °C)

- Die voreingestellte Temperatur können Sie mit Hilfe der Tasten des Temperaturreglers 3 und 4 ändern.

Sie müssen die Änderungen nicht bestätigen, die Steuerung aktiviert sich nach einigen Sekunden von alleine.

Das Symbol 5 (º) zeigt durch Blinken, dass der Backofen erwärmt wird.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönten 3 akustische Signale und das Symbol 5 (º) hört auf zu blinken: jetzt können Sie Ihr zu zubereitendes Gericht in den Backofen stellen.

RU

Пользование духовым шкафом

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Включите духовку нажатием кнопки 1.
- Кнопкой **выбора режимов работы духовки 2**, выберите желаемый режим приготовления.

В соответствии с выбранным режимом, духовка автоматически установит рекомендуемую температуру.

- При желании Вы можете изменить рекомендуемую температуру кнопками **терморегулятора** 3 и 4.

Вы не должны подтверждать изменения, электронное управление применит их через несколько секунд.

Замигает символ 5 (º), показывая, что духовка разогревается.

Когда духовка достигнет заданной температуры, она подаст 3 звуковых сигнала, а символ 5 (º) перестанет мигать. Теперь Вы можете ставить в нее блюдо, которое хотите готовить.



Oven light

The oven is equipped with an intelligent light control to reduce the electricity consumption. The light stays on while the oven is warming up and for 3 minutes after the set temperature is reached, then switches off.

- To check a meal in the oven, touch the oven lighting key 1.

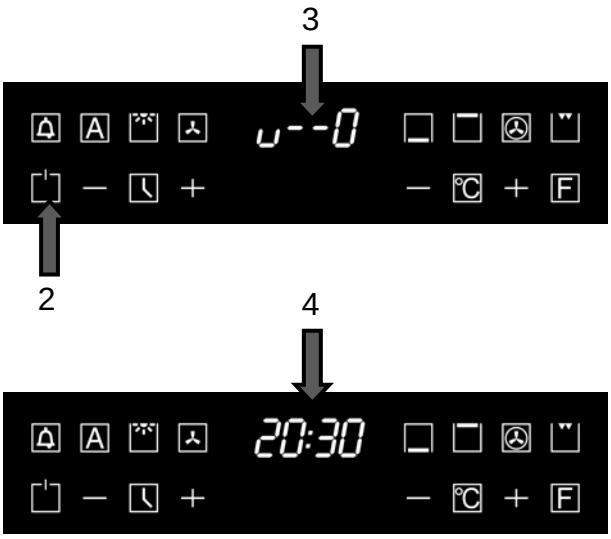
The oven light turns on for 3 minutes.

- To turn off the oven light, touch the key 1.

The oven light is on for 1 hour (for easy cleaning) if the oven would be turn on by the key 2 without choose any function.

Child lock

An important planning possibility in your new oven with electronical programmable Logic control is to prevent inadvertent shift or unintentional turning-on. You can activate the child lock at any time, even when the oven is turned off.



- Touch and hold the key ON/ OFF 2 for at least 5 seconds to activate the child lock.

The oven emits a sound signal. On the display the symbols 3 (key) and 4 (current time) are replaced. The oven's electronic control is blocked. Now you can **only** turn off the oven (if it's on) or turn on/ off the oven light.

If you press any key, the symbol 3 blinks 3 times.

Important! If the oven is turned off, the child lock function remains active!

- Touch and hold the key ON/OFF 2 for at least 5 seconds to deactivate the child lock.

The electronic control of the oven is ready for use again.

DE

Backofenbeleuchtung

Der Backofen verfügt über ein intelligentes Kontrollsystem der Beleuchtung, das den Energiekonsum reduziert. Das Licht bleibt nur für die Zeit der Erwärmung und 3 Minuten nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur an, dann schaltet es sich aus.

- Um das Gericht im Backofen zu überprüfen, drücken Sie die Beleuchtungstaste 1.

Das Licht ist für 3 Minuten angeschaltet.

- Um die Beleuchtung auszuschalten, die Beleuchtungstaste 1 drücken.

Die Beleuchtung schaltet für 1 Stunde ein (für Erleichterung der Reinigung), wenn der Backofen durch betätigung der Taste 2 ohne Funktionswahl eingeschaltet wurde.

Kindersicherung

Ihr neuer Backofen mit der elektronischen Zeitschaltuhr Logic control verfügt über Kindersicherung, die eine ungewünschte Bedinung durch kleine Kinder und versehentliches Einschalten verhindern lässt. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Backofen

- Die Taste EIN/ AUS 2 ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten un zu Kindersicherung zu aktivieren.

Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display wird das Symbol 3 (Schlüssel) durch Symbol 4 (aktuelle Zeit) ersetzt. Die Elektronische Steuerung des Backofens ist gesperrt. Jetzt können Sie den Backofen **nur** ausschalten (sofern er eingeschaltet ist).

Beim Drücken einer beliebigen Taste blinkt das Symbol 3 dreimal.

Wichtig! Wenn der Backofen ausgeschaltet wird, bleibt die Funktion Kindersicherung aktiviert!

- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste 2 ca. 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Die Elektronische Steuerung des Backofens ist wieder betriebsbereit.

RU

Освещение духовки

Духовка оснащена интеллигентной системой контроля освещения, понижающей потребление энергии. Свет остается включенным лишь на время разогрева и в течение 3 мин. после достижения заданной температуры, затем выключается.

- Чтобы проверить блюдо в духовке, нажмите на кнопку освещения духовки 1.

Свет загорится на 3 минуты снова.

- Чтобы выключить освещение, нажмите на кнопку освещения духовки 1.

При включении духовки кнопкой 2 без выбора функций освещение духовки горит в течении 1 часа (для облегчения очистки духовки).

Блокировка от детей

Ваша новая духовка, с электронным програмирующим устройством Logic control имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение духовки. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если духовка выключена.

- Нажмите и удерживайте кнопку **ВКЛ/ ВЫКЛ** 2 в течение приблизительно 5 секунд для ативации блокировки от детей.

Раздается звуковой сигнал. На дисплее сменяются символы 3 (ключ) и 4 (текущее время). Электронное управление духовкой заблокировано. Теперь Вы можете **только** выключить духовку (если она включена) или включить/ выключить освещение.

Если Вы нажмете любую другую кнопку, символ 3 мигает 3 раза.

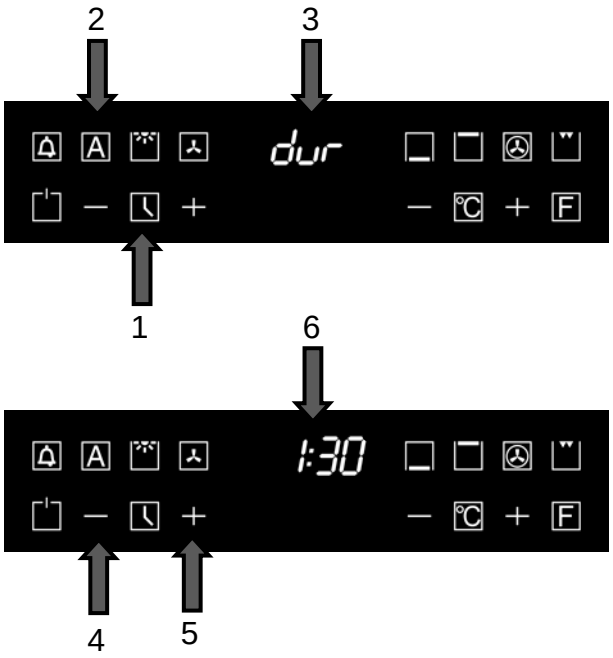
Важно! При выключенной духовке функция блокировки от детей остается активированной!

- Чтобы деактивировать блокировку, нажмите и удерживайте кнопку 2 в течение приблизительно 5 секунд.

Электронное управление духовкой снова доступно к использованию.

Setting the cooking time

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



Before setting the duration you have to set an oven operating function and a temperature **(**see chapter **«Usage of the oven»).**

- Touch the key 1 two times to get the lighting symbol 2.

The display 3 shows the symbol **dur**.

- Touch the choice keys 4, 5 to set the desired cooking duration.

After setting the cooking duration the display 3 shows the actual time.

- After a few seconds it comes a sound signal and the countdown of the cooking duration starts. The symbol 2 lights.

- To find out the rest time during the cooking, touch the key 1.

- By using the choice keys 4, 5 you can set the wanted duration during the cooking. At first you should toch the key 1.

After the end of the cooking time the oven emits a beeping sound (which increases its loudness) during three minutes. On display blinks preseted duration of cooking time.

- Touch any key to stop the bipping sounds and blinking indication on display.

DE

Einstellen der Betriebsdauer

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

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie eine Backofen-Funktion und eine Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Gebrauch vom Backofen«**).

- Berühren Sie die Taste 1 zweimal, das Symbol 2 leuchtet auf.

Das Display 3 zeigt das Symbol **dur**.

- Mit den Wahltasten 4, 5 stellen Sie die gewünschte Zubereitungsdauer ein.

Nach der Definition der Garzeit zeigt das Display 3 die aktuelle Uhrzeit an.

Nach einigen Sekunden ertönt 1 Signalton und beginnt die Rückzählung der Zeitdauer. Das Symbol 2 leuchtet.

- Um während des Backofenbetriebes die verbleibende Zeit zu erfahren, drücken Sie die Taste 1.

- Die Betriebsdauer des Backofens können Sie während des Betriebes mittels der Tasten 4, 5 ändern. Zuerst soll aber die Taste 1 gedrückt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton mit steigender Lautstärke, der Signal wiederholt sich innerhalb von 3 Minuten mehrmals. Auf dem Display blinkt die eingestellte Zubereitungsdauer.

- Um den Signalton und die blinkende Anzeige auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

RU

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим** работы духовки и **температуру** приготовления (см. раздел **«Пользование духовым шкафом»**).

- Нажмите на кнопку 1 два раза, чтобы символ 2 подсвечивался.

Дисплей 3 показывает символ **dur**.

- Кнопками выбора 4, 5 установите желаемую длительность приготовления.

После задания времени приготовления дисплей 3 показывает текущее время.

Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал и начнется отсчет времени приготовления. Символ 2 горит.

- Чтобы узнать во время работы духовки оставшееся время, нажмите кнопку 1.

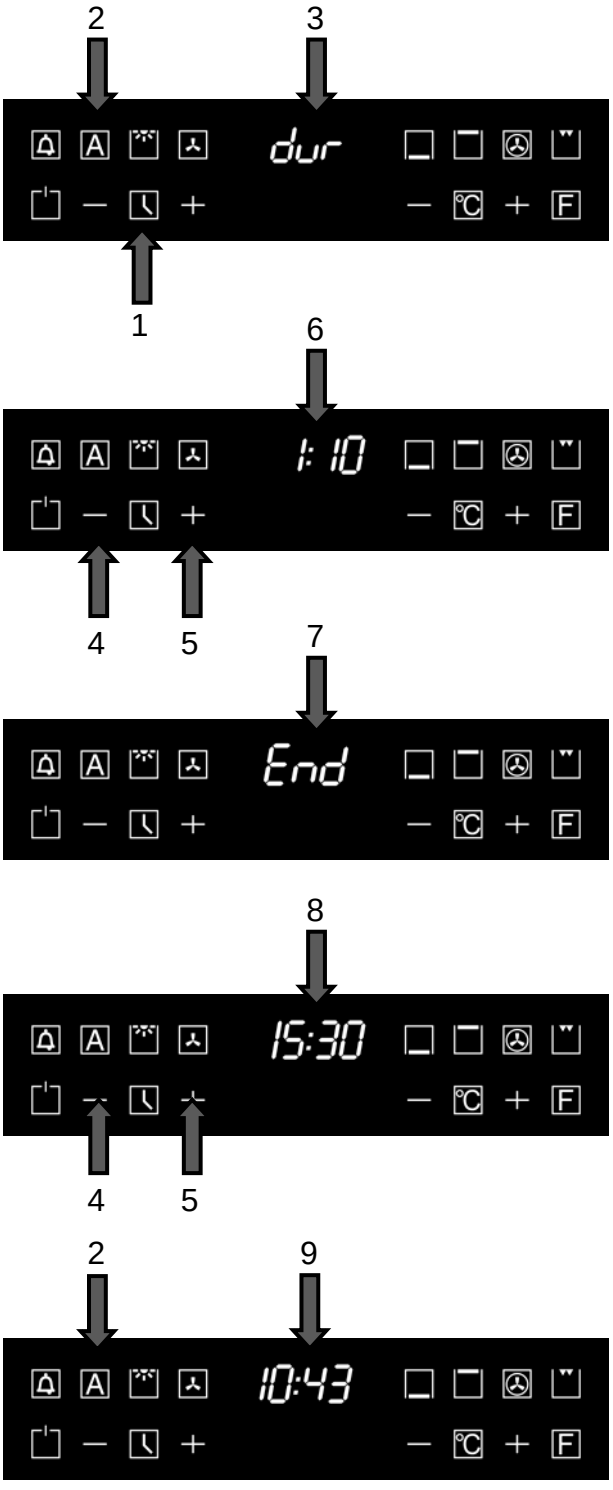
- Во время работы духовки Вы можете изменять продолжительность приготовления кнопками 4, 5 предварительно нажав на кнопку 1.

По истечении времени приготовления духовка издает звуковой сигнал, возрастающий по громкости, в течении трех минут. На дисплее мигает установленная продолжительность приготовления.

- Чтобы отключить звуковой сигнал и мигающую индикацию, нажмите любую кнопку.

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!



Example: You want so that a dish will be ready for you arrival at **15:30**.

- Put the food into the oven and choose the wanted oven operating function and temperature.
- Touch the key 1 two times to get the lighting symbol 2.

On the display is highlightet the symbol 3, dur.

- Touch the choice keys 4, 5 to set the desired cooking duration 6 (in our example 1 hour 10 minutes).
- Touch the key 1 one time to get the blinking symbol 2.

On the display is highlightet the symbol 7, **End**.

- Touch the choice keys 4, 5 to set the desired end of cooking time 8 (in our example **15:30**).

After a few seconds the oven's electronic control takes this value. The oven turns to stand by mode. The display shows current time 9 (in our example **10:43**), the symbol 2 lights.

In our example the oven should turn on at **14:20** for 70 minutes and turn off at **15:30** in accordance with a preseted programm.

Advice! The right point to activate the child lock, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on

DE

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

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

Beispiel: Sie möchten, dass zu Ihrer Ankunft gegen **15:30** die Speise fertig ist.

- Stellen Sie Ihre Speise in den Backofen und wählen eine der gewünschten Backofenfunktion und Temperatur.
- Drücken Sie die Taste 1 zweimal, das Symbol 2 leuchtet auf.

Auf dem display erscheint das Symbol 3, **dur**.

- Stellen Sie mit den Wahltasten 4, 5 die gewünschte Betriebsdauer 6 ein (in unserem Beispiel – 1 Stunde 10 Minuten).
- Drücken Sie die Taste 1 ein Mal, das Symbol 2 blinkt.

Auf dem display erscheint das Symbol 7, **End**.

- Stellen Sie mit den Wahltasten 4, 5 die gewünschte Endzeit 8 ein (in unserem Beispiel **15:30**).

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert Der Backofen ist in Stand-by-Modus. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt 9 (in unserem Beispiel - **10:43**), das Symbol 2 leuchtet.

In unserem Beispiel soll der Backofen gegen **14:20** für 70 Minuten eingeschaltet und entsprechend des eingestellten Programms gegen **15:30** ausgeschaltet werden.

Empfehlung! Jetzt ist der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung zu aktivieren, um eine ungewünschte Bedinung durch kleine Kinder und versehentliches Einschalten vom Backofen zu verhindern.

RU

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

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

Например: Вы хотите, чтобы к Вашему приходу в **15:30** блюдо было готово.

- Поместите блюдо в духовку и выберите нужные **режим работы** и **температуру приготовления**.
- Нажмите на кнопку 1 два раза, чтобы символ 2 подсвечивался.

Дисплей показывает символ 3, **dur**.

- Кнопками выбора 4, 5 установите желаемую длительность приготовления 6 (в нашем примере – 1 час 10 минут**)**.
- Нажмите на кнопку 1, чтобы символ 2 мигал.

Дисплей показывает символ 7, **End**.

- Кнопками выбора 4, 5 установите желаемое время окончания приготовления 8 (в нашем примере **15:30**).

Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение. Духовка перейдет в режим ожидания. Высветиться текущее время 9 (в нашем примере – **10:43**), символ 2 горит.

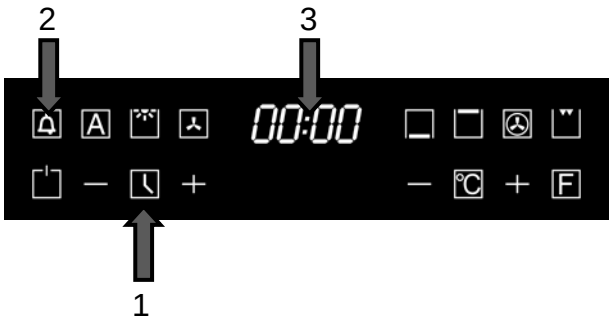
В нашем примере духовка должна включится в **14:20** на 70 минут и выключится в **15:30** соответственно заданной программе.

Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.

Electronical countdown timer

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

Countdown timer emits the beeping sounds at the end of choosed time interval.

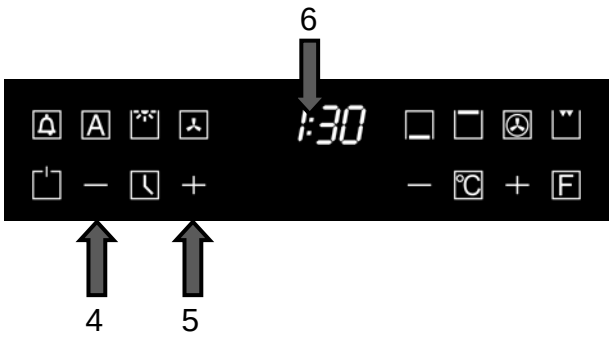


To switch on the countdown timer

- Touch the key 1, the symbol 2 blinks.

The display 3 shows the nulls. The dots blink.

- Touch the choice keys 4, 5 to set a desired time 6 (in our example 1,5 hours).

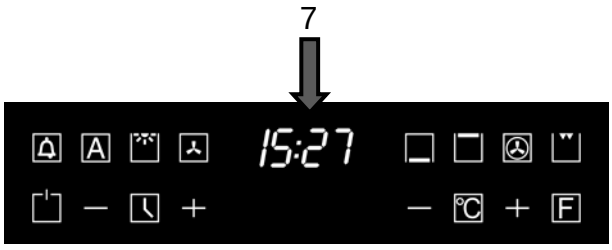


After the time setting the display shows the current time 7 (in our example **15:27**).

The symbol 2 is highlightet. After a few seconds it comes a sound signal and the countdown of the preseted time starts.

- To find out the rest time, touch the key 1.

- By using the choice keys 4, 5 you can set the wanted duration during the cooking. At first you should toch the key 1.



After the end of the preseted time the oven emits a beeping sound during three minutes. Symbol **2** blinks.

- Touch any key to stop the bipping sounds and blinking indication.

Advice! The right point to activate the child lock, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on

DE

Elektronischer Kurzzeitwecker

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

Elektronischer Kurzzeitwecker ertönt akkustische Signale nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Drücken Sie die Taste 1, das Symbol 2 blinkt.

Das Display 3 zeigt die Nullen. Die pünkte blinken.

- Mit der Wahltaste 4, 5 die gewünschte Zeit 6 einstellen (in unserem Beispiel – anderthalb Stunden).

Nach der Zeiteinstellund zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit 7 (in unserem Beispiel – **15:27**).

Das Symbol 2 leuchtet. Nach wenigen Sekunden klingt ein Signalton und beginnt die Rückzählung.

- Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie die Taste 1.
- Sie können mit den Tasten 4, 5 die Zeit ändern, aber drücken Sie zuerst die Taste 1.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton, der Signal wiederholt sich innerhalb von 3 Minuten mehrmal. Das Symbol 2 blinkt.

- Um den Signalton und die blinkende Anzeige auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Empfehlung! Jetzt ist der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung zu aktivieren, um eine ungewünschte Bedinung durch kleine Kinder und versehentliches Einschalten vom Backofen zu verhindern.

RU

Электронный минутник

Электронный минутник работает назависимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Электроный минутник издает звуковые сигналы по истечении желаемого промежутка времени.

Чтобы включить минутник:

- Нажмите на кнопку 1, символ 2 мигает.

Дисплей 3 показывает нули. Точки мигают.

- Кнопками выбора 4, 5 установите время 6 (в нашем примере — полтора часа).

После задания времени дисплей показывает текущее время 7 (в нашем примере — **15:27**).

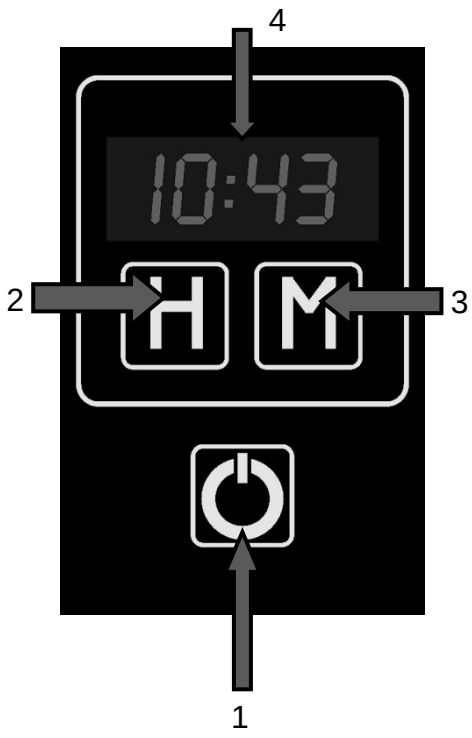
Символ 2 горит. Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал и начнется обратный отсчет времени.

- Чтобы узнать оставшееся время, нажмите кнопку 1.
- Вы можете изменять время минутника кнопками 4, 5, предварительно нажав на кнопку 1.

По истечении установленного времени духовка издает звуковой сигнал в течении трех минут. Символ 2 мигает.

- Чтобы отключить звуковой сигнал и мигающую индикацию, нажмите любую кнопку.

Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.



DIGITAL CLOCK TIMER OF THE OVENS *Avantgarde*PLUS ***F12 BITURBO*** with full sensor control

Demo mode

This is the mode of operation after an electric supply break and also after the first turning-on. The purpose of this mode is to show all performance capabilities of the electronic control with the help of a registered sequence of orders.

In this mode of operation **the oven is not really operated**, i.e. no heating element is switched on. **The control panel is not active** and the oven doesn't respond from there at the orders.

To deactivate the demonstration mode, touch during 5 seconds the key 1 up to a confirming sound signal. The electronic control passes into the normal operation mode.

Setting the clock

To set the current time:

- Press key 2 and 3 at the same time.

With this setting a flashing colon 4 appears showing you are in clock setting mode.

- By pressing the choice keys 2 or 3 you can set the time.

After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the two dots stop flashing.

Important! If you change the time setting, you reset the timer and cancel all cooking settings.

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN *Avantgarde*PLUS ***F12 BITURBO*** mit Vollsensorbedienung

Vorführmodus

So heißt die Betriebsart, in der der Backofen sich normalerweise befindet, wenn die Speisespannung ausgefallen ist, von daher auch beim ersten Einschalten. Der Zweck ist es, alle Möglichkeiten der elektronischen Steuerung anhand einer registrierten Folge von Befehlen zu zeigen.

In dieser Betriebsart wird **der Backofen nicht wirklich betätigt**, d.h. es werden keine Heizwiderstände eingeschaltet. **Die Bedienblende ist nicht aktiv** und der Backofen reagiert von daher nicht auf die Befehle.

Um die Vorführmodus zu deaktivieren, berühren Sie 5 Sekunden lang die Taste 1 bis zum bestätigenden Signalton. Die elektronische Steuerung geht in die normale Betriebsart über.

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Tasten 2 und 3 gleichzeitig drücken

Bei dieser Einstellung erscheint ein blinkender Doppelpunkt 4, er zeigt, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung sind.

- Mit den Wahltasten 2 oder 3 die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit automatisch übernommen und der Doppelpunkt hört auf zu blinken.

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

RU

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДУХОВОК *Avantgarde*PLUS ***F12 BITURBO*** с полным сенсорным управлением

Демонстрационный режим

Так называется режим работы духового шкафа после того, как была прервана подача электроэнергии, а также при первом включении. Целью является показ всех возможностей электронного программирующего устройства посредством заранее установленной последовательности команд.

В этом режиме работы **духовка не работает**, т.е. ни один нагревательный элемент не включается. **Контрольная панель не активна** и поэтому духовка не реагирует на команды.

Чтобы деактивировать демонстрационный режим, дотроньтесь и удерживайте 5 секунд кнопку 1 до подтверждающего звукового сигнала. Электронное программирующее устройство переходит в нормальный режим работы.

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите одновременно кнопки 2 и 3.

При этом замигают две точки 4, разделяющие часы и минуты, показывая, что Вы в режиме часов.

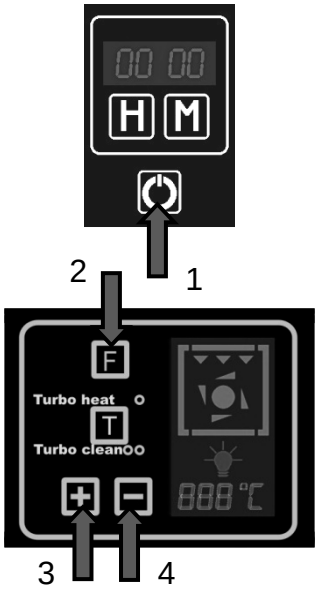
- Кнопками выбора 2 или 3 выставить текущее время.

Через несколько секунд на дисплее появится индикация текущего времени и точки перестают мигать.

Важно! При изменении установленного текущего времени все предыдущие программы будут отменены.

Usage of the oven

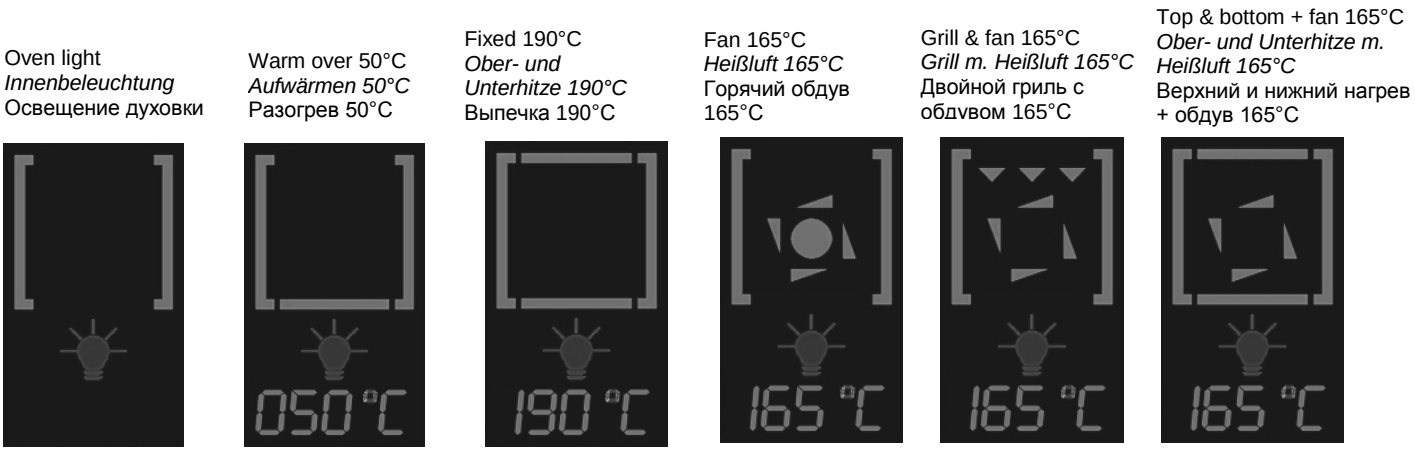
You can start the process of cooking with a few easy handels.

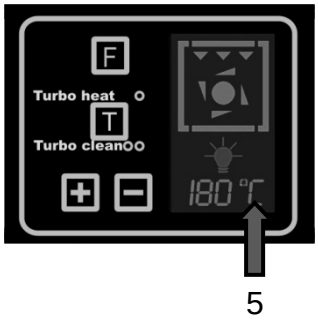


- Switch on the oven by pressing key 1.

- Using the key 2 for the oven operating function you choose the wanted oven function.

According to the chosen program a recommended temperature is set in the oven automatically.

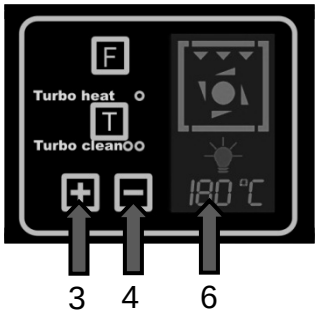




- The preset temperature can be changed by using the temperature regulating keys 3 and 4.

The symbol 5 (ºC) flashes to show that the oven is warming up.

As soon as the oven reaches the set temperature the oven beeps 2 times and the symbol 5 (ºC) stops flashing. Now you can put the food you want to prepare into the oven.



- To read the actual temperature of the oven on the display 6 at any moment, press the keys 3 and 4 simultaneously.

For a few seconds the display wil visualise the temperature reached by the oven at that precise moment 6 by flashing it on the display.

DE

Gebrauch von Backofen

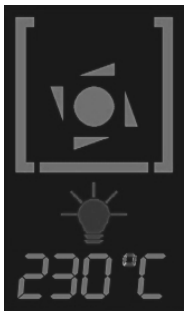
Mit wenigen einfachen Handgriffen können Sie den Prozess der Zubereitung beginnen.

- Den Backofen mit Hilfe von Taste 1 einschalten.

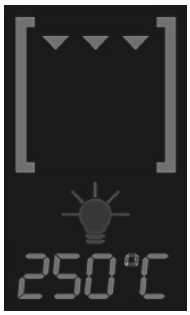
- Mit Hilfe der Taste Backofenbetriebsfunktionen 2, gewünschte Backofenfunktion wählen.

Entsprechend des gewählten Programms, wird im Backofen automatisch eine empfohlene Temperatur eingestellt.

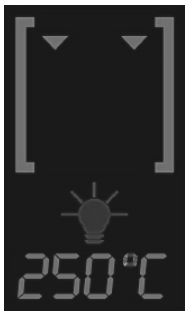
Pizza 230°C
Pizza 230°C
Пицца 230°C



Double grill 250°C
Grill Doppelt 250°C
Двойной гриль 250°C



Single grill 250°C
Grill Einfach 250°C
Гриль 250°C



- Die voreingestellte Temperatur können Sie mit Hilfe der Tasten des Temperaturreglers 3 und 4 ändern.

Das Symbol 5 (ºC) zeigt durch Blinken, dass der Backofen erwärmt wird.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönten 2 akustische Signale und das Symbol 5 (ºC) hört auf zu blinken: jetzt können Sie Ihr zu zubereitendes Gericht in den Backofen stellen.

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten 3 und 4, um jederzeit die aktuelle Backofentemperatur 6 auf dem Display zu lesen.

Für einige Sekunden blinkt das Display und das zeigt die aktuelle Temperatur 6 an.

RU

Пользование духовым шкафом

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Включите духовку нажатием кнопки 1.

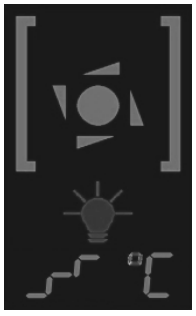
- Кнопкой **режима работы духовки** 2, выберите желаемый режим приготовления.

В соответствии с выбранным режимом, духовка автоматически установит рекомендуемую температуру.

Defrost 40°C
Defrost 40°C
Размораживание 40°C



Turbo heat



Turbo clean



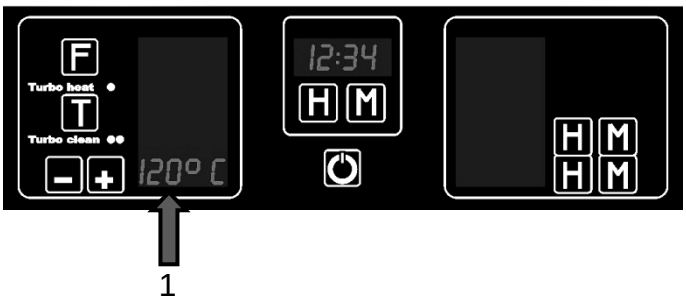
- При желании Вы можете изменить рекомендуемую температуру кнопками **терморегулятора** 3 и 4.

Замигает символ 5 (ºC), показывая, что духовка разогревается.

Когда духовка достигнет заданной температуры, она подаст 2 звуковых сигнала, а символ 5 (ºC) перестанет мигать. Теперь Вы можете ставить в нее блюдо, которое хотите готовить.

- Чтобы узнать температуру духовки 6 в настоящий момент времени на дисплее, нажмите одновременно кнопки 3 и 4.

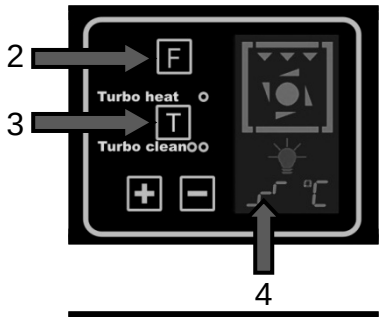
Мигая в течении нескольких секунд, дисплей показывает актуальную температуру 6.



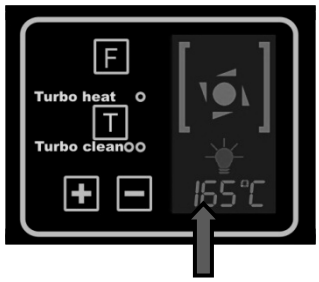
1

Residual heat

The term Residual heat is used to describe the heat which the oven has accumulated inside it while cooking foods. This heat is gradually dispersed over time and may still be a culinary resource if managed properly: your oven indicates the internal temperature 1, after turning the oven off, until it drops to 50°C. This way you can use it to heat up food, unfreeze foods at a low temperature, or to indicate the level of safety in the kitchen.



4



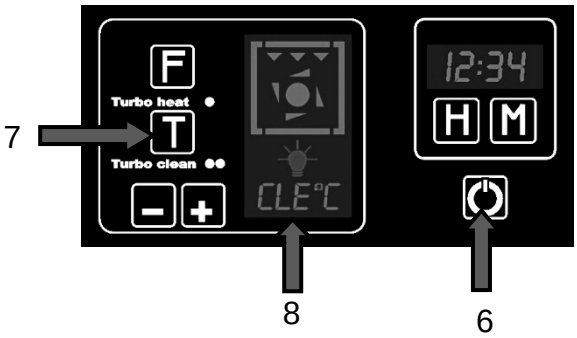
5

Turbo heat **function**

This function greatly reduces a time of heating of the oven with all of selected functions.

- Choose a wanted oven function using the key 2.
- To activate Turbo heat function, press the key 3 Display shows a stairs simbol 4.

On reaching the temperature set the display will show the temperature value 5 and emit two beeps.



8 6

Turbo clean **function**

This function is applied to fast clearing the oven end can only be activated when no other function of the oven has been activated. Function Turbo clean speeds up the cleaning the oven using the self-cleaning catalytic panels.

- Push the key 6 on the control panel to turn on the oven.
- Push key Turbo clean 7 to turn on this function. Display shows the symbol 8 and the oven reaches the temperature of 250°C and stays at this temperature for 1 hour.

Important! Do not put dishes in the oven; do not use this special function for cooking!

DE

Restwärme

Unter Restwärme versteht man jene Wärme, die im Backofen nach der Zubereitung von Gerichten gespeichert bleibt. Diese Wärme sinkt im Laufe der Zeit und kann ggf. noch als Wärmestelle in der Küche verwendet werden: Nach dem Abschalten zeigt Ihr Backofen die Innentemperatur 1 an, bis sie 50°C erreicht hat. Auf diese Weise ist der Backofen zum Erwärmen von Speisen oder, bei niedrigen Temperaturen, zum Abtauen verwendbar. Ferner kann diese Anzeige als Hinweis für die Sicherheit des Küchenbereichs dienlich sein.

Funktion Turbo heat

Diese Funktion beschleunigt gewaltig das Aufheizen des Backofens mit jeder ausgewählten Funktion.

- Mit Hilfe der Taste 2 gewünschte Backofenfunktion wählen.
- Um die Turbo heat-Funktion zu aktivieren, die Taste 3 drücken. Auf dem Display erscheint das Symbol 4.

Nachdem im Backofen die eingestellte Temperatur erreicht worden ist, erscheint sie auf dem Display 5 und es klingen zwei Signaltöne.

Funktion Turbo clean

Diese Funktion wird für die schnelle Reinigung des Backofens verwendet und kann nur dann angeschaltet werden, wenn keine andere Funktion des Backofens aktiv ist. Die Nutzung der Funktion Turbo clean ist dankbar der selbstreinigenden katalytischen Seitenpanellen ermöglicht.

- Drücken Sie die Taste 6, um den Backofen anzuschalten.
- Drücken Sie die Taste Turbo clean 7, um diese Funktion zu aktivieren. Auf dem Display erscheint das Symbol 8, der Backofen erreicht die Temperatur von 250°C und behält sie für 1 Stunde.

Wichtig! Bei dieser Sonderfunktion keine Gerichte in den Backofen stelleln. Diese Funktion auf keinen Fall für Zubereitung verwenden!

RU

Остаточная температура

Термин **Остаточная температура** используется для описания температуры, которая осталась в духовке после приготовления. Эта температура постепенно понижается и может быть еще использована для различных целей: Ваша духовка показывает внутреннюю температуру 1, после ее выключения, пока та не спадает до 50°C. Благодаря этому Вы можете использовать духовку, чтобы нагреть пищу, разморозить пищевые продукты, а также иметь информацию об уровне безопасности на кухне.

Функция Turbo heat

Эта функция резко сокращает время разогрева духовки до заданной температуры при любой выбранной функции.

- С помощью кнопки 2 выберите желаемый режим приготовления.
- Чтобы активировать функцию Turbo heat, нажмите кнопку 3 На дисплее появляется символ 4.

По достижении духовкой выбранной температуры на дисплее появляется ее значение 5 и раздаются 2 звуковых сигнала.

Функция Turbo clean

Эта функция применяется для быстрой очистки духовки и может быть включена только тогда, когда неактивирована никакая другая функция духовки. Использование функции Turbo clean в духовке ускоряет процесс очистки благодаря самоочищающимися каталитическим панелям.

- Нажмите кнопку 6, чтобы включить духовку.
- Нажмите кнопку Turbo clean 7, чтобы активировать эту функцию. На дисплее появится символ 8, температура духовки поднимется до 250°C и будет поддерживаться в течении 1 часа.

Важно! Эта функция не предназначена для приготовления пищи! При работе духовки в этом режиме не следует в нее помещать блюда.

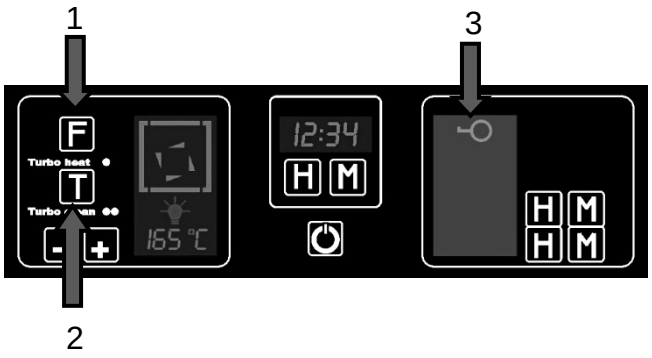
Oven light

The oven is equipped with an intelligent light control to reduce the electricity consumption. The light stays on while the oven is warming up and for 3 minutes after the set temperature is reached, then switches off.

Press any key (except ON/ OFF) to check on the food in the oven. The light switches on for another 3 minutes.

Child lock

An important planning possibility in your new oven with electronocal programmable Logic control is to prevent inadvertent shift or unintentional turning on. You can activate the child lock at any time, even when the oven is turned off.



Activating the child lock

- Press and hold keys 1 and 2 at the same time for at least 3 seconds.

Symbol 3 appears on the display for 10 seconds. The electronic controller is now disabled. **The only** you can do with the controls is:

- Switch off the oven (if it is on).

If you press any other key, the key symbol 3 appears on the display**.** Child lock is activated.

Important! If the oven is turned off, the child lock function remains active!

Deactivating the child lock

- Press and hold keys 1 and 2 at the same time for at least 3 seconds.

The electronic control of the oven is ready for use again.

DE

RU

Innenbeleuchtung

Der Backofen ist mit einem intelligenten Kontrollsystem der Beleuchtung ausgestattet, die den Konsum der Elektroenergie vermindert. Das Licht bleibt nur für die Zeit der Vorheizung angeschaltet und wird nach 3 Minuten nach dem Erreichen der angegebenen Temperatur ausgeschaltet.

Zur Kontrolle des Gerichtes einfach eine beliebige Taste (ausschließlich EIN/ AUS) drücken, und die Innenbeleuchtung schaltet sich für 3 Minuten ein.

Освещение духовки

Духовка оснащена интеллигентной системой контроля освещения, понижающей потребление энергии. Свет остается включенным лишь на время разогрева и в течение 3 мин. после достижения заданной температуры, затем выключается.

Чтобы проверить блюдо в духовке, нажмите на любую кнопку (кроме **ВКЛ/ ВЫКЛ**). Свет загорится на 3 минуты снова.

Kindersicherung

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Backofens mit elektronischer Programmierung Logic control besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Backofen.

Aktivierung der Kindersicherung

- Die Tasten 1 und 2 mindestens 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint Symbol 3. Elektronische Steuerung des Backofens ist gesperrt. Ab diesem Zeitpunkt können Sie **nur**:

- den Backofe n ausschalten, sofern er eingeschaltet ist.

Beim Drücken einer beliebigen Taste erscheint auf dem Display das Schlüsselsymbol 3. Die Funktion Kindersicherung ist eingeschaltet.

Wichtig! Wenn der Backofen ausgeschaltet wird, bleibt die Funktion Kindersicherung aktiviert!

Ausschaltung der Kindersicherung

- Die Taste 1 und 2 mindestens 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt halten.

Elektronische Steuerung des Backofens ist wieder Betriebsbereit.

Блокировка от детей

Ваша новая духовка, с электронным програмирующим устройством Logic control имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение духовки. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если духовка выключена.

Активация функции блокировки от детей

- Одновременно нажмите и удерживайте кнопки 1 и 2 в течение приблизительно 3 секунды.

На дисплее появится символ 3. Электронное управление духовкой заблокировано. Теперь Вы можете **только**:

- выключить духовку (если она включена).

Если Вы нажмете любую другую кнопку, на дисплее появится **символ ключа** 3. Функция блокировки от детей активирована.

Важно! При выключенной духовке функция блокировки от детей остается активированной!

Деактивация функции блокировки от детей

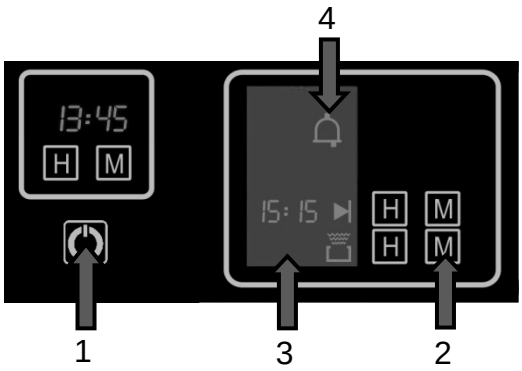
- Нажмите и удерживайте кнопки 1 и 2 в течение приблизительно 3 секунд.

Электронное управление духовкой снова доступно к использованию.

Electronical countdown timer and alarm clock

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

Countdown timer emits the beeping sounds at the end of choosed time interval.



To switch on the countdown timer

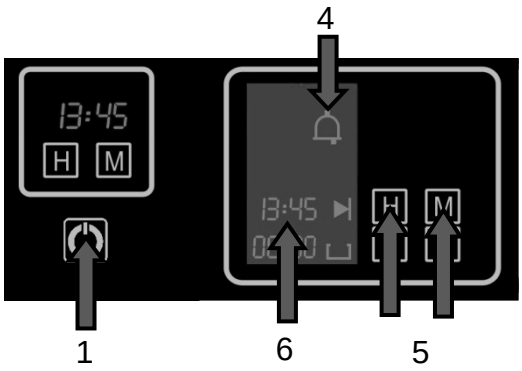
- Press key 1 to turn on the oven without a setting the cooking functions.

- Press the choice key 2 to set the duration in minutes. It will be shown on the display 3.

After a few seconds the countdown timer starts the countdown and the beeping sound is emitted.

At the end of the preset duration beeps a tone and the symbol 4 flashes.

- To switch off the timer press any key.



Electronical alarm clock emits the alarm signals at preset time.

- To turn on the alarm clock, press key 1.

- Press the choice keys 5 to set the hours and minutes. It will be shown on the display 6.

At preset time the oven emits the alarm signals.

At the end of the preset time beeps a tone and the symbol 4 flashes.

- To switch off the signal of the alarm clock, press any key.

DE

Elektronischer Kurzzeitwecker und Wecker

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

Elektronischer Kurzzeitwecker ertönt die Signaltöne nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Taste 1 drücken, um den Backofen einzuschalten ohne eine Funktion zu wählen.
- Mit der Wahltaste 2 die gewünschte Zeitdauer einstellen. Sie erscheint auf dem Display 3.

Nach wenigen Sekunden wird der Kurzzeitwecker die Rückzählung beginnen und es klingt ein Signalton, was über Beginn der Rückzählung informiert.

Nach dem Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton und blinkt das Symbol 4.

- Um den Kurzzeitwecker auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Elektronischer Wecker ertönt die Signaltöne, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist.

- Um den elektronischen Wecker zu aktivieren, die Taste 1 dücken.
- Die Tasten 5 drücken, um die Stunden und Minuten einzustellen. Die Zeit erscheint auf dem Display 6.

Nach wenigen Sekunden wird der Wecker die Rückzählung beginnen und es klingt ein Signalton.

Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, werden vom Backofen akustische Signale ertönt und das Symbol 4 blinkt.

- Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

RU

Электронный минутник и будильник

Электронный минутник и будильник работают назависимо от других функций. Ими можно пользоваться даже если духовка выключена.

Электроный минутник издает звуковые сигналы по истечении желаемого промежутка времени.

Чтобы включить минутник:

- Нажмите кнопку 1, чтобы включить духовку без выбора программ.
- Используя кнопку выбора 2 установите желаемый промежуток времени. Он будет отображен на дисплее 3.

Через несколько секунд таймер начнет обратный отсчет и прозвучит звуковой сигнал информируя о начале работы минутника.

По окончании обратного отсчета духовка издает звуковой сигнал и мигает символ 4.

- Нажав любую кнопку, отключите минутник.

Электронный будильник издает звуковые сигналы в заранее установленное время.

- Чтобы включить электронный будильник, нажмите кнопку 1.
- Выставьте необходимое время кнопками 5. Оно отображается на дисплее 6.

Через несколько секунд прозвучит звуковой сигнал, информируя о начале работы будильника.

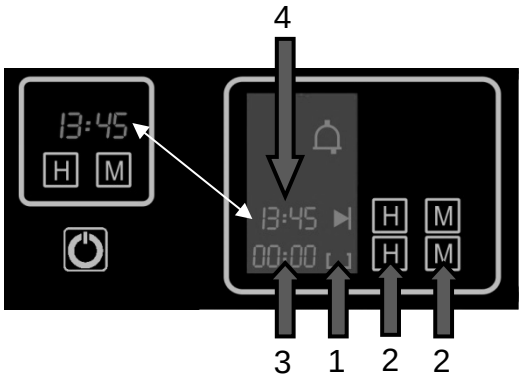
По достижении установленного времени духовка издает звуковые сигналы и мигает символ 4.

- Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Setting the cooking time

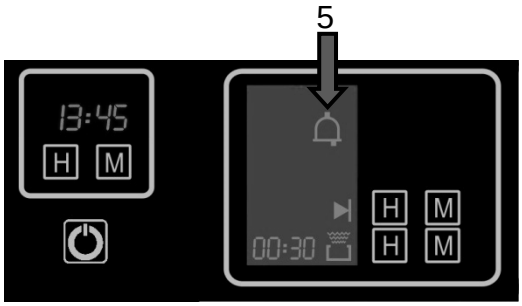
The process should switch off the oven after a wanted duration automatically.

Before setting the duration you have to set an oven operating function and a temperature (see chapter **"Cooking"**).



The symbol 1 appears on the display and shows that the oven is on.

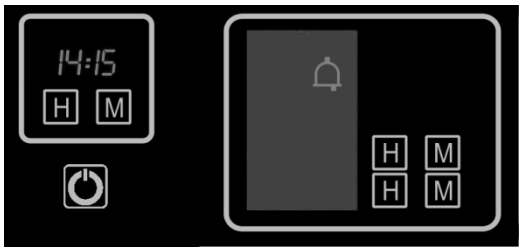
- Press the keys 2 to set the duration of preparation.



On the display appear the duration of preparation 3 and the actual time 4.

After a few seconds the countdown of the duration starts. Symbol 5 appears on the display to confirm the successful setting. The topical time desappears.

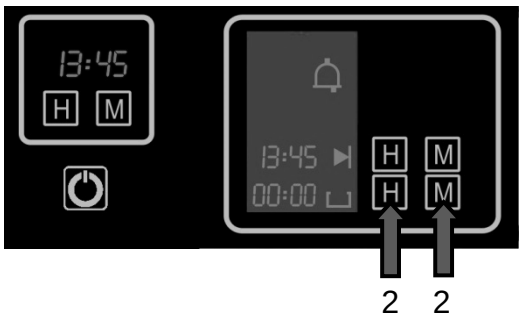
- By using the choise keys 2 you can set the wanted duration during the preparation.



After the end of the opposed duration a beeping sound and the symbol 5 flashes to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press any key to silence the buzzer.

Important! If you select no other functions within 8 seconds from silencing the buzzer, the oven automatically switches off.



- To zero all the settings press both keys 2 simultaneously.

DE

Einstellen der Betriebsdauer

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

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie eine Backofenfunktion und eine Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

Auf dem Display erscheint das Symbol 1 und informiert, dass Backofen in Betrieb ist.

- Mit den Wahltasten 2 stellen Sie die gewünschte Dauer der Gerichtzubereitung ein.

Auf dem Display erscheinen die Betriebsdauer 3 und aktuelle Uhreit 4.

Nach einigen Sekunden beginnt die Rückzählung der Zeitdauer. Auf dem Display erscheint Symbol 5, was die erfolgreiche Einstellung bestätigt, und die aktuelle Uhrzeit erlischt.

- Die Betriebsdauer des Backofens können Sie während seiner Arbeit mittels der Tasten 2 ändern.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton das Symbol 5 blinkt, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

- Betätigen Sie gleizeitig die Tasten 2, um die Einstelungen zur Nullstellung zu bringen.

RU

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

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

На дисплее появится символ 1, информируя, что духовка в работе.

- Используя кнопки выбора 2, установите желаемую продолжительность приготовления.

Дисплей показывает продолжительность приготовления 3 и текущее время 4.

Через несколько секунд начнется отсчет времени приготовления. На дисплее замигает символ 5, подтверждающий успешное программирование, показание текущего времени исчезнет.

- Время работы духовки Вы можете изменять в течении приготовления кнопками 2.

По истечении времени приготовления духовка подает звуковой сигнал и замигает символ 5, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав любую кнопку, отключите звуковой сигнал.

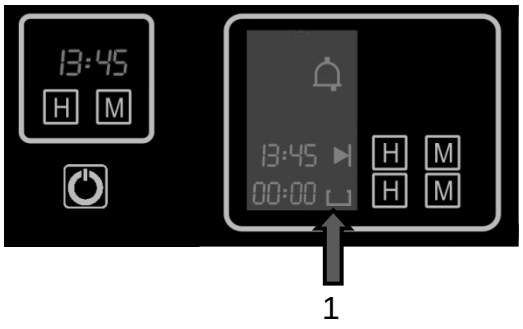
Важно! Если в течение 8 секунд после отключения звукового сигнала Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

- Чтобы обнулить все предустановки, нажмите кнопки 2 одновременно.

Setting the end of cooking time

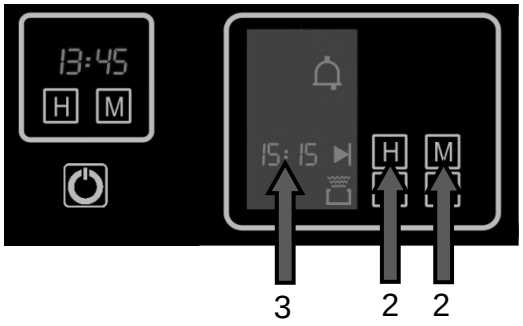
The oven must switch off after the set end time.

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



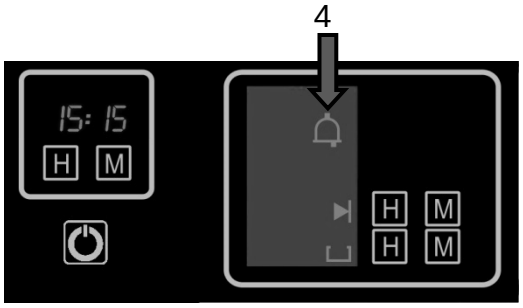
The symbol 1 appears on the display and shows that the oven is on.

- By using the choise keys 2 you set the wanted end of cooking time.



The time of end of cooking 3 appears on the display.

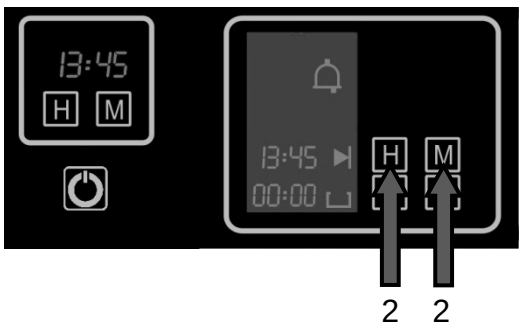
Important! By setting a cooking end time earlier than the current time the oven will begin to cook from now until the time set on the following day!



After a few seconds the the program is activated. Symbol 4 appears on the display to confirm the successful programming. The topical time desappears.

After the setting of end time is reached a beep tone and the symbol 4 flashes to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press any key to silence the buzzer.



Important! If you don't choose an oven funktion within 8 seconds after the buzzer silenced, the oven is turned off automatically.

- To zero all the settings press both keys 2 simultaneously.

DE

Einstellen der Endzeit

Der Backofen soll in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

Bevor die Endzeit eingegeben wird, müssen Sie sowohl eine Backofenfunktion als auch die Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Steuerung von Multifunktionsbackofen«**).

Auf dem Display erscheint das Symbol 1, das mitteilt, dass der Backofen in Betrieb ist.

- Mit den Wahltasten 2 die gewünschte Endzeit der Gerichtszubereitung einstellen.

Auf dem Display erscheint die Endzeit 3.

Wichtig! Wenn die Endzeit vor der aktuellen Uhrzeit liegt, bäckt bzw. brät der Backofen bis zur eingestellten Uhrzeit des Folgetages weiter!

Nach wenigen Sekunden wird das Programm aktiviert. Auf dem Display erscheint das Symbol 4 als Bestätigung der erfolgreichen Programmierung und die Endzeit wird nicht mehr angezeigt.

Wenn die eingegebene Endzeit erreicht ist, ertönt ein Signalton und das Symbol 4 blinkt, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

- Betätigen Sie gleizeitig die Tasten 2, um die Einstelungen zur Nullstellung zu bringen.

RU

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

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

На дисплее появится символ 1, информируя, что духовка в работе.

- Используя кнопки выбора 2, установите желаемое время окончания приготовления.

На дисплее появится индикация времени окончания приготовления 3.

Важно! Если Вы зададите время более раннее, чем текущее, то процесс приготовления будет длиться до установленного времени следующего дня!

Через несколько секунд программа будет активирована. На дисплее появится символ 4, подтверждающий успешное программирование, а индикация времени окончания приготовления исчезнет.

По достижению запрограммированного времени духовка подает звуковой сигнал и замигает символ 4, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав любую кнопку, отключите звуковой сигнал.

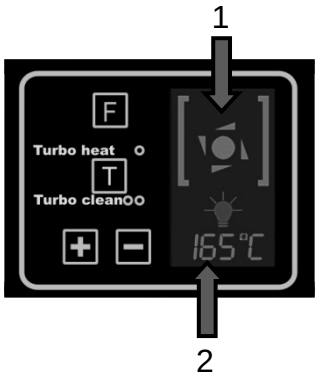
Важно! Если в течение 8 секунд после отключения звукового сигнала Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

- Чтобы обнулить все предустановки, нажмите кнопки 2 одновременно.

Setting cooking duration and end times

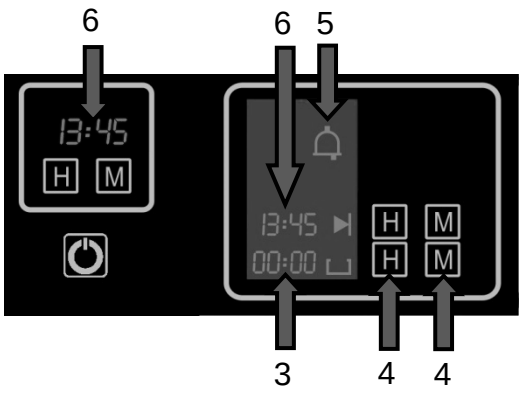
You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!

The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration and then the end of cooking time or the other way round.



Example: You want so that a dish will be ready for you arrival at **15:30**.

- Put the food into the oven and choose the wanted oven operating function 1 (“Thermociculation” is shown only as an example)



- Set the needed temperature 2 if you want to change the adviced temperature.

- Set the cooking duration 3 using the keys 4 (in our example – 70 minutes).

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

The symbol 5 appears on the display, that comfirms a successful programming of the cooking duration and appears the current day time 6.

DE

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

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

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer und dann Endzeit programmieren oder umgekehrt.

Beispiel: Sie möchten so, dass zu Ihrer Ankunft um **15:30** die Speise fertig wäre.

- Stellen Sie Ihre Speise in den Backofen und wählen eine der gewünschten Backofenfunktion 1 („Thermozirkulation“ wird nur als Beispiel gezeigt).
- Stellen Sie die notwendige Temperatur 2 ein, wenn Sie die empfohlene Temperatur ändern möchten.
- Geben Sie die Betriebsdauer der Gerichtzubereitung 3 mittels der Tasten 4 ein (in unserem Beispiel – 70 Minuten).

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

Auf dem Display erscheint das Symbol 5, das bestätigt eine erfolgreiche Programmierung der Betriebsdauer und die aktuelle Tageszeit 6 wird angezeigt.

RU

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

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

Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время приготовления и затем время окончания или наоборот.

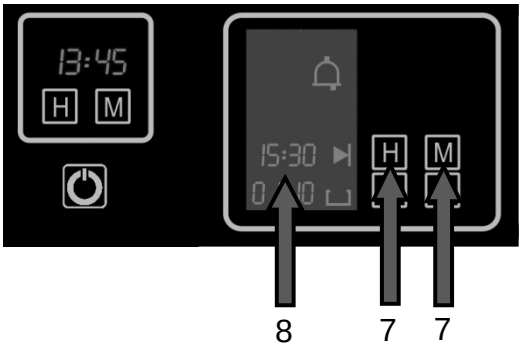
Например: Вы хотите, чтобы к Вашему приходу в **15:30** блюдо было готово.

- Поместите блюдо в духовку и выберите нужный **режим работы духовки** 1 (режим "обдув" – показан лишь для примера).
- Установите нужную **температуру приготовления** 2, если Вы хотите поменять рекомендуюмую температуру.
- Задайте продолжительность приготовления 3 кнопками 4 (в нашем примере – 70 минут**)**.

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

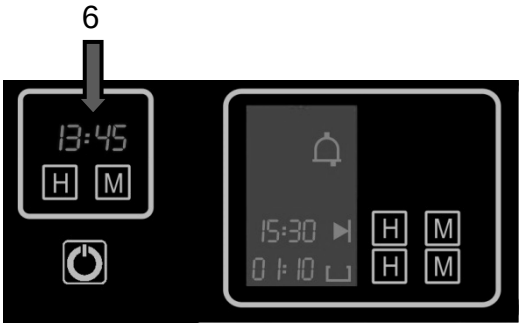
На дисплее появится символ 5, подтверждающий успешное программирование продолжительности приготовления, а также показание текущего времени 6.

- Set the wanted end time with the choice keys 7.



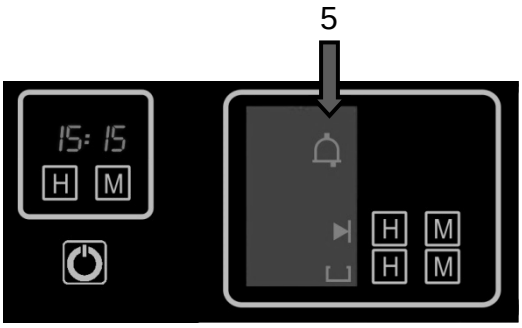
The end time 8 appears on the display.

A few seconds later this time will be registrated.



The oven is in expectance state now. The current day time 6 is displayed (in our example **13:45**).

In our example the oven should be turned on at **14:20** with the functions «Grill + Thermo Circulation» for 70 minutes and be turned off at **15:30** according to your setting.



Advice! The right point to activate the child lock, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on

After the set end time (**15:30**) is reached the oven emits a beeping tone and the symbols flash to inform you that all preocesses in the oven are switched off.

Press any key to silence the buzzer.

Important! If you don’t choose an oven funktion within 8 seconds after the buzzer silenced, the oven is turned off automatically.

DE

- Mit den Wahltasten 7 die gewünschte Endzeit einstellen.

Auf dem Display erscheint die Endzeit 8 (in unserem Beispiel **15:30**).

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit vom Timer registriert.

Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt 6 (in unserem Beispiel **13:45**).

In unserem Beispiel soll der Backofen um **14:20** bei den Funktionen »Grill + Thermozirkulation« für 70 Minuten eingeschaltet und um **15:30** ausgeschaltet werden, gemäß Ihrer Programmierung.

Empfehlung! Der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung zu aktivieren, damit eine versehentliche Verstellungen oder ein ungewolltes Einschalten verhindert werden.

Wenn die eingegebene Endzeit (**15:30**) erreicht ist, ertönt ein Signalton und blinkt das Symbol 5, um Sie zu informieren, dass alle Vorgänge im Backofen abgeschaltet sind.

Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

RU

- Используя кнопки выбора 7, установите желаемое время окончания приготовления.

На дисплее появится время окончания приготовления 8 (в нашем примере **15:30**).

Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение.

Духовка перейдет в режим ожидания. Высветится текущее время 6 (в нашем примере – **13:45)**.

В нашем примере духовка должна включится в **14:20** в режиме «Гриль + обдув» на 70 минут и выключится в **15:30**, соответственно заданной Вами программе.

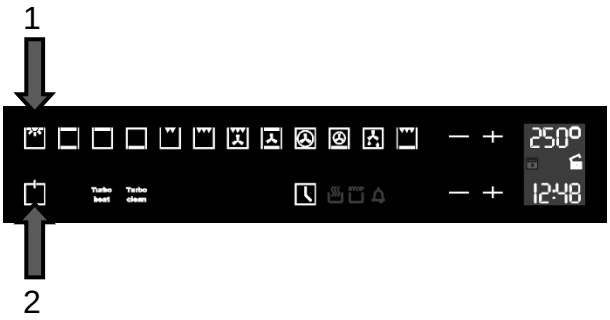
Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.

По достижению запрограммированного времени (**15:30**) духовка подает звуковой сигнал и замигает символ 5, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Нажав любую кнопку, отключите звуковой сигнал.

Важно! Если в течение 8 секунд после отключения звукового сигнала Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

DIGITAL CLOCK TIMER OF THE OVENS *Avantgarde*[PLUS] **and** La Perle *F14 BITURBO*
with full sensor control



Demo mode

This is the mode of operation after an electric supply break and also after the first turning-on. The purpose of this mode is to show all performance capabilities of the electronic control with the help of a registered sequence of orders.

In this mode of operation **the oven is not really operated**, i.e. no heating element is switched on. **The control panel is not active** and the oven doesn't respond from there at the orders.

To deactivate the demonstration mode, touch during 5 seconds the lighting key 1 up to a confirming sound signal. The electronic control passes into the normal operation mode.

Delay of the keys activation

For the prevention of casual turning-on during the oven's cleaning and in other situations it has been applied the delay of the keys activation. The key ON/ OFF 1 has a delay of **640 ms**, other keys – **140 ms**.

Thus, to activate any function or change parameters it is necessary to keep a finger on the key up to a confirming sound signal.

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN *Avantgarde*PLUS und La Perle *F14 BITURBO*
mit Vollsensorbedienung

RU

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО ДУХОВОК
*Avantgarde*PLUS и La Perle *F14 BITURBO*
с полным сенсорным управлением

Vorführmodus

So heißt die Betriebsart, in der der Backofen sich normalerweise befindet, wenn die Speisespannung ausgefallen ist, von daher auch beim ersten Einschalten. Der Zweck ist es, alle Möglichkeiten der elektronischen Steuerung anhand einer registrierten Folge von Befehlen zu zeigen.

In dieser Betriebsart wird **der Backofen nicht wirklich betätigt**, d.h. es werden keine Heizwiderstände eingeschaltet. **Die Bedienblende ist nicht aktiv** und der Backofen reagiert von daher nicht auf die Befehle.

Um die Vorführmodus zu deaktivieren, berühren Sie 5 Sekunden lang die Beleuchtungstaste 1 bis zum bestätigenden Signalton. Die elektronische Steuerung geht in die normale Betriebsart über.

Демонстрационный режим

Так называется режим работы духового шкафа после того, как была прервана подача электроэнергии, а также при первом включении. Целью является показ всех возможностей электронного программирующего устройства посредством заранее установленной последовательности команд.

В этом режиме работы **духовка не работает**, т.е. ни один нагревательный элемент не включается. **Контрольная панель не активна** и поэтому духовка не реагирует на команды.

Чтобы деактивировать демонстрационный режим, дотроньтесь и удерживайте 5 секунд кнопку освещения 1 до подтверждающего звукового сигнала. Электронное программирующее устройство переходит в нормальный режим работы.

Verzögerung der Tastenaktivierung

Um die zufällige Einschaltung während der Backofenreinigung und in den übrigen Situationen zu vermeiden, ist der Verzögerung der Tastenaktivierung eingeführt. Die Taste EIN/ AUS 2 verfügt über eine Verzögerung von **640 ms**, alle anderen – **140 мс**.

Auf solche Weise, ist es nötig für die Aktivierung jener oder anderen Funktion, für die Veränderungen der Parameter, den Finger auf der Taste bis zum bestätigenden Signalton festzuhalten.

Задержка активации кнопок

Для предотвращения случайного включения во время чистки духового шкафа и в прочих ситуациях введена задержка активации кнопок. Кнопка **ВКЛ/ ВЫКЛ** 2 имеет задержку **640 мс**, все остальные – **140 мс**.

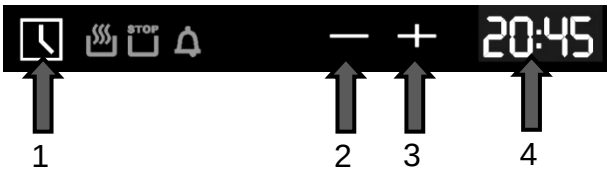
Таким образом, для активации той или иной функции, изменения параметров следует удерживать палец на кнопке до подтверждающего звукового сигнала.

Setting the clock

To set the current time:

- Press and hold the key 1 for 5 seconds.

As a confirmation that the clock setting is possible, it appears a sound signal.



The keys 2 and 3 are highlighted, the dividing colon 4 between indications of hours and minutes blinks

- By pressing the choice keys 2 or 3 you can set the current time.

After a few seconds the controller sets the time currently displayed and the two dots stop flashing.



Important! If you change the time setting, you reset the timer and cancel all cooking settings.

DE

Uhrzeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Die Taste 1 drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Jeder aktivierte Befehl wird mit einem Signalton bestätigt.

Die Tasten 2 und 3 sind beleuchtet, der Doppelpunkt 4 zwischen den Anzeigen für Stunden und Minuten blinkt.

- Mit den Wahltasten 2 oder 3 die aktuelle Uhrzeit einstellen.
-

Nach einigen Sekunden wird die aktuelle Uhrzeit auf dem Display erscheinen und der Doppelpunkt hört auf zu blinken.

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

RU

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Нажмите и удерживайте в течении 5 секунд кнопку 1.

Каждая активированная команда подтверждается звуковым сигналом.

Кнопки 2 и 3 подсвечиваются, разделительное двоеточие 4 между показаниями часов и минут мигает.

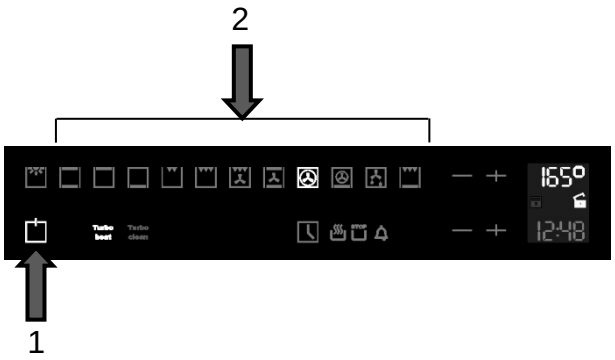
- Кнопками выбора 2 или 3 выставите текущее время.

Через несколько секунд на дисплее появится индикация текущего времени и двоеточие перестанет мигать.

Важно! При изменении установленного текущего времени все предыдущие программы будут отменены.

Usage of the oven

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



- Switch on the oven by pressing key 1.
- Using one of the key 2 for the oven operating functions you choose a desired oven function.

According to the chosen program a recommended temperature is set in the oven automatically.



Oven light
Innenbeleuchtung
Освещение духовки

Top and bottom heat
Ober- und Unterhitze
Верхний и нижний нагрев

Top heat
Obehitze
Верхний нагрев

Bottom heat
Unterhitze
Нижний нагрев

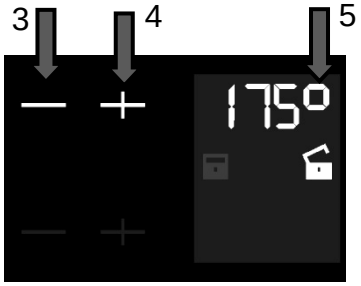
Grill
Grill
Гриль

Double grill
Doppelgrill
Двойной гриль

Double grill & fan
Doppelgrill mit Heißluft
Двойной гриль с обдувом

- The preset temperature can be changed by using the temperature regulating keys 3 and 4.

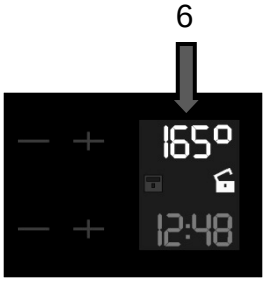
You should not confirm any changes; the electronic control applies it automatically.



The symbol 5 (º) blinks to show that the oven is warming up.

As soon as the oven reaches the set temperature the oven beeps 3 times and the symbol 5 (º) stops to blink. Now you can put the food you want to prepare into the oven.

Residual heat



The term Residual heat is used to describe the heat which the oven has accumulated inside it while cooking foods. This heat is gradually dispersed over time and may still be a culinary resource if managed properly: your oven indicates the internal temperature 6, after turning the oven off, until it drops to 50°C. This way you can use it to heat up food, unfreeze foods at a low temperature, or to indicate the level of safety in the kitchen.

DE

Gebrauch von Backofen

Mit wenigen einfachen Handgriffen können Sie den Prozess der Zubereitung beginnen.

- Den Backofen mit Hilfe von Taste 1 einschalten.
- Mit Hilfe einer Taste von den Backofenbetriebsfunktionen 2, die gewünschte Backofenfunktion wählen.

Entsprechend des gewählten Programms, wird im Backofen automatisch eine empfohlene Temperatur eingestellt.



Top and bottom + fan 165°C
Ober- und Unterhitze m. Heißluft 165°C
Верхний +нижний нагрев с обдувом165°C



Fan 165°C
Heißluft 165°C
Горячий обдув 165°C



Pizza 230°C
Pizza 230°C
Пицца 230°C



Defrost
Auftauen
Размораживание



Double grill + Bottom heat
Doppelgrill + Unterhitze
Двойной гриль + нижний нагрев

Turbo heat

Turbo clean

- Die voreingestellte Temperatur können Sie mit Hilfe der Tasten des Temperaturreglers 3 und 4 ändern.

Sie müssen die Änderungen nicht bestätigen, die Steuerung aktiviert sich nach einigen Sekunden von alleine.

Das Symbol 5 (º) zeigt durch Blinken, dass der Backofen erwärmt wird.

Sobald der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönten 3 akustische Signale und das Symbol 5 (º) hört auf zu blinken: jetzt können Sie Ihr zu zubereitendes Gericht in den Backofen stellen.

Restwärme

Unter Restwärme versteht man jene Wärme, die im Backofen nach der Zubereitung von Gerichten gespeichert bleibt. Diese Wärme sinkt im Laufe der Zeit und kann ggf. noch als Wärmestelle in der Küche verwendet werden: Nach dem Abschalten zeigt Ihr Backofen die Innentemperatur 6 an, bis sie 50°C erreicht hat. Auf diese Weise ist der Backofen zum Erwärmen von Speisen oder, bei niedrigen Temperaturen, zum Abtauen verwendbar. Ferner kann diese Anzeige als Hinweis für die Sicherheit des Küchenbereichs dienlich sein.

RU

Пользование духовым шкафом

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

- Включите духовку нажатием кнопки 1.
- Одной из кнопок **режимов работы духовки 2**, выберите желаемый режим приготовления.

В соответствии с выбранным режимом, духовка автоматически установит рекомендуемую температуру.

- При желании Вы можете изменить рекомендуемую температуру кнопками **терморегулятора** 3 и 4.

Вы не должны подтверждать изменения, электронное управление применит их через несколько секунд.

Замигает символ 5 (º), показывая, что духовка разогревается.

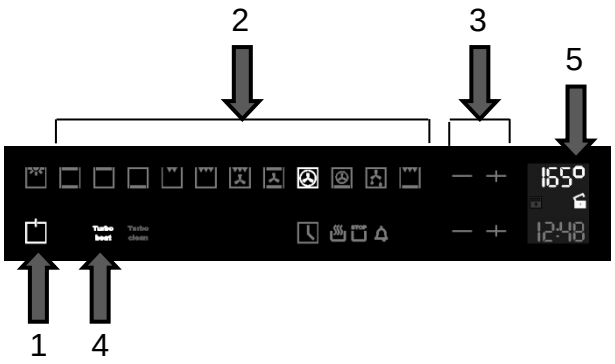
Когда духовка достигнет заданной температуры, она подаст 3 звуковых сигнала, а символ 5 (º) перестанет мигать. Теперь Вы можете ставить в нее блюдо, которое хотите готовить.

Остаточная температура

Термин **Остаточная температура** используется для описания температуры, которая осталась в духовке после приготовления. Эта температура постепенно понижается и может быть еще использована для различных целей: Ваша духовка показывает внутреннюю температуру 6, после ее выключения, пока та не спадает до 50°C. Благодаря этому Вы можете использовать духовку, чтобы нагреть пищу, разморозить пищевые продукты, а также иметь информацию об уровне безопасности на кухне.

Turbo heat **function**

This function greatly reduces a time of heating of the oven with all of selected functions.



- Switch on the oven by pressing key 1.
- Choose a wanted oven function using one of the keys 2**.**
- Set a temperature you need by using the keys 3.
- To activate Turbo heat function, press the key 4.

The key becomes red. The degree symbol (º) 5 is blinking. On reaching the temperature set the oven emits two beeps.

Turbo clean **function**

This function is applied to fast clearing the oven end can only be activated when no other function of the oven has been activated. The function Turbo clean speeds up the cleaning the oven using the self-cleaning catalytic panels.



- Push the key 1 on the control panel to turn on the oven.
- Push key Turbo clean 6 to turn on this function.

Symbol 6 blinks red. The oven reaches the temperature of 250 °C and stays at this temperature for 1 hour.

Important! Do not put dishes in the oven; do not use this special function for cooking!

DE

Funktion Turbo heat

Diese Funktion beschleunigt gewaltig das Aufheizen des Backofens bei jeder ausgewählten Funktion.

- Den Backofen mit Hilfe von Taste 1 einschalten.
- Mit Hilfe einer der Tasten 2 gewünschte Backofenfunktion wählen.
- Die gewünschte Temperatur mit den Tasten 3 einstellen.
- Um die Turbo heat-Funktion zu aktivieren, die Taste 4 drücken.

Diese Taste ändert ihre Farbe in rot. Das Temperaturensymbol (º) 5 blinkt. Nachdem im Backofen die eingestellte Temperatur erreicht worden ist, ertönen zwei akustische Signale.

Funktion Turbo clean

Diese Funktion wird für die schnelle Reinigung des Backofens verwendet und kann nur dann angeschaltet werden, wenn keine andere Funktion des Backofens aktiv ist. Bei der Nutzung der Funktion Turbo clean wird der Reinigungsprozess dank der selbstreinigenden katalytischen Seitenpanellen beschleunigt.

- Drücken Sie die Taste 1, um den Backofen anzuschalten.
- Drücken Sie und halten Sie ca. 3 Sekunden lang die Taste Turbo clean 6 gedrückt, um diese Funktion zu aktivieren.

Das Symbol 6 blinkt in rot. Der Backofen erreicht die Temperatur von 250 °C und behält sie für 1 Stunde.

Wichtig! Bei dieser Sonderfunktion keine Gerichte in den Backofen stelleln. Diese Funktion auf keinen Fall für Zubereitung verwenden!

RU

Функция Turbo heat

Эта функция резко сокращает время разогрева духовки до заданной температуры при любой выбранной функции.

- Включите духовку нажатием кнопки 1.
- С помощью одной из кнопок 2 выберите желаемую функцию.
- Установите нужную температуру кнопками 3.
- Чтобы активировать функцию Turbo heat, нажмите кнопку 4.

Кнопка меняет цвет на красный. Символ градуса (º) 5 мигает. По достижении духовкой выбранной температуры раздаются 2 звуковых сигнала.

Функция Turbo clean

Эта функция применяется для быстрой очистки духовки и может быть включена только тогда, когда неактивирована никакая другая функция духовки. Использование функции Turbo clean в духовке ускоряет процесс очистки благодаря самоочищающимися каталитическим панелям.

- Нажмите кнопку 1, чтобы включить духовку.
- Нажмите и удерживайте кнопку Turbo clean 6 порядка 3 сукунд для активации этой функции.

Символ 6 мигает красным. Температура духовки поднимется до 250 °C и будет поддерживаться в течении 1 часа.

Важно! При работе духовки в этом режиме не следует в нее помещать блюда. Эта функция не предназначена для приготовления пищи!



Oven light

The oven is equipped with an intelligent light control to reduce the electricity consumption. The light stays on while the oven is warming up and for 3 minutes after the set temperature is reached, then switches off.

- To check a meal in the oven, touch the oven lighting key 1.

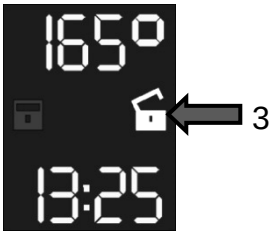
The oven light tutns on for 3 minutes.

- To turn off the oven light, touch the key 1.

By opening/ closing the oven's door the oven's lighting turns-on/ off automatically.

Child lock

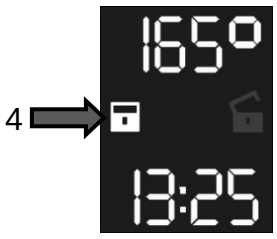
An important planning possibility in your new oven with electronical programmable Logic control is to prevent inadvertent shift or unintentional turning-on. You can activate the child lock at any time, even when the oven is turned off.



- Touch and hold the key ON/ OFF 2 for at least 3 seconds to activate the child lock.

The oven emits a sound signal. On the display the symbol 4 changes the symbol 3 The oven's electronic control is blocked. Now you can **only** turn off the oven (if it's on) or turn on/ off the oven light.

If you press any key, the oven emits a sound signal.



Important! If the oven is turned off, the child lock function remains active!

- Touch and hold the key 2 for at least 3 seconds to deactivate the child lock.

The electronic control of the oven is ready for use again.

DE

Backofenbeleuchtung

Der Backofen verfügt über ein intelligentes Kontrollsystem der Beleuchtung, das den Energiekonsum reduziert. Das Licht bleibt nur für die Zeit der Erwärmung und 3 Minuten nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur an, dann schaltet es sich aus.

- Um das Gericht im Backofen zu überprüfen, drücken Sie die Beleuchtungstaste 1.

Das Licht ist für 3 Minuten angeschaltet.

- Um die Beleuchtung auszuschalten, die Beleuchtungstaste 1 drücken.

Bei der Öffnung / Schließung der Backofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch an bzw. aus.

Kindersicherung

Ihr neuer Backofen mit der elektronischen Zeitschaltuhr Logic control verfügt über Kindersicherung, die eine ungewünschte Bedinung durch kleine Kinder und versehentliches Einschalten verhindern lässt. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Backofen

- Die Taste EIN/ AUS 2 ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten un zu Kindersicherung zu aktivieren.

Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display wechselt das Symbol von 3 zu 4 . Die Elektronische Steuerung des Backofens ist gesperrt. Jetzt können Sie den Backofen **nur** ausschalten (sofern er eingeschaltet ist).

Beim Drücken einer beliebigen Taste ertönt ein akustisches Signal.

Wichtig! Wenn der Backofen ausgeschaltet wird, bleibt die Funktion Kindersicherung aktiviert!

- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste 2 ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Die Elektronische Steuerung des Backofens ist wieder betriebsbereit.

RU

Освещение духовки

Духовка оснащена интеллигентной системой контроля освещения, понижающей потребление энергии. Свет остается включенным лишь на время разогрева и в течение 3 мин. после достижения заданной температуры, затем выключается.

- Чтобы проверить блюдо в духовке, нажмите на кнопку освещения духовки 1.

Свет загорится на 3 минуты снова.

- Чтобы выключить освещение, нажмите на кнопку освещения духовки 1.

При открытии/ закрытии дверцы духовки освещение включается/ выключается автоматически.

Блокировка от детей

Ваша новая духовка, с электронным програмирующим устройством Logic control имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение духовки. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если духовка выключена.

- Нажмите и удерживайте кнопку **ВКЛ/ ВЫКЛ** 2 в течение приблизительно 3 секунд для ативации блокировки от детей.

Раздается звуковой сигнал. На дисплее символ 3 меняется на 4 .Электронное управление духовкой заблокировано. Теперь Вы можете **только** выключить духовку (если она включена) или включить/ выключить освещение.

Если Вы нажмете любую другую кнопку, раздается звуковой сигнал.

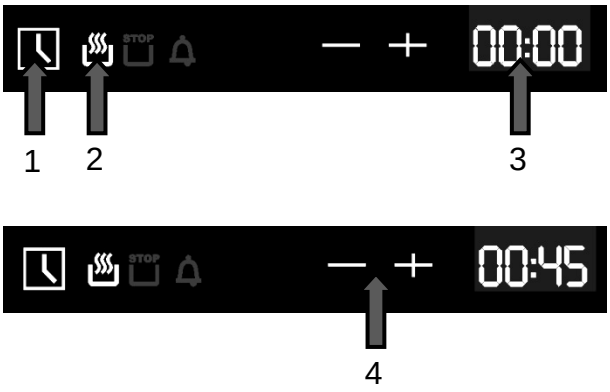
Важно! При выключенной духовке функция блокировки от детей остается активированной!

- Чтобы деактивировать блокировку, нажмите и удерживайте кнопку 2 в течение приблизительно 3 секунд.

Электронное управление духовкой снова доступно к использованию.

Setting the cooking time

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



Before setting the duration you have to set an oven operating function and a temperature **(**see chapter **«Usage of the oven»).**

- Touch the key 1 one time to get the lighting symbol 2.

The display 3 shows the nulls.

- Touch the choice keys 4 to set the desired cooking duration.

After setting the cooking duration the display 3 shows the actual time.

After a few seconds it comes a sound signal and the countdown of the cooking duration starts.

- To find out the rest time during the cooking, touch the key 1.

- By using the choice keys 4 you can set the wanted duration during the cooking. At first you should toch the key 1.

After the end of the cooking time the oven emits a beeping sound (which increases its loudness) during three minutes. On display blinks preseted duration of cooking time.

- Touch any key to stop the bipping sounds and blinking indication on display.

Important! If you don't choose an oven funktion within 8 seconds after the buzzer silenced, the oven is turned off automatically.

DE

Einstellen der Betriebsdauer

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

Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung eingegeben wird, müssen Sie eine Backofen-Funktion und eine Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **»Gebrauch vom Backofen«**).

- Berühren Sie die Taste 1 ein Mal, das Symbol 2 leuchtet auf.

Das Display 3 zeigt die Nullen.

- Mit den Wahltasten 4 stellen Sie die gewünschte Zubereitungsdauer ein.

Nach der Definition der Garzeit zeigt das Display 3 die aktuelle Uhrzeit an.

Nach einigen Sekunden ertönt 1 Signalton und beginnt die Rückzählung der Zeitdauer.

- Um während des Backofenbetriebes die verbleibende Zeit zu erfahren, drücken Sie die Taste 1.

- Die Betriebsdauer des Backofens können Sie während des Betriebes mittels der Tasten 4 ändern. Zuerst soll aber die Taste 1 gedrückt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton mit steigender Lautstärke, der Signal wiederholt sich innerhalb von 3 Minuten mehrmals. Auf dem Display blinkt die eingestellte Zubereitungsdauer.

- Um den Signalton und die blinkende Anzeige auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

RU

Установка продолжительности приготовления

Духовка должна автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

Прежде чем задать продолжительность приготовления, Вы должны установить **режим** работы духовки и **температуру** приготовления (см. раздел **«Пользование духовым шкафом»**).

- Нажмите на кнопку 1 один раз, чтобы символ 2 подсвечивался.

Дисплей 3 показывает нули.

- Кнопками выбора 4, установите желаемую длительность приготовления.

После задания времени приготовления дисплей 3 показывает текущее время.

Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал и начнется отсчет времени приготовления.

- Чтобы узнать во время работы духовки оставшееся время, нажмите кнопку 1.

- Во время работы духовки Вы можете изменять продолжительность приготовления кнопками 4, предварительно нажав на кнопку 1.

По истечении времени приготовления духовка издает звуковой сигнал, возрастающий по громкости, в течении трех минут. На дисплее мигает установленная продолжительность приготовления.

- Чтобы отключить звуковой сигнал и мигающую индикацию, нажмите любую кнопку.

Важно! Если в течение 8 секунд после отключения зуммера Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

Setting the end of cooking time

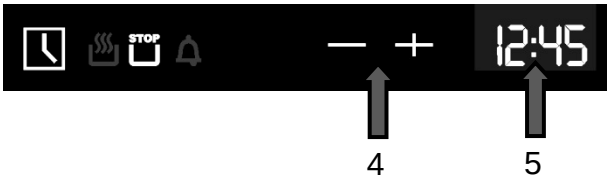
The oven must switch off after the set end time.

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



- Touch the key 1 two times to get the lighting symbol 2.

The display 3 shows the current time. The blinking separatory colon informs that the end of cooking time can be setted.



- By using the choise keys 4 you set the desired end of cooking time 5.

Important! By setting a cooking end time earlier than the current time the oven will begin to cook from now until the time set on the following day!

After setting the cooking duration the display 3 shows the actual time. After a few seconds it comes a sound signal and the countdown of the cooking duration starts.

- To find out the end of cooking time during the cooking, touch the key 1.
- By using the choice keys 4 you can set the wanted duration during the cooking. At first you should toch the key 1.

After the end of the cooking time the oven emits beeping sounds (which increase its loudness) during three minutes. On display blinks preseted duration of cooking time.

- Touch any key to stop the bipping sounds and blinking indication on display.

Important! If you don't choose an oven funktion within 8 seconds after the buzzer silenced, the oven is turned off automatically.

DE

Einstellen der Endzeit

Der Backofen soll zur eingegebenen Zeit ausgeschaltet werden.

Bevor die Endzeit eingegeben wird, müssen Sie sowohl eine Backofenfunktion als auch die Temperatur der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **„Gebrauch vom Backofen“**).

- Drücken Sie die Taste 1 zwei Mal, das Symbol 2 leuchtet auf.

Das Display 3 zeigt die Uhrzeit. Der blinkende Doppelpunkt zeigt an, dass die Endzeit eingestellt werden kann.

- Mit den Wahltasten 4 stellen Sie die gewünschte Endzeit 5 ein.

Wichtig! Wenn die Endzeit vor der aktuellen Uhrzeit liegt, bäckt bzw. brät der Backofen bis zur eingestellten Uhrzeit des Folgetages weiter!

Nach Definition der Garzeit zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an. Nach einigen Sekunden ertönt ein Signalton und die Zubereitung beginnt.

- Um die Endzeit während des Betriebes zu erfahren, drücken Sie die Taste 1.
- Die Endzeit können Sie während des Backofenbetriebes mittels der Tasten 4 ändern. Zuerst soll aber die Taste 1 gedrückt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton mit steigender Lautstärke, der Signal wiederholt sich innerhalb von 3 Minuten mehrmals. Auf dem Display blinkt die eingestellte Zubereitungsdauer.

- Um den Signalton und die blinkende Anzeige auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Wichtig! Wenn Sie innerhalb von 8 Sekunden nach der Abschaltung des Signaltons keine Backofenfunktion wählen, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

RU

Установка времени окончания приготовления

Духовка должна автоматически отключиться в заранее заданное время.

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

- Нажмите на кнопку 1 два раза, чтобы символ 2 подсвечивался.

Дисплей 3 показывает текущее время. Мигающее разделительное двоеточие показывает, что время окончания приготовления может быть установлено.

- Кнопками выбора 4, установите желаемое время окончания приготовления 5.

Важно! Если Вы зададите время более раннее, чем текущее, то процесс приготовления будет длиться до установленного времени следующего дня!

После задания времени окончания приготовления дисплей показывает текущее время. Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал и духовка начнет работу.

- Чтобы узнать во время работы духовки время окончания приготовления, нажмите кнопку 1.
- Во время работы духовки Вы можете изменять время окончания приготовления кнопками 4, нажав на кнопку 1 предварительно.

По истечении времени приготовления духовка издает звуковые сигналы, возрастающие по громкости, в течении трех минут. На дисплее мигает установленное Вами время окончания приготовления.

- Чтобы отключить звуковой сигнал и мигающую индикацию, нажмите любую кнопку.

Важно! Если в течение 8 секунд после отключения зуммера Вы не выберите режим приготовления, духовка выключается автоматически.

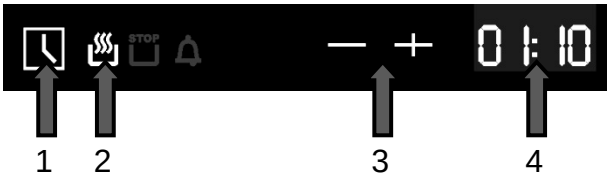
Setting cooking duration and end times

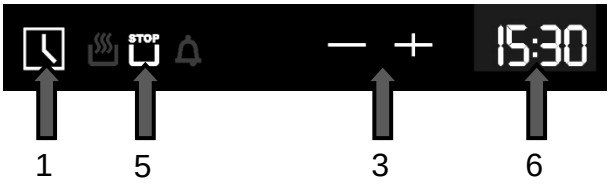
You can combine the cooking duration and end of cooking time functions to set the start and end times for cooking. In this way you can program your electronic oven to cook while you are out or to defrost foods ready for you to cook when you get back. A great help in the kitchen!

The programming sequence of these two functions is arbitrative. You can program first the duration and then the end of cooking time or the other way round.

Example: You want so that a dish will be ready for you arrival at **15:30**.

- Put the food into the oven and choose the wanted oven operating function and temperature.
- Touch the key 1 one time to get the lighting symbol 2.
- Touch the choice keys 3 to set the desired cooking duration 4 (in our example 1 hour 10 minutes).
- Touch the key 1 one time to get the lighting symbol 5.
- Touch the choice keys 3 to set the desired end of cooking time 4 (in our example **15:30**).







After a few seconds the oven's electronic control takes this value. The oven turns to stand by mode. The display shows current time 7 (in our example **10:43**), the symbols 2 and 5 are lighted.

In our example the oven should turn on at **14:20** for 70 minutes and turn off at **15:30** in accordance with a preseted programm.

Advice! The right point to activate the child lock, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on

DE

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

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

Die Programmierfolge von diesen beiden Funktionen ist nicht entscheidend. Sie können zuerst Betriebsdauer und dann Endzeit programmieren oder umgekehrt.

Beispiel: Sie möchten, dass zu Ihrer Ankunft gegen **15:30** die Speise fertig ist.

- Stellen Sie Ihre Speise in den Backofen und wählen eine der gewünschten Backofenfunktion und Temperatur.
- Drücken Sie die Taste 1 ein Mal, das Symbol 2 leuchtet auf.
- Stellen Sie mit den Wahltasten 3 die gewünschte Betriebsdauer 4 ein (in unserem Beispiel – 1 Stunde 10 Minuten).
- Drücken Sie die Taste 1 ein Mal, das Symbol 5 leuchtet auf.
- Stellen Sie mit den Wahltasten 3 die gewünschte Endzeit 6 ein (in unserem Beispiel **15:30**).

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert Der Backofen ist in Stand-by-Modus. Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt 7 (in unserem Beispiel - **10:43**), die Symbole 2 und 5 leuchten.

In unserem Beispiel soll der Backofen gegen **14:20** für 70 Minuten eingeschaltet und entsprechend des eingestellten Programms gegen **15:30** ausgeschaltet werden.

Empfehlung! Jetzt ist der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung zu aktivieren, um eine ungewünschte Bedinung durch kleine Kinder und versehentliches Einschalten vom Backofen zu verhindern.

RU

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

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

Не важно в каком порядке Вы программируете эти две функции. Сначала время продолжительности, а затем время окончания или наоборот.

Например: Вы хотите, чтобы к Вашему приходу в **15:30** блюдо было готово.

- Поместите блюдо в духовку и выберите нужные **режим работы** и **температуру приготовления**.
- Нажмите на кнопку 1 один раз, чтобы символ 2 подсвечивался.
- Кнопками выбора 3, установите желаемую длительность приготовления 4 (в нашем примере – 1 час 10 минут**)**.
- Нажмите на кнопку 1, чтобы символ 5 подсвечивался.
- Кнопками выбора 3, установите желаемое время окончания приготовления 6 (в нашем примере **15:30**).

Через несколько секунд таймер зарегистрирует это значение. Духовка перейдет в режим ожидания. Высветиться текущее время 7 (в нашем примере – **10:43**), символы 2 и 5 горят.

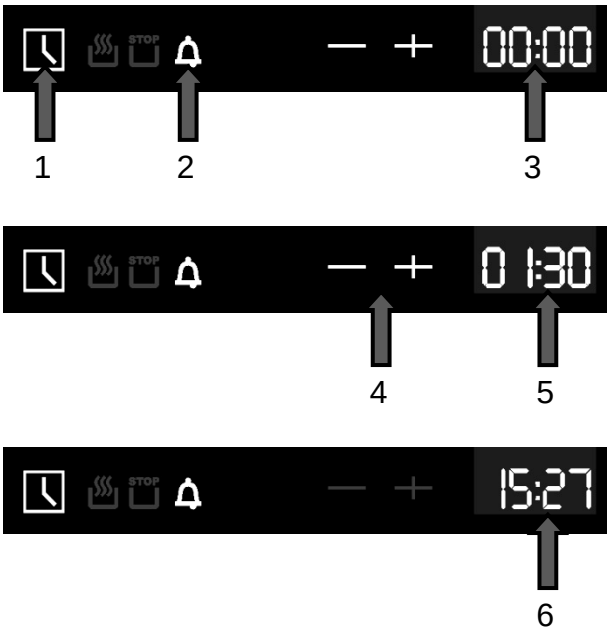
В нашем примере духовка должна включится в **14:20** на 70 минут и выключится в **15:30** соответственно заданной программе.

Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.

Electronical countdown timer

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

Countdown timer emits the beeping sounds at the end of choosed time interval.



To switch on the countdown timer

- Touch the key 1 three times to get the lighting symbol 2.

The display 3 shows the nulls.

- Touch the choice keys 4 to set a desired time 5 (in our example 1,5 hours).

After the time setting the display shows the current time 6 (in our example **15:27**).

After a few seconds it comes a sound signal and the countdown of the preseted time starts.

- To find out the rest time, touch the key 1.

- By using the choice keys 4 you can set the wanted duration during the cooking. At first you should toch the key 1.

After the end of the preseted time the oven emits a beeping sound (which increases its loudness) during three minutes. Symbol **2** blinks.

- Touch any key to stop the bipping sounds and blinking indication.

Advice! The right point to activate the child lock, to prevent inadvertent shift or unintentional turning on

Note! If a meal in oven cooks with using of the food probe (see chapter below) then electronic control alows to set **only** the electronical cowntdown timer.

DE

Elektronischer Kurzzeitwecker

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

Elektronischer Kurzzeitwecker ertönt akkustische Signale nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Drücken Sie die Taste 1, das Symbol 2 leuchtet auf.

Das Display 3 zeigt die Nullen.

- Mit der Wahltaste 4 die gewünschte Zeit 5 einstellen (in unserem Beispiel – anderthalb Stunden).

Nach der Zeiteinstellund zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit 6 (in unserem Beispiel – **15:27**).

Nach wenigen Sekunden klingt ein Signalton und beginnt die Rückzählung.

- Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie die Taste 1.
- Sie können mit den Tasten 4 die Zeit ändern, aber drücken Sie zuerst die Taste 1.

Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton mit steigender Lautstärke, der Signal wiederholt sich innerhalb von 3 Minuten mehrmal. Das Symbol 2 blinkt.

- Um den Signalton und die blinkende Anzeige auszuschalten, eine beliebige Taste drücken.

Empfehlung! Jetzt ist der richtige Zeitpunkt die Kindersicherung zu aktivieren, um eine ungewünschte Bedinung durch kleine Kinder und versehentliches Einschalten vom Backofen zu verhindern.

Bemerkung! Wenn ein Gericht im Backofen mit Verwendung der Temperatursonde (siehe Kapitel unten) zubereitet, dann lasst die elektronische Bedeinung **nur** den Kurzzeitwecker einzuschalten.

RU

Электронный минутник

Электронный минутник работает назависимо от других функций. Им можно пользоваться даже если духовка выключена.

Электроный минутник издает звуковые сигналы по истечении желаемого промежутка времени.

Чтобы включить минутник:

- Нажмите на кнопку 1 три раза, чтобы символ 2 подсвечивался.

Дисплей 3 показывает нули.

- Кнопками выбора 4, установите время 5 (в нашем примере — полтора часа).

После задания времени дисплей показывает текущее время 6 (в нашем примере — **15:27**).

Через несколько секунд раздастся звуковой сигнал и начнется обратный отсчет времени.

- Чтобы узнать оставшееся время, нажмите кнопку 1.
- Вы можете изменять время минутника кнопками 4, предварительно нажав на кнопку 1.

По истечении установленного времени духовка издает звуковой сигнал, возрастающий по громкости, в течении трех минут. Символ 2 мигает.

- Чтобы отключить звуковой сигнал и мигающую индикацию, нажмите любую кнопку.

Совет! Самое время активировать функцию блокировки от детей, чтобы предотвратить их вмешательство или случайное включение духовки.

Примечание! Если блюдо в духовом шкафу приготавляется с использованием термозонда (см. главу ниже), то электронное программирующее устройство позволяет устанавливать **лишь** электронный минутник.



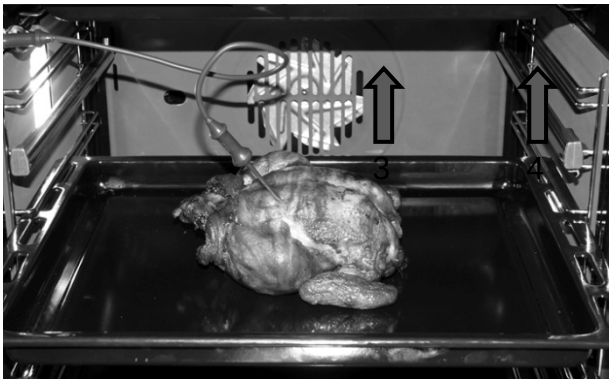
Food probe

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 4.4º up to 60 ºC. 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.

- Prepare for meat and poultry in an oven at lowest temperatures 165 °C.

DE

Temperatursonde

Die Temperatursonde (Bratenthermometer) ist ein Thermometer, das in das Gericht gesteckt wird und mit dem Sie die interne Temperatur (Kerntemperatur) kontrollieren und so nutzen können, um das Ende der Garzeit zu bestimmen. Es kann beispielsweise vorkommen, dass das Fleisch von außen bereits gar aussieht, innen aber noch blutig ist!
Die von den Gerichten während des Garens erreichte Temperatur ist eng mit hygienischen/ gesundheitlichen Problemen verbunden. Bakterien gibt es in jedem Fleisch, ebenso wie in Huhn, Fisch und in rohen Eiern.
Einige Bakterien verderben die Lebensmittel, andere hingegen, wie Salmonellen, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli und der Staphylococcus aureus können sehr gesundheitsschädlich sein.
Bakterien vermehren sich sehr schnell bei den Temperaturen von 4.4º bis zu 60 ºC. 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.
- Braten Sie Fleisch und Geflügel im Backofen bei Temperaturen von mindestens 165 °C.

RU

Термозонд

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

Температура, достигаемая пищей во время приготовления, тесно связана с проблемами гигиены и здоровья. Бактерии есть в любом мясе, так же, как и в курице, рыбе и в сырых яйцах.
Некоторые бактерии портят продукты, другие напротив, как сальмонеллы, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, кишечные палочки и стафилококк золотистый могут быть очень вредны для здоровья.
Бактерии размножаются очень быстро при температурах от 4.4º до 60º С. Мясной фарш особенно подвержен этому риску.
Чтобы избегать размножения бактерий, Вы должны обращать внимание на следующее:

- Размораживайте продукты не при комнатной температуре, а в холодильнике или в духовке с соответствующей функцией. В этом случае Вы должны сразу приготовить размороженные продукты.
- Фаршируйте птицу только перед приготовлением. Не покупайте полуфабрикаты из фаршированной птицы, готовую фаршированную птицу приобретайте, если Вы употребите ее в 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.
- Приготавливайте мясо и птицу в духовке при температурах не ниже 165 °C.

When the food probe riches 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	Intern t ºC, minimum
Mincemeat	
Hamburger	71 °C
Beaf, 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

DE

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.

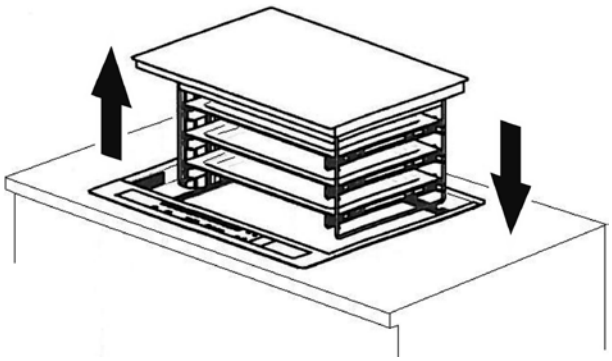
Lebensmittel	Innen t ºC, Minimum
Gerichte aus Hackfleisch	
Hamburger	71 °C
Rind, Kalb, Lamm, Schwein	74 °C
Huhn, Truthahn	74 °C
Rind, Kalb, Lamm	
Braten und Steaks:	
blutig	Das NFSD nennt keine Temperatur für blutiges Garen, da dies gesundheitlich nicht sicher ist
medium-blutig	63 °C
medium	71 °C
durch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

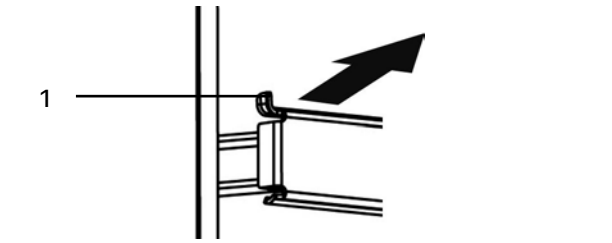
RU

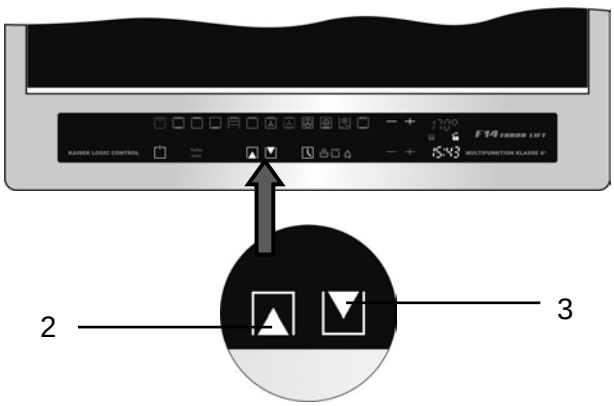
Когда температура термозонда достигнет заданной, духовка отключается. Раздается звуковой сигнал.

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 ºC, 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







ЗАКАЗ № 05 V.25.04.14

- To slide out the tray or grill (if provided), pull it towards you by sliding it on the side guides until the block at the end of their travel.
- To insert the tray or grill (if provided), slide it until it totally enters the space delimited by the sliding guide.

Important! When the accessories are inserted on the sliding guides, push them all the way in beyond block 1 because, if they stick out, they can prevent the door from closing.

LIFT-up function 2 works only when pressed. It elevates the oven softly and when the button 2 will be released, the oven stops where it is. Before pressing the button 2, make sure you have not left something on the top, not so much for the movement of the oven itself but because what you put on it could fall off.

LIFT-down function 3 works only when pressed. It sinks the door softly and when the button 3 will be released, the oven stops where it is. Before pressing the button 3, make sure that the accessories inside are well seated because, if they are sticking out, they could block the closing of the oven.

KEEP WARM FUNCTION



This function is used to keep cooked dish at the right temperature before it is served on the table.

This function also allows warming up the food directly on the plate, as well creating a golden brown crust.

By using this function the grill surface area and the grill power are reduced. The grill power can be adjusted from 1 to 8 (the higher the number, the higher the temperature). This function works as well by the opened and as the closed oven.

BESONDERHEITEN BEI DEN BACKÖFEN LIFT

- Um das Backblech oder den Grillrost rauszunehmen (falls vorhanden) ziehen Sie die seitlichen Führungsschienen bis zum Anschlag. an sich.
- Um das Backblech oder den Grillrost (falls vorhanden) ins Gerät einzufügen, schieben Sie sie mit den seitlichen Führungsschiene bis zum Anschlag

Achtung! Bei der Installation von Zubehör auf die Schienen, schieben Sie sie bis zum Ende hinter Fixator 1, denn wenn die Zubehörteile nicht vollständig eingeschoben sind, können sie das Einsenken vom Backofen blockieren.

LIFT-Funktion **nach oben** funktioniert nur, wenn die Taste 2 gedrückt gehalten wird. Der Backofen lässt sich sanft herausfahren, wenn die Taste 2 losgelassen wird, hält der Backofen an. Vor dem Drücken der Taste 2, stellen Sie sicher, dass auf dem Ofendeckel sich kein Gegenstand befindet, sie wären beim Herausfahren des Backofens kein Hindernis, aber sie könnten von der Oberfläche herunterfallen.

LIFT-Funktion **nach unten** funktioniert nur, wenn die Taste 3 gedrückt gehalten wird. Der Backofen lässt sich sanft herunterfahren, wenn die Taste 3 losgelassen wird, hält der Backofen an. Vor dem Drücken der Taste 3, stellen Sie sicher, dass auf dem Backofendeckel sich keine Gegenstände befinden, sie wären beim Herausfahren des Backofens kein Hindernis, aber sie könnten von der Oberfläche herunterfallen.

FUNKTION WARMHALTEN



Diese Funktion dient der Aufrechterhaltung der benötigten Temperatur für das fertige Gericht, bevor es auf den Tisch serviert wird.

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen auch Speisen direkt auf dem Teller aufzuwärmen bzw. dem Gericht eine goldbraune Kruste zu geben.

Bei dieser Funktion verringern sich sowohl die Grillfläche als auch die Grillleistung. Leistung kann man von 1 bis 8 einstellen (je höher die Zahl, desto höher die Temperatur). Dies funktioniert sowohl bei der geöffneten als auch geschlossenen Position des Ofens.

ОСОБЕННОСТИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ LIFT

- Чтобы выдвинуть противень или решетку (если имеется), потяните на себя по боковым направляющим до упора.

- Чтобы вставить противень или решетку (если имеется), переместите внутрь устройства по боковым направляющим до упора.

Внимание! При установке принадлежностей на направляющие, подтолкните их до конца за фиксатор 1, т. к. если они выдвинуты, они могут блокировать опускание духового шкафа.

Функция **LIFT-вверх** работает только при удерживании кнопки 2. Она плавно выдвигает духовой шкаф, при отпускании кнопки 2 духовой шкаф останавливается. Перед нажатием кнопки 2 убедитесь, что на верхней поверхности нет никаких предметов; они не будут помехой для выдвижения духового шкафа, но возможно их падение с поверхности.

Функция **LIFT-вниз** работает только при удерживании кнопки 3. Она плавно опускает духовой шкаф, при отпускании кнопки 3 духовой шкаф останавливается. Перед нажатием кнопки 3 убедитесь, что все принадлежности зафиксированы внутри духового шкафа, любой предмет, выходящий за габаритные размеры вертикальных направляющих может блокировать опускание духового шкафа.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА



Эта функция предназначена для поддержания нужной температуры приготовленного блюда до подачи его на стол.

Эта функция также позволяет разогреть еду прямо на тарелке, а также придать блюду золотистую корочку.

При использовании этой функции площадь поверхности гриля и его мощность уменьшаются. Мощность устанавливается от 1 до 8 (чем выше число, тем выше температура). Эта функция работает как в открытом, так и в закрытом положении духового шкафа.

TABLEWARE WARMING DRAWER

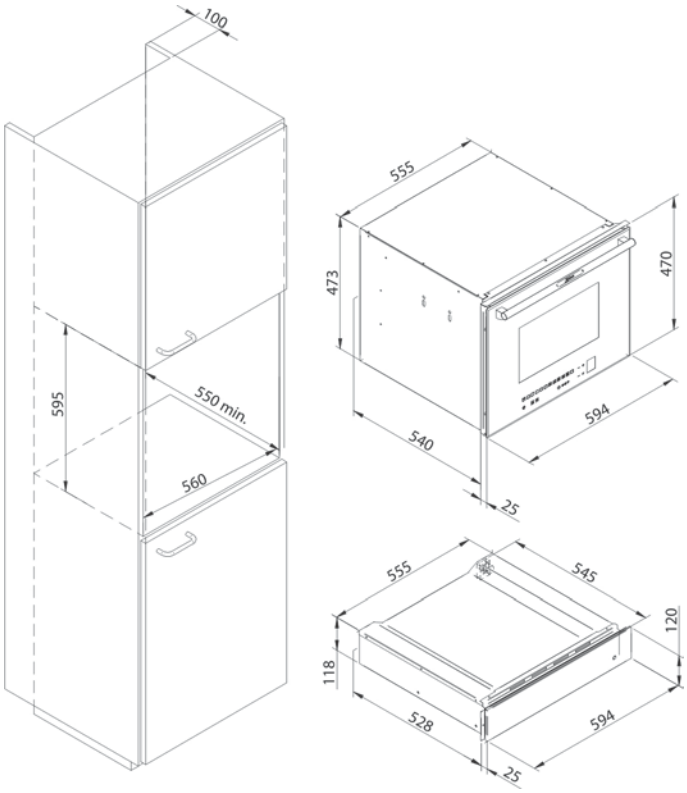
INSTALLATION

- Open the drawer and take out all the spare parts and remove the packing material.

Attention! The front surface of the warming drawer may be wrapped in a protective film. Before using the devise for the first time, remove this film carefully.

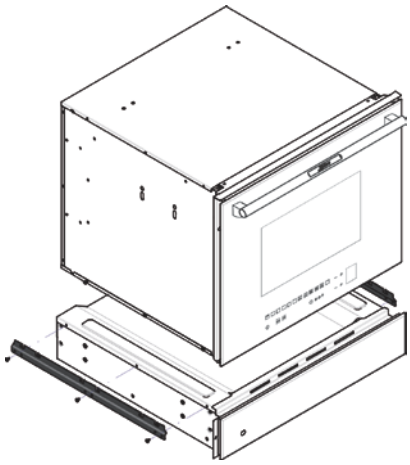
- Make sure that the warming drawer is not damaged in any way. Check that the drawer opens and closes correctly. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.

- Make sure that the power socket is easily accessible after the devise has been installed.



The warming drawer could be built-in as in combination with an ofen Kaiser, so as in standalone mode.If it is fitted in combination with appliances of other manufacturers, the guarantee is no longer valid since it is impossible to guarantee that the drawer will work correctly.

To build-in the crockery warmer in combination with another appliance there must be a fixed, interim shelf in the housing unit to support the weight of both appliances.



The appliance to be combined with the crockery warmer will be placed directly on the latter without any need to have a separating shelf.

- Fasten the devices among themselves with help of the applied plates.
- Place the appliances on the shelf and completely line up with the front of the units.
- Check that the appliances are properly levelled and is sitting evenly on the shelf.
- Open the drawer and fix the warming drawer to the sides of the unit using the two screws provided.

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

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

DE

GESCHIRRWÄRME-SCHUBLADE

EINBAU

- Öffnen Sie die Schublade und entnehmen Sie alle Zubehörteile sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite der Schublade kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Wärmeschublade nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Schublade richtig schließt Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist.

Der Geschirrwärmer darf wie in Kombination mit dem Backofen Kaiser, als auch separat eingebaut werden. Bei Kombination mit Geräten der anderen Herrsteller erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.

Für den Einbau des Geschirrwärmers und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Zwischenboden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.

Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden direkt auf den eingebauten Geschirrwärmer gestellt.

- Befestigen Sie die Geräte untereinander mit Hilfe der beigefügten Leisten.
- Stellen Sie die Geräte bis zur Bedienblende in den Umbauschrank und richten Sie es aus.
- Achten Sie darauf, dass die Geräte rechtwinklig ausgerichtet werden.
- Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät mit den 2 mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.

Achtung! Die Montage und Stromnetzanschluss soll 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.

RU

ШКАФ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ПОСУДЫ

УСТАНОВКА

- Откройте шкаф для подогрева посуды и удалите все запчасти и упаковочные материалы.

Внимание! Передняя часть ящика может быть заклеена защитной пленкой. Удалите осторожно эту пленку перед первым использованием устройства, начиная с нижней части.

- Убедитесь, что шкаф для подогрева посуды не поврежден. Проверьте, что ящик нормально закрывается. Сообщите в сервисную службу в случае обнаруженных повреждений.
- Убедитесь, что розетка легко доступна после установки устройства.

Шкаф для подогрева посуды может быть установлен как в комбинации с духовым шкафом Kaiser, так и отдельно. В комбинации с устройствами других производителей гарантия аннулируется, т.к. нет гарантии нормальной работы.

Для установки подогревателя посуды в комбинации с другим устройством должна быть стационарно установленная полка, выдерживающая массу обоих устройств.

Дополнительное устройство устанавливается непосредственно на шкаф для подогрева посуды без каких-либо промежуточных полок.

- Скрепите устройства между собой прилагающимися пластинами.
- Установите устройства по уровню лицевой панели в шкаф и выровняйте его.
- Убедитесь, что корпуса устройств ориентированы под прямым углом.
- Откройте ящик и закрепите его двумя прилагающимися шурупами к боковым стенкам кухонного шкафа.

Внимание! Монтаж и подключение к электросети должны проводиться только квалифицированным специалистом.

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

ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the appliance to the main power supply, make sure that:

- the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can also damage the cable;
- the supply voltage corresponds to the specifications on the rating plate of the oven;
- the mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

Correct grounding is a legal requirement. The power cable should never reach a temperature 50 °C above ambient temperature at any point along its length.

The crockery warmer is equipped with a power cable and plug for single phase current.

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! Do not use the appliance if the power cable or the plug are damaged, if the appliance does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the customer service.

Attention! This warming drawer is exclusively for domestic use! Use the warming drawer only for the crockery warming.

DE

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel ebenfalls beschädigen;
- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem angebrachten Typenschild übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

Die Erdung ist eine notwendige Voraussetzung der Nutzung des Gerätes. Das Kabel darf an keiner Stelle keinesfalls eine Temperatur von über 50 °C erreichen.

Die Wärmeschublade ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit Kontaktöffnung von min. 3 mm vorgesehen werden, der erlaubt das Gerät vom Netz zu trennen, der den technischen Daten der geltenden Vorschriften entsprechen muss (das 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! Benutzen Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Achtung! Diese Wärmeschublade ist nur für die häusliche Nutzung vorbestimmt! Verwenden Sie die Wärmeschublade nur, um das Geschirr zu wärmen.

RU

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением устройства к электросети, необходимо убедиться, что

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

Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры более 50 °C.

Ящик для подогрева посуды оснащен кабелем питания и вилкой для однофазного тока.

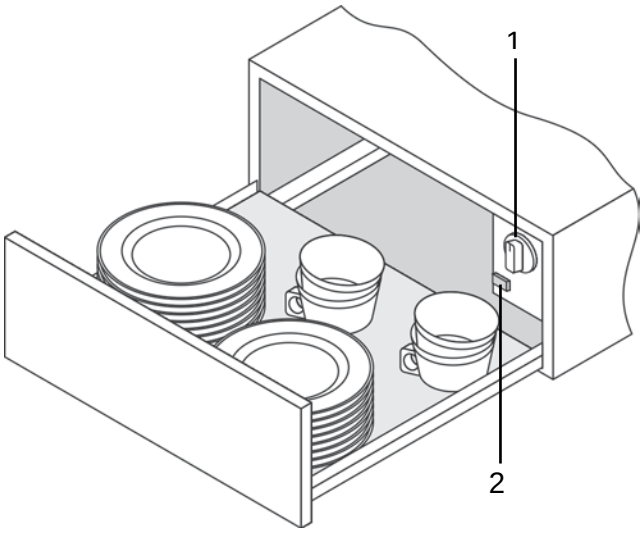
В случае подсоединения непосредственно к эл. сети, необходимо использовать специальный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм, позволяющий отключать прибор от сети, соответственно техническим данным действующих предписаний (желто– зеленый кабель заземления не должен прерываться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

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

Внимание! Этот шкаф для подогрева посуды предназначен только для домашнего использования!
Используйте его только для того, чтобы подогревать посуду.

USAGE

The appliance is equipped with a hot air ventilating system. A fan distributes in an optimal way towards the internal space of the warming drawer. The thermostat allows the user to control and set the appliance at the desired temperature. The circulation of the air heats the drawer in a rapid and uniform way. With the protective measures in place it is not possible to accidentally touch the heating element and the fan.



Operation

- To open the drawer press the front of the drawer and pull it towards you until it is opened completely.
- To close the drawer, push the drawer back, until it has completely gone back.
- Turn the knob 1 in order to set the desired temperature and then press the red button 2.

A red light will turn on and will remain on throughout use.

- To turn off the appliance, turn the knob 1 to the 0 position and then press the button 2.

The red light will turn off.

Heating Time

Different factors influence the time in which it takes to heat up:

- Thickness and material of the drawer;
- Number of drawers loaded;
- The arrangement of the loaded drawers;
- The desired temperate set.

So, there is no general rule. To set the temperature above 60 °C in order to have a stable temperature, follow these suggestions:

Quantity	Dishes for 6 persons
Time, min	30 - 35

You can also use your own experience in determining the optimal temperature setting for your needs.

DE

BENUTZUNG

Das Gerät ist mit einer Warmluftbelüftung ausgestattet. Ein Lüfter verteilt die Wärme der Heizschlange optimal im Inneren der Schublade. Mit dem Thermostat wird die gewünschte Temperatur für das zu erwärmende Geschirr bestimmt und gesteuert. Die umgewälzte warme Luft erwärmt das Geschirr schnell und gleichmäßig. Ein Schutzgitter verhindert, dass man ungewollt die Heizschlangen und den Lüfter berührt.

Gebrauch

- Um den Tellerwärmer zu öffnen, die Frontseite der Schublade drücken und zu sich ziehen, bis sie ganz geöffnet wird.
- Um den Tellerwärmer zu schließen, die Frontseite drücken, bis diese einrastet.
- Den Drehknopf 1 drehen und die gewünschte Temperatur einstellen, dann die rote Drucktaste 2 drücken.

Es leuchtet die rote Kontrollleuchte, die während des gesamten Betriebs leuchtet.

- Um das Gerät auszuschalten, den Drehknopf 1 auf 0 stellen und die Drucktaste 2 drücken.

Das rote Licht geht aus.

Erwärmungszeiten

Die Heizzeiten werden von unterschiedlichen Faktoren beeinflusst:

- Material und Dicke des Geschirrs;
- Menge des geladenen Geschirrs;
- Anordnung des geladenen Geschirrs;
- Temperatureinstellung.

Es können von daher keine genauen Angaben gemacht werden. Bei einer Temperatur von 60°C werden für eine gleichförmige Erwärmung die folgenden Richtwerte genannt:

Menge	Geschirr für 6 Personen
Zeit, Min	30 - 35

Anhand der praktischen Erfahrung können Sie die optimalen Einstellungen für Ihre Bedürfnisse bestimmen.

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Устройство оснащено системой подачи горячего воздуха. Вентилятор оптимально распределяет тепло по внутреннему пространству ящика. Термостат позволяет контролировать и установливать прибор на нужную температуру. Распределяемый горячий воздух нагревает посуду быстро и равномерно. Защитная сетка препятствует нежелательным прикосновениям до нагревательных элементов и вентилятора.

Работа

- Чтобы открыть шкаф для нагрева посуды, нажмите на фронтальную панель и потяните на себя до полного открывания.
- Чтобы заткрыть шкаф для нагрева посуды, нажмите на фронтальную панель до полного заткрывания.
- Вращайте ручку 1 для установки требуемой температуры, затем нажмите красную кнопку 2.

Загорается красный индикатор, который горит во время работы

- Чтобы выключить устройство, установите ручку 1 в положение 0, затем нажмите красную кнопку 2.

Красный индикатор гаснет.

Время нагрева

На время нагрева влияют разнообразные факторы:

- Материал и толщина посуды;
- Количество подогреваемой посуды;
- Расположение нагреваемой посуды;
- Установка температуры.

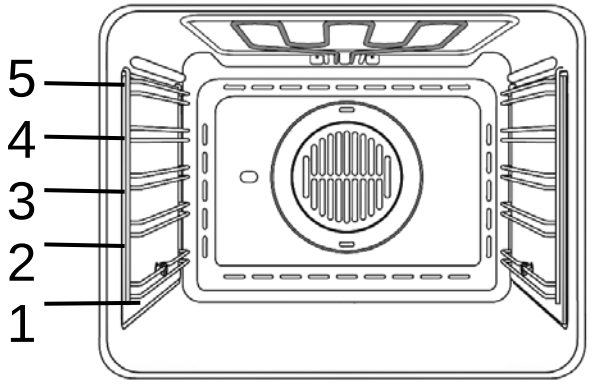
Поэтому никаких точных указаний нельзя сделать. Для однообразного нагрева до 60 °C используйте следующие данные:

Количество	Посуда на 6 персон
Время, мин	30 - 35

Посредством практического опыта Вы можете определить оптимальные установки для Ваших потребностей.

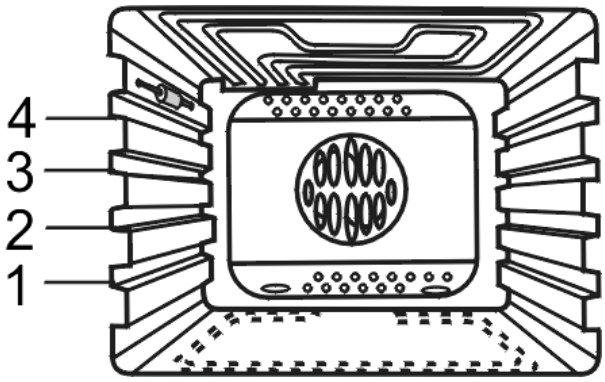
PRACTICAL ADVICES

Baking



- It is recommended to bake pastry and cakes on the baking trais, 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 trais, which are to be placed on the grate. In this case baking trais out of black plate are recommended. These trais 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 weaky 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 youshoul 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 adviced in height 3 from the bottom and of to heights simutaneously height 1 and 3.

DE

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

Backen

- Es wird empfohlen, die Gebäcke und Kuchen auf den Backblechen zu backen, die als Herdausrüstung mitgeliefert sind. Wählen Sie passende Höhe für die Backbleche. Je nach Modell verfügen die Backöfen über 4 bzw. 5 Höhen.
- Es kann auch in handelsüblichen Kuchenformen und Backblechen gebacken werden, die dann auf dem Rost aufzustellen sind. In diesem Fall werden Kuchenformen aus schwarzem Blech empfohlen. Solche Backformen besitzen eine bessere Wärmeleitfähigkeit, die Backzeit wird dadurch kürzer, die Energie kann damit gespart werden.
- Manche Gebäcke sind in einem vorgewärmten Backofen anzuordnen.
- Der Backofen ist vorsichtig vorzuwärmen, nur für schwere Gebäcke, die eine ziemlich große Masse haben und schwach aufgehen. Die Gebäcke, die schnell aufgehen, sind in einem nur schwach vorgewärmten Backofen anzuordnen.

- Beim Backofenabschalten ist die Gebäckqualität mit einem Holzstäbchen zu überprüfen. (bei gut ausgebackenem Gebäck soll das aus dem Gebäck nach dem Einstechen herausgezogene Holzstäbchen trocken und sauber sein.

- Nach der Backofenabschaltung sollte das Gebäck noch 5 Minuten drin bleiben.

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

Beim Gebrauch von Thermozirkulation ist keine Backofenvorwärmung erforderlich.

Beim Backen mit Thermozirkulation ist Aufbacken von Teig in der Höhe 3 von unten empfohlen, und beim Backen in zwei Höhen gleichzeitig in der Höhe 1 und 3.

RU

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка кондитерских изделий

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, поставляющихся вместе с духовым шкафом. Выберите подходящий уровень для установки противня. В зависимости от модели духовки имеют 4 или 5 уровней.
- Выпечка возможна также в формах и на противнях, которые следует устанавливать на решетке. В этом случае рекомендуется употребление форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют предварительно прогретой
- 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 / Безе	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 / Mürberteig für Obsttorte /песочное тесто для фруктового торта	2-3	Heat / Erhitzter / 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 adviced:

- 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 adviced to place a plate with water on the lowest level under the the grid with the dish and refill water while preparing

- You shoul 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**.

DE **RU**

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 / Безе	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

Es wird folgendes empfohlen:

- Braten bzw. Schmoren von über 1 kg Fleischstücken im Backofen. Kleinere Fleischstücke sind auf 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 Wasser nachgefühlt,
- zum Braten sollten Gefäße mit temperaturbeständigen Griffen benutzt werden.

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

Жарение и тушение мяса

Рекомендуется следующее:

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

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 кровавый	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 подрумяненый	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 Цыплята - 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
Sandwitch / 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 advantageousto roast bigger meat shares.

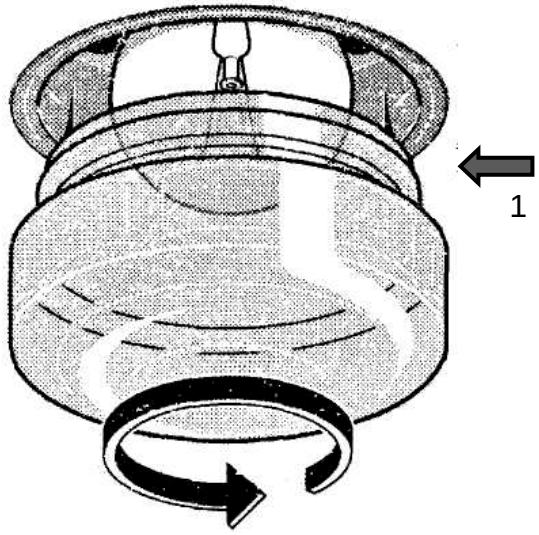
Baste the meat with gravy while roasting.

It is adviced 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.

DE	RU
Bemerkung! Die dargestellten Parameter betreffen das Braten auf dem Rost. Bei der Verwendung von geschlossenen Gefäßen ist die Temperatur auf 200 °C einzustellen.	**Примечание!** Приведенные параметры касаются жарения на решетке. В случае применения закрытых емкостей (кастрюль), температуру следует установить на уровне 200 °C.
Nach Ablauf der Halbzeit, die für das Braten vorbestimmt ist, sollte das Fleisch umgewendet werden.	По истечении половины времени, предназначенного для зажаривания, мясо следует переворачивать на другой бок.
Es ist günstiger größere Fleischportionen zu braten.	Более выгодным является зажаривание больших порций мяса.
Während des Bratens das Fleisch mit der Bratensoße begießen.	Во время жарения поливать мясо вытопившимся соусом.
Es ist empfohlen ein Blech mit etwas Wasser auf der niedrigsten Höhe (unter dem Gitter mit Gericht) einzuschieben, und während des Bratens das ausgedampfte Wasser ergänzen (nicht das Fleisch begießen).	Рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья (мясо водой не поливать).
Die in diesem Kapitel dargestellten Parameter betreffs des Gebäcks und des Bratens sind aufgrund eigener Erfahrungen zu korrigieren.	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.

Replacement the oven light

The oven light 1 must have these precise features:

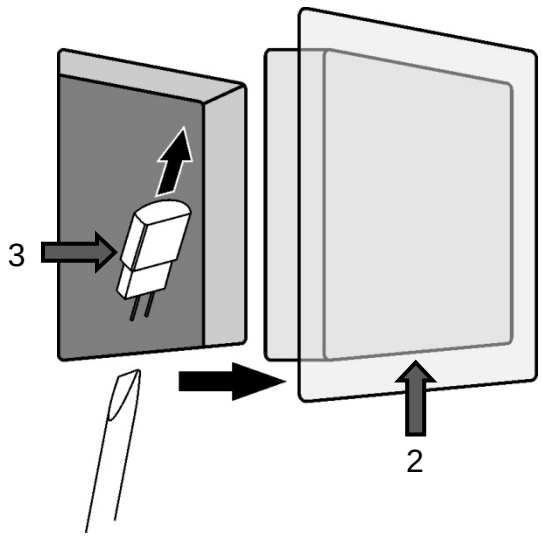
a) temperature resistance up to 300 °C.
b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.

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

Replacement of a halogen bulb



- Take out of the oven the backing trays, the tracks and a catalytic panel from the necessary wall,
- Extract the the protecting glass 2 using a flat tool or screwdriver and, holding it, remove to the outside.
- Replace the bulb 3 (230 V, 40 W) using a piece of cloth or paper for that purpose,

Attention! Make sure that you do not touch the halogen bulb to be installed with your bare fingers!

- Then reinstall the protecting glass 2, a catalytic panel then the tracks and the backing trays in reverse order.

- Connect the appliance to the main electricity supply.

PFLEGE UND WARTUNG

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

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.

Achtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

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

Austausch der Halogenlampe

- Die Backofenbleche, die Schienen und eine Katalytische Platte von der betroffenen Wand herausnehmen,
- Das Schutzglas 2 mit einem Schraubendreher oder einem anderen flachen Werkzeug herausziehen.
- Die Lampe 3 (230 V, 40 W) mit Hilfe von einem Stück Papier bzw. Tuch austauschen,

Achtung! Beim Austauschen dürfen die Halogenlampen nie mit bloßen Fingern berührt werden!

- Dann in der umgekehrten Reihenfolge das Schutzglas 2, die katalytische Platte, dann die Schienen und die Backbleche wieder anbringen.
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschließen.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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.

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

Замена галогеновой лампы

- Выньте противни из духовки, снимите с нужной стенки направляющие и каталитическую пластину,
- Извлеките защитное стекло 2 при помощи плоского инструмента или отвертки,
- Заменить лампочку 3 (230 В, 40 Вт), придерживая ее через ткань или бумагу,

Внимание! При замене не следует прикасаться к галогеновой лампочке непосредственно руками!

- Затем, снова установите защитное стекло 2, каталитическую пластину, затем направляющие и противни, выполняя операции в обратной очередности.
- Подключите духовку к электросети

Oven

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

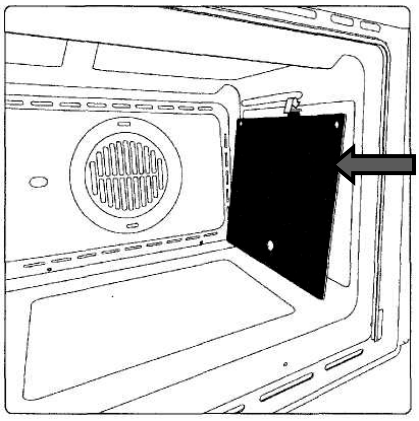
The oven is to be cleaned after every use.

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 dryed with a dry rag or to be dryed with an open door.

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

Self-cleaning catalytic panels



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

DE

Backofen

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

Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.

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

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

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

Selbstreinigende katalytische Platten

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

RU

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 хлоросодержащие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовок.

Самоочищающиеся каталитические пластины

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

Telescope (if available)

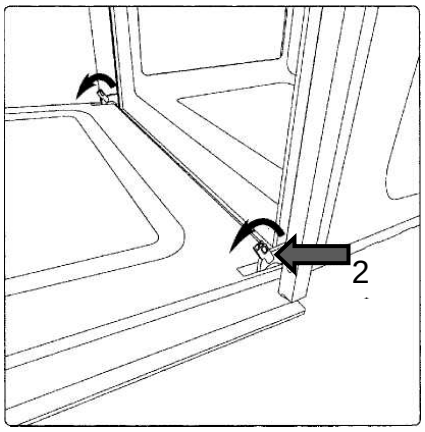


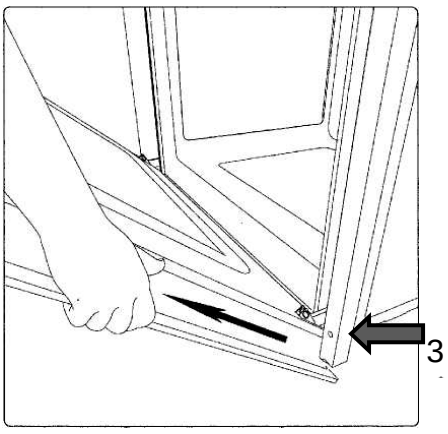
The system Telescope 1 (one, two or three levels depending on your model), which your oven is equiped with, enables you to pull out all griddles together or seperated from each other and even while preparing a meal.

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 removem 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 reoved 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.

DE

RU

Teleskop (falls vorhanden)

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

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

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

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

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.

Ausbauen der Ofentür

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

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

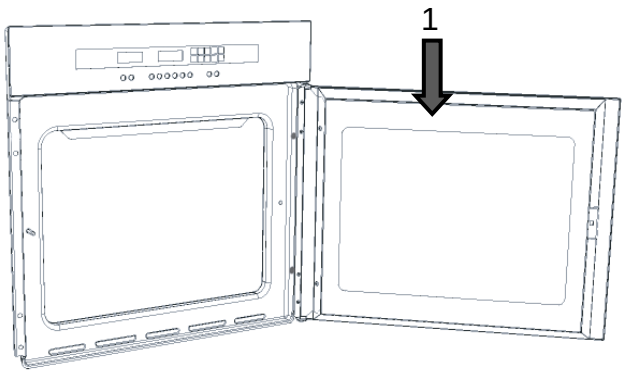
Демонтаж дверцы духовки

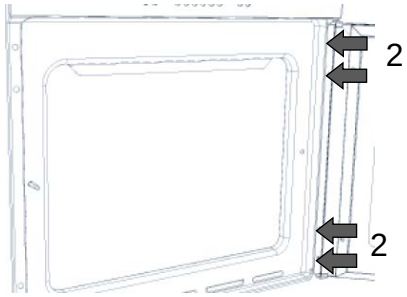
Для получения лучшего доступа к духовому шкафу, а также для его очистки, дверца может быть очень легко демонтирована. Для этого необходимо:

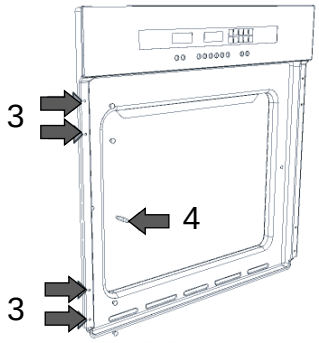
- полностью открыть дверцу;
- приподнять два указанных на рисунке рычажка 2;
- прикрыть дверцу до первого касания поднятых рычажков;
- приподняв дверцу, потянуть ее вверх на себя 3.

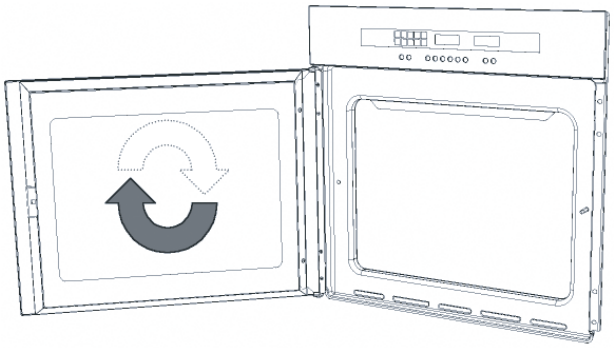
Чтобы вновь установить дверцу:

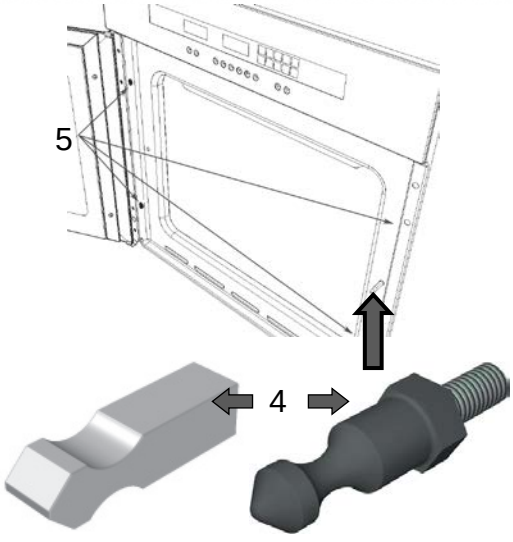
- вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть рычажки.











Reversing the door

For the ovens with the side opening doors.

The refrigerator is delivered with the door hinge on the right. For comfortable use of the oven it is possible to reverse the door so that it opened to the left.

Below is the consecution how to reverse the door.

- Fully open the door 1.
- Remove the four fixing screws 2 from the door hinge. Remove the door.
- Remove the four plastic caps 3 from the opposite side and unscrew the locking pin 4.
- Turn the door 180°. Secure the door in its new position using the 4 screws 2 removed previously.
- Make sure that the oven door is perfectly parallel with the front panel. If it is not, adjust it by means of the screws 2.
- Fix the oven in the oven recess using the 4 screws and the plastic spacers 5 provided.
- Screw in the door closing pin 4 and secure it in horizontal position as shown in the figure, or until it locks in place in the case of a round pin.
- Fit the 4 plastic caps 3.

The reversing the door of the oven is over.

DE

Türanschlag wechseln

Für die Backöfen mit dem Seitentüranschlag

Unsere Backöfen werden mit dem rechten Türnanschlag geliefert. Für bequeme Nutzung des Backofens können Sie den Türanschlag wechseln.

Unten ist die Reihenfolge für den Türanschlagwechsel erläutert:

- Die Tür 1 vollständig öffnen.
- Die vier Befestigungsschrauben des Türscharniers 2 am Backofengehäuse entfernen. Die Tür ausbauen.
- Auf der Gegenseite die vier Kunststoffstöpsel 3 entfernen und den Schließbolzen 4 ausdrehen.
- Die Tür um 180° drehen. Die Tür befestigen, in dem die 4 zuvor entfernten Schrauben 2 fest eingedreht werden.
- Kontrollieren, ob die Backofentür parallel zur Frontblende ist, andernfalls mit den zuvor befestigten Schrauben 2 regulieren.
- Justieren Sie die Tür am Backofen, hierzu die 4 Schrauben mit den mitgelieferten Kunststoff-Distanzhaltern 5 verwenden.
- Den Schließbolzen 4 zudrehen und wie auf der Abbildung dargestellt in waagerechter Stellung blockieren, bzw. bis zur Blockierung zudrehen, wenn der Bolzen zylindrisch ist.
- Danach die 4 Kunststoffstöpsel 3 wieder aufsetzen.

Der Türanschlagwechsel ist abgeschlossen.

RU

Перевешивание дверцы духового шкафа

Для духовых шкафов с боковым открыванием дверцы.

Наши духовые шкафы в стандартном исполнении производятся с дверцами, открывающимися вправо. Для комфортного использования духового шкафа можно перевесить дверцу с тем, чтобы она открывалась влево.

Ниже приведен порядок действий для перевешивания дверцы.

- Полностью откройте дверцу духового шкафа 1.
- Выверните 4 винта крепления петли 2 на корпусе духового шкафа. Снимите дверцу.
- Удалите пластиковые заглушки 3 на противоположной стороне корпуса духовки. Выверните фиксатор двери 4.
- Поверните дверцу на 180º. Закрепите ее в новом положении, используя ранее откученные винты 2.
- Убедитесь, что дверца параллельна верхней панели духовки. Если нет – выравняйте ее при помощи винтов 2.
- Выравняйте положение дверцы относительно духовки, используя 4 пластиковых винта с регуляторами 5.
- Завинтите фиксатор дверцы 4, добейтесь его горизонтального положения. Если он имеет цилиндрическую форму – заверните до упора.
- Снова вставьте пластиковые заглушки 3.

Процесс перевешивания дверцы духового шкафа завершен.

Alternate inspection

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

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

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

IMPORTANT!!!
The user is responsible for the irreproachable condition and professional use of the unit. If the customer service is called because of an operating mistake, the visit is liable to pay costs in the warranty, too.
Damages, which are caused through not following this instruction, are not approved.

What to do, if?

Every damage:

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

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

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

DE

Periodische Besichtigung

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

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

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

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

Was ist, wenn?

Bei jeder Störung:

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

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

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

RU

Периодический осмотр

Кроме операций связанных с текущим уходом за плитой, следует:

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

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

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

Что делать, если?

В случае любой неисправности, следует:

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

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 doe□n'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.

DE

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise
Der Ofen funktioniert nicht	Sörung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtugn der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen und den Herd in Betrieb nehmen
Auf dem Display blinken Nullen	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen
Die Ofenbeleutung funktioniert nicht	Sörung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtugn der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Defekt der Lampe	Prüfen, ob die Lampe der Ofenbeleuchtung intakt ist. Wenn fehlerhaft – ersetzen
Die Kontrolllämp-chen leuten nicht	Sörung der Elektroversorgung	Prüfen der Schutzvorrichtugn der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen
	Defekt der Lampe	An den Kundendienst wenden
Die Uhr geht vor oder nach	Zu niedrige Spannung im Netz des Hauses	Die Spannung im Netz prüfen. Falls notwendig - die Spannung stabilisieren

RU

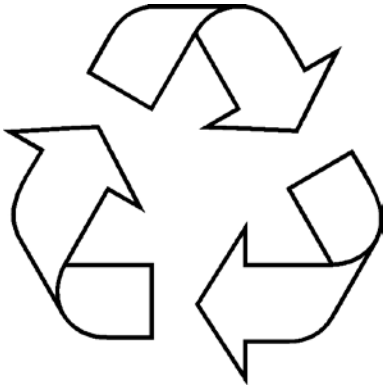
Проблемы	Возможные причины	Решения
Духовка не работает	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми
	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время на дисплее и включить духовку
На дисплее мигают нули	Перерыв в подаче тока	Заново установить текущее время
Не действует освещение духовки	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми
	Дефект лампы	Проверить исправность лампы освещения духовки. Неисправную заменить
Не горят контрольные лампы	Нарушение электроснабжения	Проверить предохранители домашней проводки. Неисправные - заменить новыми
	Дефект лампы	Обратиться в Сервисную службу
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.

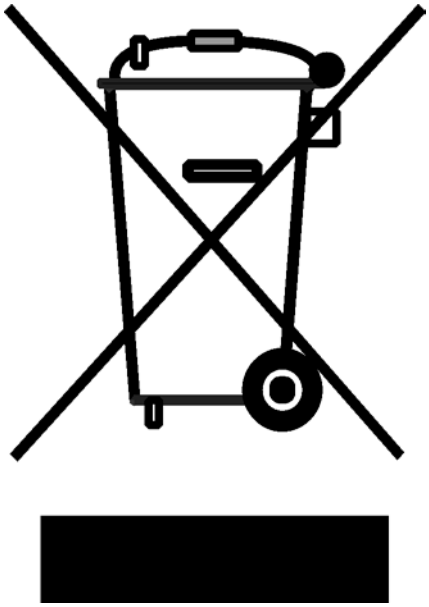
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

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.

DE

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

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

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

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

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.
Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung

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

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

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

RU

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В качестве вклада в охрану окружающей среды, вся документация к этому устройству была напечатана на отбеленной, не содержащей хлора или на пригодной ко вторичной переработке бумаге.
При изготовлении упаковки был сделан акцент на соблюдение норм по охране окружающей среды. Она также может быть вторично переработана, поскольку изготовлена из безвредных для окружающей среды материалов.
Возможность переработки упаковочного материала значительно снижает как потребление природно -сырьевых ресурсов, так и образование промышленного и бытового мусора.

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.
Вторичная переработка материалов для упаковки экономит сырье и уменьшает количество мусора.

Утилизация старых приборов

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

Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших ближних. Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).

2. Фирма-изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).

3. Данная гарантия распространяется только на изделия использующиеся в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае, гарантийный срок составляет 4 месяца с момента приобретения.

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 остается неисправным.

7. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.

8. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

1. На изделия, отказы и неисправности которых вызваны транспортными повреждениями, неправильной установкой, небрежным обращением или плохим уходом, подключением к неправильному напряжению питания, использования нерекомендованных чистящих и моющих средств, несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации или если изделие подвергалось ремонту или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удален, не разборчив или изменен серийный номер изделия.

2. На изделия, эксплуатировавшиеся с неустраненными недостатками или проходившие техническое обслуживание в компаниях, не являющихся нашими уполномоченными сервисными компаниями.

3. На неисправности, которые вызваны независящими от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.

4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приемки-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 эксплуатаци 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 обственности если оно вызвано несоблюдением норм установки или использованием неисправного оборудования

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(№. соответствует номеру аппарата, смотри на задней странице обложки настоящей инструкции)

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

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

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

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

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

ИЗДЕЛИЕ

- ☐ Электрическая плита
- ☐ Газовая плита
- ☐ Встраиваемая поверхность
- ☐ Встраиваемая духовка
- ☐ Микроволновая печь
- ☐ Холодильник
- ☐ Стиральная машина
- ☐ Посудомоечная машина
- ☐ Кухонный воздухоочиститель
- ☐ Кондиционер

Модель: .....
Заводской №: .....
Название магазина: .....
Телефон: .....

Дата продажи: « ____ » _____ 20____ г.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ:

Установлено: « ____ » _____ 20____ г.

Владелец (фамилия, имя, отчество) .....
Адрес, телефон .....
Подпись владельца .....
Мастер (фамилия, имя, отчество) .....
Орг. установщик .....
Подпись мастера .....

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.

Подпись покупателя .....

Представительство Kaiser в России по сервисному обслуживанию и работе с потребителями*:
Тел/ факс : (495) 488-75-10, 488-76-10
www.kaiser.ru
E-Mail: service@kaiser.ru
Почтовый адрес: 127238, Москва, а/я 46.

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники Kaiser в Вашем регионе Вы можете узнать у наших партнёров:

Москва

Подключение и ремонт электрических плит, газовых плит, встраиваемых духовок и поверхностей, микроволновых печей, вытяжек, стиральных и посудомоечных машин:
ООО «Кайзер Гарант», тел.: (495) 488-75-10, 488-76-10, Дмитровское шоссе, д.58

Санкт-Петербург

Подключение и ремонт электрических плит, встраиваемых духовок, поверхностей и вытяжек:
Подключение и ремонт газовых плит, стиральных и посудомоечных машин, холодильников:
ООО «ЭЛЕКТА», тел.: (812) 372-23-12, 372-23-13, 376-75-36 б-р Новаторов, д.11, лит. А, пом.17Н

Архангельск	ИП «Сергушов» А И. ул.Гагарина д.1	(8182) 27-60-66, 27-55-10
	ИП Ульянов А.Н., ул.Суворова, д. 12	(8182) 27-69-12
Астрахань	ИП Савин, ул. Сен-Симона, 42-46	(8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32
	ИП «Пушкин А.С.» ул. Епишина д. 23	(8512) 63-00-81
Барнаул	ООО «Рембыттехника», пр-т Калинина, д. 24а	(3852) 77-23-23, 35-77-44
Белогорск	ООО «Рембытсервис», ул. Ленина, 43	(41641) 2-52-02
Бийск	ООО « Февраль», ул. Озерная, д.6-Б	(3854) 33-52-16, 32-70-02
Биробиджан	ООО «Сервис Центр», ул. Биршоссе 2км.-23а	(42622) 23-2-21, 4-07-21
Благовещенск	ООО «Олакс», ул. Ленина, д.27	(4162) 522-000. 524-000, 520-500
	ООО «Технополис Сервис», ул. Гражданская, 121	(4162) 360-260
Великий Новгород	ООО «Ремсервис», ул. Б. Санкт-Петербургская д. 39 стр. 11	(8162) 78-28-31
Владивосток	Сервисный центр «ЧП Корнейчук», Народный проспект, 43/2	(4232) 43-61-33, 42-90-10
	ООО «ВЛ Сервис», ул. Гоголя, 4	(4232) 45-94-70, 45-94-43, 49-93-97
Владимир	«Рост-сервис», ул. Юбилейная, д. 60	(4922) 30-50-55
Волгоград	ИП «Манахова Л.Р.», пр-кт Ленина д. 58	(8442) 23-41-36
Волгодонск	ИП Рягузов, ул. Горького, 81-21	(8639) 6-06-61
	ИП «Ибрагимов М.А.», ул. Карла Маркса д. 30	(8639) 25-29-29
Волжский	ИП Монахов Б.О., ул. Пр. Ленина, 44	(8442) 50-45-31, 8903-327-71-80
Вологда	ООО «ТехноСервис», ул. Благовещенская, д. 47	(8172) 76-93-96
Воронеж	ООО «Технопрофсервис», ул. Проспект Труда, д. 91	(4732) 46-31-79, 56-74-61
	ИП Ключникова, ул. Серафиновича, д. 32 а	(4732) 26-31-14, 26-78-89
Грозный	ООО «Техноплюс», пр.Кадырова, 179/14	(928) 735-30-53
Губкинский	ИП «Санкеева С.А.», 11 мкр д. 35	(34936)3-30-53
Екатеринбург	ООО «Технопарк», ул. Радищева, 55	(343) 212-52-77
Елец	«Рембыттехника», ул. Коммунаров, д.59 а	(47467) 2-24-09
Ижевск	Сервисный центр «Элгуд», ул. В.Сивкова,152	(3412) 24-95-19, 77-10-10
	ООО «АРГУС_Сервис», ул.Азина, 4	(3412)71-98-00
Иркутск	ИП Егорова, пер. Мопра, 1А	(3952) 79-91-50, 97-03-94
	ООО «МТК», ул. Чкалова, д. 6-3	(3952) 33-15-56
Йошкар-Ола	ООО «ПОЗИТРОН-СЕРВИС», ул. Строителей, 54а	(8362) 914141, 66-06-61,76-06-06
Калининград	ООО «РемТехСервис», ул. Судостроительная, 75	(4012) 35-36-99
Казань	ООО «АТремонтируем все», ул. Краснококшайская,д. 92	(843) 555-49-32,557-55-70
Киров	ООО «Вятка Сервис», ул. Производственная, 24	(8332) 27-34-66
	ООО «Квадрат Сервис», ул. С. Халтурина д. 12/1	(8332) 513-555
Комсомольск на Амуре	Сервисная компания: ООО «Гамбит», ул. Ленина, 76/3	(8421) 759-56-51
	ООО СЦ « Рембыттехника», ул.Кирова, 28	(4217) 57-34-74, 54-13-56
Кострома	Сервисный центр «Гепард», ул. Молочная гора, д. 3, Рыбные ряды корпус 1	(4942) 31-25-01, 39-00-48
Котлас	СЦ «Домотехника», ул.Мира д.99	(81837) 33-0-55
Краснодар	ИП Краснощеков Ю.Н., Промышленная, 23	(861) 292-77-90, 8-928-33-22-945
Красноярск	Сервисный центр «Близнецов», ул. Дудинская, д. 12а	(391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22
Курск	ЧП Сунцов, ул. Станционная, д. 4А	(84712) 39-38-00, 39-37-47
Липецк	ЗАО «СЦ» Фолиум», Универсальный проезд 14	(4742) 31-20-42, 32-75-48, 33-15-35
	ООО «Торговая сервисная Компания Быттехника», ул. Семашко д. 14	(4742) 28-10-65, 27-66-12, 34-67-52
Лянтор	СЦ «Холод Сервис», ул. 7 мкр, стр. 69А	(8-904) 48-92-094
Магадан	ИП Самойлович, ул. Парковая, 21	(4132) 605-844
Махачкала	АСЦ «Техник ISE», ул. Пр. Акушинского, 14 линия, д.21	(8722) 64-28-95
	ООО «Сервис Сити», пр. Акушинского, д. 1А	(8722) 60-30-03
	ИП Тагибов А.М. Евро-Сервис «МАСТЕР-ХОЛОД», ул. Джамала Далгата,62	8 928-052-22-50, 8 928-047-70-17
Майкоп	ЗАО з-д «Рембыттехника», ул. Курганная, д. 328	(8772) 56-82-95, 53-06-39, 53-13-20
Мурманск	ООО «Электроника Сервис», Ледокольный проезд, д. 5	(8152) 52-71-77, 53-57-75
Набережные Челны	ООО «Элекам-Сервис Плюс», Шишкинский б-р, д.8 (30/24)	(8552) 59-78-84

Нерюнгри	ПБОЮЛ Турчинский, ул. Чурапчинская, 18	(41147) 6-82-13, 6-89-71
Находка	ИП Смоленский Г.В., ул. Павлова, д.11	(4236) 69-78-67
Нижневартовск	ИП Шахматов, ул. Пионерская, д. 30, кор. А	(3466) 64-22-63, 56-68-13
Нижний Новгород	ИП «Корытина М.В., ул. Заярская, д. 18	(831) 416-31-41, 412-36-01, 412-00-29, 416-31-51
	ИП Домнин В.Л., ул. Лопатина, 2-211	(831) 411-70-61, 411-70-62
Новокузнецк	ООО «МВ-Сервис», пр-т Кузнецкстроевский, 44-40	(3843) 46-94-00
Новый Уренгой	ООО «Сервис маркет», ул. 26-го съезда КПСС, д. 10Б	(3494) 94-61-45
Норильск	ИП Лутков А.С., ул.Ленинградская,д.22,кв.43	(3919)324422
Обнинск	ООО «Радиотехника», пл. Треугольная, д. 1	(48439) 6-44-14
Омск	ООО «Бытовая техника», пр-т Космический, д. 99/2	(3812) 57-95-40, 32-20-63
	ООО «Бытсервис», ул. Чернышевского, д. 2, кор. 8	(3812) 24-99-64, 48-38-03
Оренбург	ООО «Ликос-Сервис плюс», ул. Невельская, 8А	(3532) 57-24-91; 57-24-94, 57-26-68
Орск	ООО «Аста–Сервис», ул. Краматорская, д. 50	(3537) 25-98-04, 21-36-66
Пенза	ЗАО «Техсервис», ул. Коммунистическая, д.28	(8412) 49-16-10
	ИП «Киреев А.В.», привокзальная площадь, ст. Пенза-1, д. 1, маг. «ЮСТ»	(412) 58-88-82
	ИП Васильев С.Н., ул. Антонова, 11	8-902-206-60-37
Петропавловск-Камчатский	ИП «Ермоленко Д.Н.», ул. Чубарова, 16, Здание гипермаркета Дружба	8(4152) 46-05-05, 46-03-03
Псков	ООО «МиниМакс» Рижский пр., д. 49	(8112) 72-13-90,
Пятигорск	ООО «И.С.Бизнес-Сервис», пр-т Калинина, 19	(87933) 33-97-97
	ИП «Чернявский Е.В.», ул. 1-ая Набережная д. 32 кор. 4	(8793) 33-17-29
	ИП «Гудзенко А.В.», ул. Нежнова, д. 21, корп. 3	(918) 772-71-86
Радужный	ИП «Михайлов Н.Н», 5-й микрорайон, д. 29	(34668) 26-0-26
	ИП Петухов Ю.В., ул. 5-й мкрн., д.24	(34668) 92-802
Ростов на Дону	ООО «Абрис Плюс», пр. Буденовский, 72А	(863) 244-35-90
Самара	ООО «Фирма Сервис-Центр», ул. Мичурина, д.15, офис 307	(846) 263-75-75, 263-74-74
Саратов	ООО «Волга сервис», ул. Московская, 134/146	(8452) 52-37-74
Смоленск	СЦ «Гарант», ул. Румянцева, д. 19	(4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00
Старый Оскол	ИП «Щуплов И.С», ул. Октябрьская, д. 5А	(4725) 22-05-41, 22-15-59
Сургут	ИП Полукаров, ул. Университетская, д.3-83	(3462) 66-70-79, 68-33-50
	ИП «Лопатин А.А.», ул. Пр-т Набережный, д.5, стр.3	(3462) 25-75-15, 72-22-77
Тамбов	ООО ТТЦ «Атлант-Сервис» ул. Московская, д. 23А	(4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19
Тверь	ООО «Стеко-сервис», пр-т Чайковского, д.100	(4822) 32-00-23
Тольятти	ООО «Наша Эра», пр-т Разина, д. 36а, оф. 329	(8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07
Томск	ООО «ГлавбытСервис», ул. Некрасова, д. 12	(3822) 26-64-62, 44-03-07
	СЦ Технолюкс-сервис, пр. Мира, 76	(3822) 72-75-78
Улан-Удэ	ИП Голева, ул. Геологическая, 17	(3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09
Ульяновск	ООО «Мастер-Сервис», ул. Минаева, д. 42	(8422) 32-07-33
	ИП Липкин, Московское шоссе, 85	(8422) 48-33-33, 48-46-90
	АСЦ «Современный сервис ИП Мумлева Е.В., ул. Металлистов, 16/7	8 (8422) 73-29-19, 73-44-22
	ООО «Техномир-сервис», ул. Шагаева, д. 7а	8 (8422) 62-19-64, 8 (905) 349-46-40
Уссурийск	Сервисный центр «ПОЛУКС», ул. Советская, д. 29	(4234) 32-10-35, 33-92-59
	Сервисная компания «ИП Тимченко», ул. Ленина, 134-а	(4234) 33-99-00
Уфа	ООО «Волга», ул. Пр.Октября, 22/2-107	(347) 274-13-69
Хабаровск	ООО «Контур-сервис», ул. Ким-Ю-Чена – 43	(4212) 70-10-00, 75-21-37
Ханты-Мансийск	ИП Калачёв А.Ю., ул.Омская,66	3466444140
Чебоксары	ООО «Центр Обслуживания Сложной Техники», ул. Пирогова, д. 20	(8352) 42-09-00
	ООО «БТ-Сервис», ул. Игнатьева,4	(8352) 415050, 380050
Челябинск	ООО ТТЦ «Рембыттехника», ул. Производственная, 8Б	(351) 771-18-11, (дисп.) 239-39-26
Череповец	ИП Волков, ул. Командарма Белова, д. 29, оф. 2	(202) 28-86-46, 28-10-03
Чита	ООО «Юникс», ул. Шилова, д. 100	(3022) 41-51-02
Южно-Сахалинск	ООО «Контур-сервис», ул. Пограничная 60	(4242) 43-40-73, 74-34-39, 74-37-43
	ИП «Шубин», ул. Есенина, д. 5	(4242) 27-41-49, 55-33-98
	ООО «Сервис –ДВ», Коммунистический пр-т, 21	(4242) 760-666, 760-606, 429-954, 434-506
Ярославль	ООО «Рослан-Сервис», Ньютона, 34	(4852) 44-00-40, 44-00-45, 44-53-32
	ИП Тюленев В.Ю., ул. Туманова, д. 20А	(4852) 98-35-42,98-88-37

* Уполномочено фирмой изготовителем на решение вопросов по ремонту техники Kaiser.
Не является продавцом, изготовителем и импортером.

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

1. Гарантія на справну роботу пристрою є дійсною на період 12 місяців з дня придбання приладу (підтверджена відбитком печатки пункту роздрібної торгівлі ті підписом продавця).

2. Фірма-виробник забезпечує безкоштовний ремонт в разі виявлення у гарантійний період заводського дефекту (невідповідна конструкція, монтаж, дефектні матеріали та виконання).

3. Ця гарантія розповсюджується лише на вироби, що використовуються з некомерційною, особистою, сімейною та побутовою метою. У іншому випадку, гарантійний строк складає 4 місяці з моменту придбання.

4. Гарантійний ремонт виконується безкоштовно (в тому числі вартість робот, матеріалів та, за необхідності та з урахуванням діючого законодавства, перевезення) уповноваженою сервісною компанією на дому у користувача або у майстерні, за розсудом сервісної компанії.

5. Будь-які претензії щодо якості виробу розглядаються лише після перевірки якості виробу уповноваженою сервісною компанією та за необхідності видачі останньою відповідного висновку.

6. Обмін виробу на вільний від дефектів протягом гарантійного періоду здійснюється лише у тому випадку, якщо на підставі висновку експерта неможливо здійснити ремонт або якщо після 3-х ремонтів прилад залишається несправним.

7. Обмін приладу на справний здійснює лише організація, що продала товар.

8. Відповідальність за цією гарантією обмежується, якщо інше не визначене законом, вказаними в цьому документі зобов'язаннями.

ГАРАНТІЯ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ:

1. На вироби, відмови та несправності яких викликані транспортними пошкодженнями, невірним встановленням, недбалим поводженням або поганим доглядом, підключенням до неправильної напруги живлення, використанняv не рекомендованих чистячих або миючих засобів, недотриманням доданої інструкції з експлуатації або невповноваженими особами був здійснений ремонт виробу або внесені конструктивні зміни до його конструкції, а також якщо був видалений серійний номер виробу, або серійний номер виробу не розбірливий чи змінений.

2. На вироби, що експлуатувалися з неусуненими недоліками або проходили технічне обслуговування у компаніях, що не є нашими уповноваженими сервісними компаніями.

3. На несправності, що викликані причинами, що не залежать від виробника, такі як: перепади напруги живлення, явища природи та стихійні лиха, результат діяльності домашніх або диких тварин, комах та т.п.

4. На скляні та керамічні поверхні, а також зовнішні елементи з пластмас в разі якщо дефект виник з вини користувача, після підписання ним акту прийому-здачі.

5. На подряпини, тріщини та аналогічні механічні зовнішні пошкодження, що виникли в процесі експлуатації.

6. На такі пошкодження деталей, ймовірність яких значно вища за звичайну за характером їхньої експлуатації або які виникли в результаті природного зносу (в тому числі витратні матеріали), таких як: лампи, фільтри та т.п., а також пластмасові деталі, що переміщуються вручну.

7. На такі ви робот як регулювання, чистка та інший догляд за виробом, що оговорений в Інструкції з експлуатації.

8. А також з інших причин, що виникли з вини покупця, а не виробника – такі причини мають бути усунені лише за рахунок покупця.

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

(№ відповідає номер апарата, див. на задній сторінці обкладинки цієї інструкції)

Ці гарантійні зобов'язання не обмежують визначені законом права споживачів

Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!

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

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

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

ВІДМІТКА ЩОДО ПРОДАЖУ:

ВИРІБ

- ☐ Електрична плита
- ☐ Газова плита
- ☐ Вбудована поверхня
- ☐ Вбудована духовка
- ☐ Мікрохвильова піч
- ☐ Холодильник
- ☐ Пральна машина
- ☐ Посудомийна машина
- ☐ Кухонний очищувач повітря
- ☐ Кондиціонер

Модель: .....
Заводський №: .....
Назва магазину: .....
Телефон: .....

Дата продажу: « ____ » _____ 20____ р.

ВІДОМОСТІ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ:

Встановлено: « ____ » _____ 20____ р.

Власник (прізвище, ім'я, по-батькові).....
Адреса, телефон .....
Підпис власника .....
Майстер (прізвище, ім'я, по-батькові) .....
Орг. що встановлює .....
Підпис майстра .....

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.

Підпис покупця .....

Представництво Kaiser в Україні*:
Тел.: 8 (044) 331-50-77, 8 (044) 331-50-78, 8 (044) 496-55-44
Факс: 8 (044) 391-03-00
www.kaiser.ua
E-Mail: service@kaiser.ua

Адреси та телефони авторизованих сервісних центрів, що забезпечують гарантійне та післягарантійне обслуговування техніки Kaiser в Україні:

Алчевск	ЧМП «Булат-С», ул. Белинского, д. 11	(06442) 2-58-09, 4-84-01
Белая Церковь	СПД-ФЛ Король А.В. СЦ «Сервис-Мастер», ул. Вокзальная, д. 5	(04563) 3-29-44
Бердичев	ФЛП Рожок А.А. СЦ «Скормаг-Сервис», ул. Ленина, д. 57	(04143) 4-06-36, (067) 700-52-78
Винница	ФЛП Рожок А.А. СЦ «Скормаг-Сервис», пр. Юности, д. 16	(0432) 46-43-93, 46-82-13, 51-92-52 (0432) 51-92-54
Винница	ООО «СИ Гелиос ЛТД», ул. Порика, д. 1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Днепродзержинск	ФЛП Повод О.Б. СЦ «Росток», пр. Ленина, д. 66	(0569) 53-54-80, (067) 363-29-29
Днепропетровск	«НАШ СЕРВІС», ул. Караваева, д. 2-А	(067) 528-82-44, (095) 802 68-05 (098) 004-53-13
Донецк	ООО ««НАШ СЕРВИС», ул.230-й Стрелецкий дивизии, д. 2-А	(062) 307-92-90
Енакиево	ООО ««НАШ СЕРВИС», ул. Ленина, д. 87-Б	(06252) 5-38-52
Житомир	ООО «Проф-мастер», ул. Черняховского, д. 20	(0412) 42-22-54, (067) 594-94-04
Запорожье	ООО ««НАШ СЕРВИС», ул.40 лет Советской Украины д. 65	(061) 224-62-46, (096) 595-22-00
Ивано-Франковск	ФЛП Волков А.А., ул. Волчинецкая, д. 223	(0342) 71-28-13
Керчь	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Радянская, д.15	(06561) 2-30-62
Киев	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Щусева, д. 44	(044) 537-48-45
Кировоград	ФЛП Горбатенко С.В., СЦ «Евробыттех», ул. Черновола, д. 1-В	(0522) 27-28-40, (097) 853-99-08
Конотоп	СПД Обруч А.Б. «Алексей», пр. Ленина, д. 11	(05447) 6-13-56
Коростень	ПП «Муравицькі», вул. Ж. Кудакова, д. 2-В	(04142) 5-05-04
Краматорск	ФЛП Киреева Е.Б. СЦ «Валдис-сервис», ул. Парковая, д. 15	(06264) 5-64-56, (0626) 42-19-00
Кременчуг	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Переяславская, д. 55	(0536) 74-72-10, (0536) 74-71-53
Кривой Рог	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Революционная, д. 73	(056) 440-07-64
Лубны	ФЛП Коханенко В.В., ул. Радянская, д. 98 ТЦ «Вектор» 2 этаж	(050) 457-49-65, (05361) 77-937
Луганск	ФЛП Андрейченко Д.Л. СЦ «Восточный», ул. Ломоносова, д. 96-Ж	(0642) 33-02-42, 33-11-86
Луцк	ФЛП Богуш С.А. СЦ «Ваш Мастер», пр. Победы, д. 22	(033) 223-01-03
Львов	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Курмановича, д. 9	(032) 255-62-35
Мариуполь	ЧП «КОЛИС СЕРВИС» СЦ «Сервисный центр», бр. 50 лет Октября, д. 32/18	(0629) 49-300-5, 49-300-6
Мукачево	ООО «Гарант Мукачево», ул. Береговская Объездная, д. 12	(03131) 2-33-33
Николаев	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Буденного, д. 44-А	(0512) 50-03-11, 55-29-04
Никополь	ЧП «Импорттехносервис», ул. Гагарина, д. 62 корп. А	(05662) 2-24-88
Новая Каховка	ФЛП Масюткин В.В. СЦ «Электрон», ул. Щорса, д. 33-А, ул. Горького, д. 48	(05549) 7-83-98
Одесса	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Транспортная, д. 7-Е	(048) 784-20-85 , 784-20-86
Павлоград	ФЛП Шульга С.З., ул. Днепровская, д. 172-Б	(05632) 6-15-54, 6-23-42
Павлоград	ДП «Пинфок ООО «Пинфо-центр», ул. Днепровская, д. 73-Б	(05632) 3-11-93
Полтава	ООО «АМАТИ-СЕРВИС», ул. Зеньковская, д. 21	(0532) 69-09-46, (093) 562-81-25
Прилуки	ООО «АМАТИ-СЕРВИС» ул. Киевская, д. 371-А	(04637) 5-39-82, (093) 753-38-28 (050) 355-15-68
Ровно	ФЛП Траскин М.Ю. СЦ «Радиомастерская», ул. Почтовый, д. 2	(0362) 22-68-19
Севастополь	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Ковпака, д. 3	(050) 344-71-83, (0652) 520-565 (0692) 450-468
Севастополь	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Вакуленчука, д. 29	(050) 344-71-83, (0652) 520-565 (0692) 532-173, 450-468
Северодонецк	СПД Колмичек О.М. СЦ «Электронные системы», ул. Федоренко, д. 20-А	(06452) 4-43-85, 4-51-83
Симферополь	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Балаклавская, д. 68	(0652) 520-565
Стаханов	ООО «Альбит» ул. Октябрьская, д. 1	(06444) 4-02-89
Сумы	ФЛП Евдокимов В.Е., ул. Прокофьева, д. 19	(0542) 36-50-58
Тернополь	ФЛП Криворучко Ю.И. СЦ «Репорт-сервис», ул. П. Кулиша, д. 1	(0352) 51-12-47
Ужгород	ООО «Миллениум», ул. Гагарина, д. 101	(031) 266-12-97
Умань	ЧП СЦ «Ремонт-Сервис», ул. Октябрьской Революции, д. 90	(04744) 4-28-80, (067) 47-99-081 (067) 93-507-93
Феодосия	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Базарная, д. 4	(06562) 3-12-84
Харьков	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Вернадского, д. 1	(057) 758-10-39, 758-10-40
Херсон	ООО «Ремонт и сервис», ул. Рабочая, д. 66	(0552) 48-58-88, 48-50-00
Хмельницкий	ЧП «Радиодонор», переулок Ипподромный, д. 2	(0382) 704-700, 66-46-16
Черкассы	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Ильина, д. 204	(0472) 45-45-86
Чернигов	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Шевченко, д. 4	(0462) 267-58-58
Черновцы	ООО «НАШ СЕРВИС», ул. Главная, д. 265	(0372) 58-43-01

* Уповноважена фірмою виробником на вирішення питань з ремонту техніки Kaiser.
Не є продавцем, виробником та імпортером.

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

COD. 2.000.96.3

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем инструкций по эксплуатации, это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.