

Kaiser®

EG ...

BUILT IN GAS OVEN

EINBAUGASBACKOFEN

ВСТРАИВАЕМЫЙ ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



EN USER MANUAL

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

DEAR CUSTOMERS,

thank you for purchasing this Kaiser product.

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

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

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

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

We wish you an effective use of our oven.

Yours faithfully

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung unseres Backofens.

Hochachtungsvoll

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

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

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

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

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

Желаем Вам эффективного пользования духовым шкафом нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

CONTENTS

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

INHALTSVERZEICHNIS**ОГЛАВЛЕНИЕ**

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTION

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

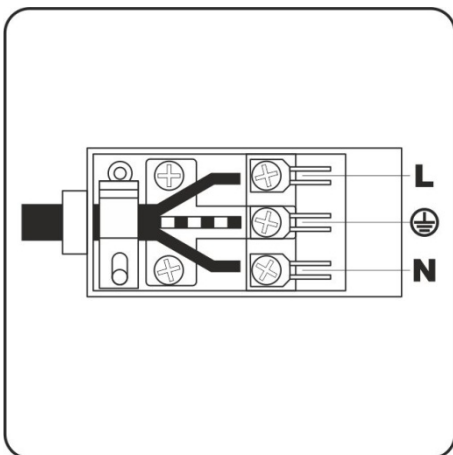
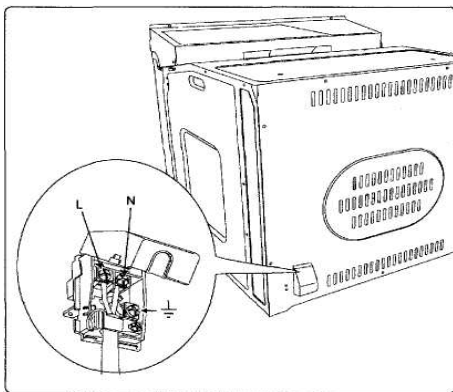
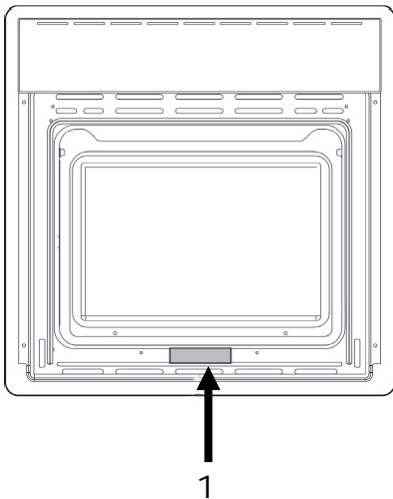
- the supply voltage corresponds to the specifications on the data plate 1 on the front of the oven,
- the mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

Correct grounding is a legal requirement. If the appliance is not pre-fitted with a power cable and/or plug, use only suitable cables and plugs capable of handling the power specified on the appliance's data plate 1 and capable of resisting heat. The power cable should never reach a temperature 50°C above ambient temperature at any point along its length.

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

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

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



FÜR DEN INSTALLATEUR

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

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

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

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

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

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

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

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

В случае подсоединения непосредственно к эл. сети, необходимо использовать специальный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм, позволяющий отсоединять прибор от сети, соответственно техническим данным действующих предписаний (желто-зеленый кабель заземления не должен прерываться данным выключателем). Штекер или автоматический выключатель, на правильно установленном приборе, должен быть всегда легко достигаем.

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

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

GAS CONNECTION

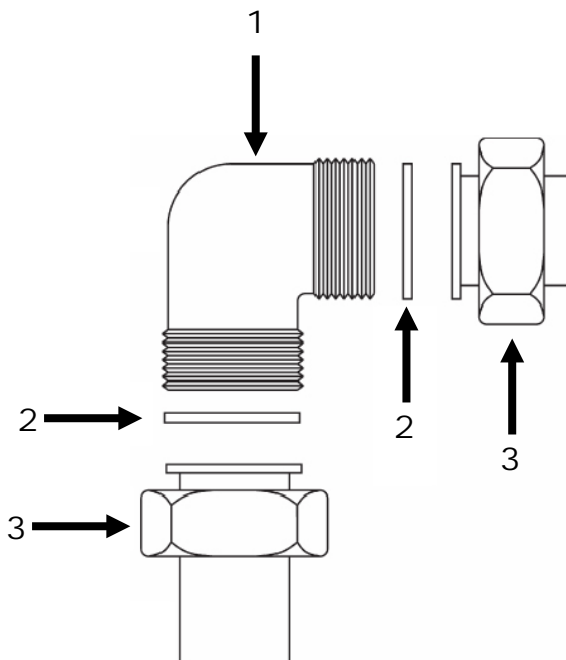
The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet (Conversion to a different type of gas).

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

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

Rigid pipe connection

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



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

Important:

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

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

GASANSCHLUSS

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

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

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

Anschluss an die Gasleitung

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

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

Wichtig:

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

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ

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

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

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

Подключение к источнику газа

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

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

Важно:

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

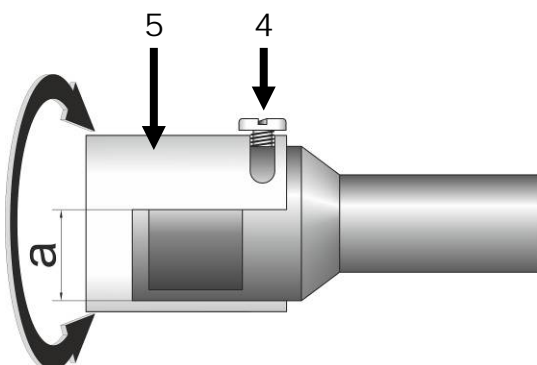
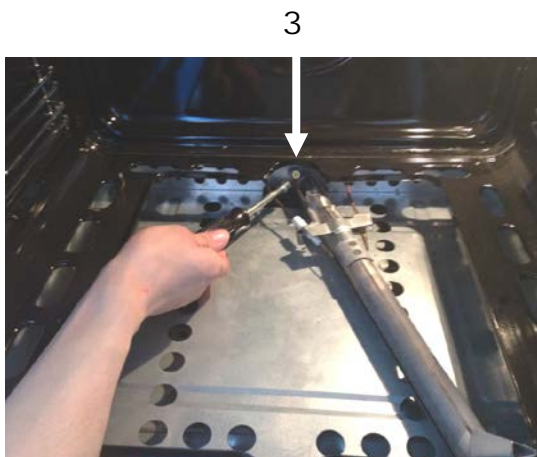
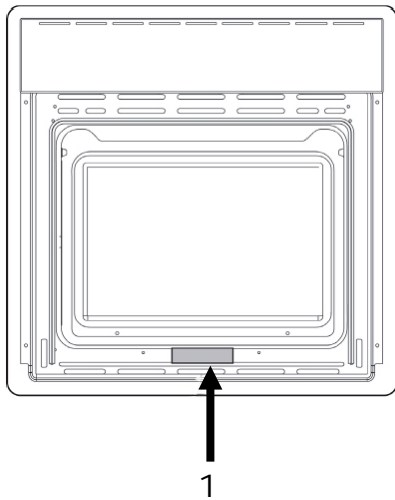
Внимание! После подключения прибора к газопроводу или газовому баллону ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ соединений с помощью мыльной пены. Ни в коем случае не применять открытое пламя.

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

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

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

Conversion to a different gas type must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.



Conversion procedure:

- Disconnect the electrical power supply to the appliance,
- Change the main oven nozzle:

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

NOZZLE TABLE

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

TABLE OPENING SIZE

Type of gas	Natural gas	Liquid gas
Size a , mm	6,4	15,0

UMSTELLEN AUF EINEN ANDEREN GASTYP

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

Für den Düsendurchmesser siehe »Tabelle der Düsen«.

Umstellung von einem Gastyp auf einen anderen muss von einem Fachmann gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

Vorgangsweise bei Umstellung auf einen anderen Gastyp:

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

TABELLE DER DÜSEN

Brenner	Nennlast kW	Durchmesser der Düse	
		G20/20	G30/29
Backofenbrenner	2,50	1,18	0,77

TABELLE ÖFFNUNGSGRÖÖE

Gastyp	Erdgas	Flüssiggas
Größe a , mm	6,4	15,0

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

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

Данные диаметров форсунок указаны в «Таблице форсунок».

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

Порядок действий при переключении на другой тип газа:

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

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Горелка	Номинальная мощность кВт	Диаметр форсунки в мм	
		G20/20	G30/29
Горелка духовки	2,50	1,18	0,77

ТАБЛИЦА РАЗМЕР ОКНА

Тип газа	Природный	Пропан-бутан
Размер a , мм	6,4	15,0

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

Conversion from natural gas to LPG

Ovens with stainless steel front:

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

Ovens with glass fronts:

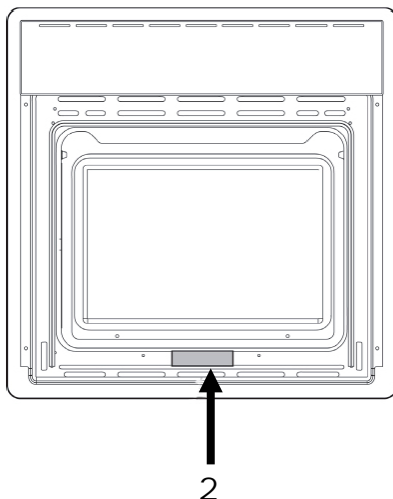
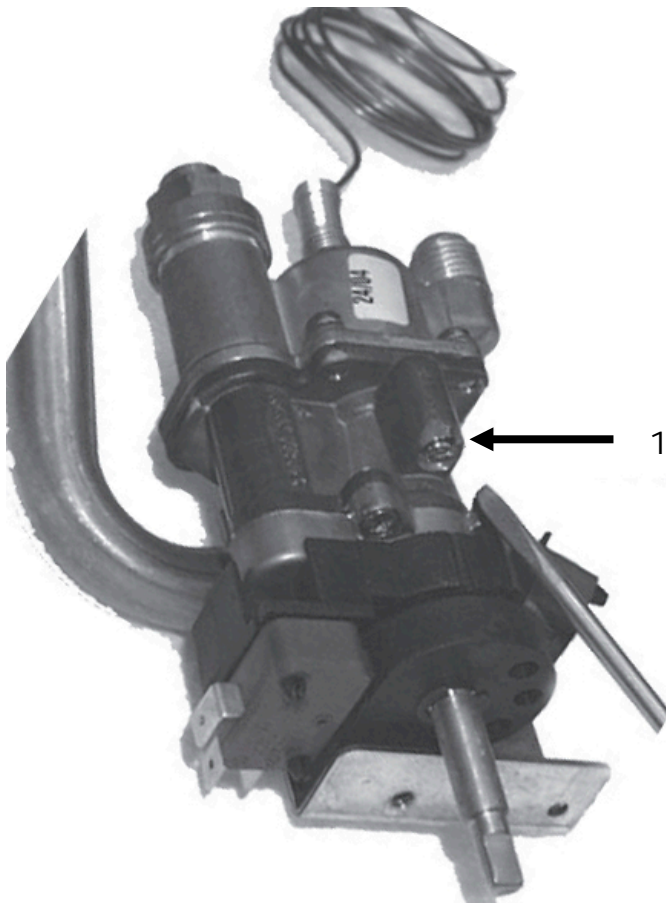
- Turn the temperature control knob to the minimum position,
- Remove the front by unscrewing the two ring nuts,
- Insert a screwdriver through the hole in the front wall of the oven and turn the screw 1 fully clockwise.

Conversion from LPG to natural gas

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



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



Einstellen der minimalen Gaszufuhr bei der Umstellung auf einen anderen Gastyp

Установка минимальной подачи газа при переключении на другой тип газа

Umstellen vom Erdgas auf Flüssiggas

Переключение с природного газа на сжиженный

Geräte mit Edelstahl-Bedienblende:

Приборы с панелью управления из нержавеющей стали:

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

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

Geräte mit Glas-Bedienblende:

Приборы с панелью управления из стекла:

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

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

Umstellen vom Flüssiggas auf Erdgas

Переключение с сжиженного газа на природный

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

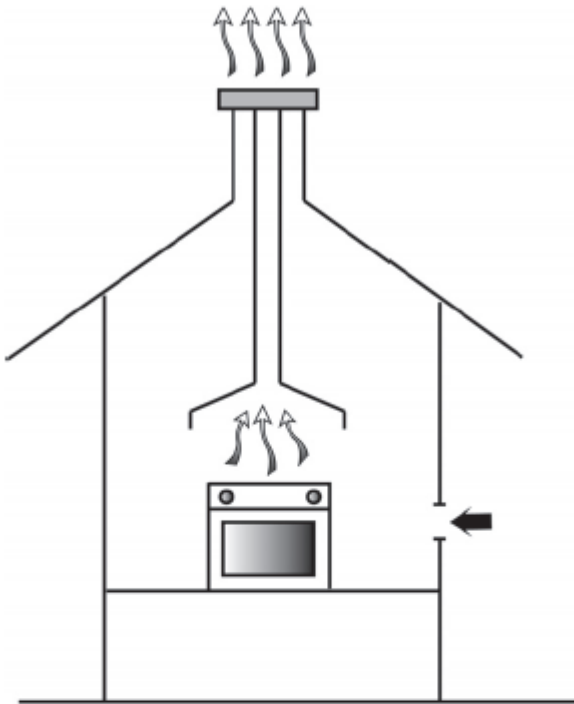
- Повернуть терморегулятор духовки в положение „минимальное“ и прогреть прибор в течении 10 минут,
- Затем ослабить регулировочный винт, чтобы установить маленькое, но стабильное пламя,
- Монтировать панель управления.

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

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

INSTALLATION OF THE OVEN

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



Positioning

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

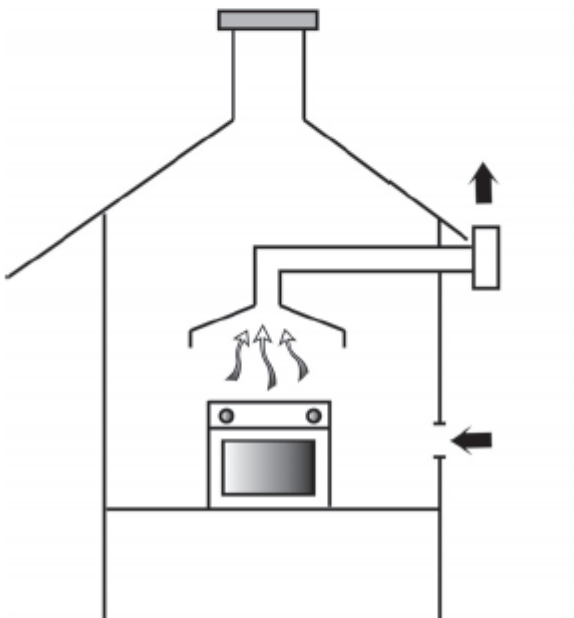
In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.

Ventilation of the room

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

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

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



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

EINBAU DES BACKOFENS

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

Standort

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

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

Raumbelüftung

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

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

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

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

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

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

Место установки

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

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

Вентиляция помещения

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

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

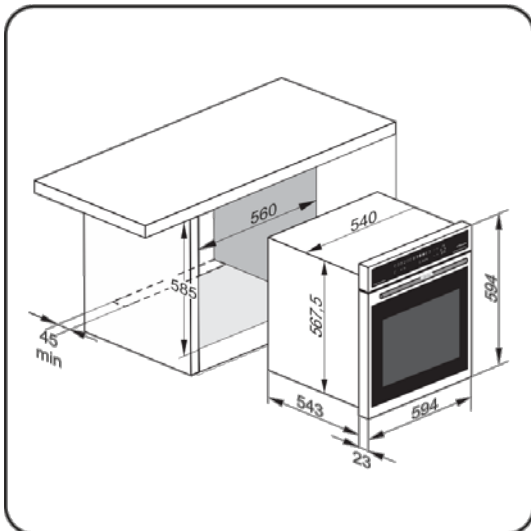
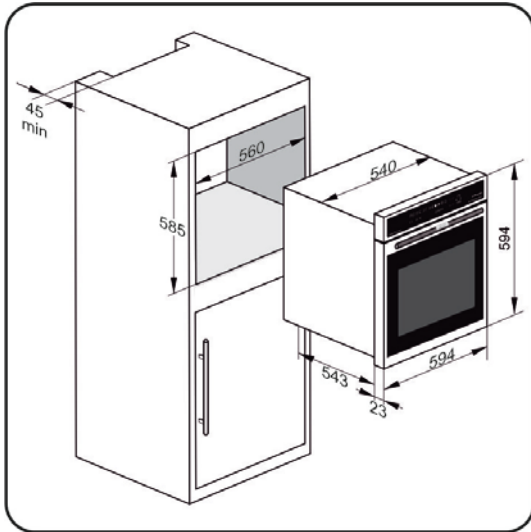
- Свободное полное поперечное сечение должно составлять 6 см² на каждый кВт устанавливаемой мощности, но минимум 100 см² (эти отверстия при необходимости могут быть обеспечены за счёт увеличения зазора между дверью и полом),
- Отверстия должны находиться в нижней части внешней стены, которая расположена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

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

Flush fitting

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

Figure shows the installation dimensions.



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

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

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

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

Einbau des Backofens

Der Backofen kann unter einer Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden.

Die Einbaumaßen müssen den auf der Abbildung dargestellten Massen entsprechen.

Die Einbaumaßen sind in **mm** angegeben.

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

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

Установка духового шкафа

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

Размеры для встраивания даны в **мм**.

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

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

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

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

SAFETY CONDITIONS

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

SICHERHEITSBEDINGUNGEN

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

УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

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

In case of gas leak, it is not allowed:

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

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

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

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

Im Falle eines Gasleckverdachtes ist folgendes untersagt:

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

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

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

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

В случае подозрения утечки газа нельзя:

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

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

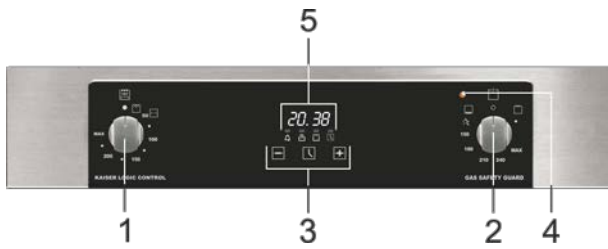
- Не следует подсоединять к газовой установке никаких проводов.
- В случае воспламенения газа, вытекающего из неплотной установки, следует немедленно перекрыть подачу газа при помощи запорного клапана на газобаллоне или крана, отсекающего подачу газа.
- В каждом случае, вызванном техническими неисправностями,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

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

BRIEF DESCRIPTION

CONTROL PANEL

GAS OVEN WITH ELECTRIC GRILL



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

KURZBESCHREIBUNG**BEDIENBLENDE****GASBACKOFEN MIT ELEKTROGRILL**

1. Drehregler des Grills, des Bratspießes und der Innenbeleuchtung
2. Drehregler des Gasbackofen – Thermostats, Einschalten von Grill
3. Elektronische Zeitschaltuhr
4. Grill - Kontrolllampe
5. Backofenfunktionsanzeige

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ****ГАЗОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ГРИЛЕМ**

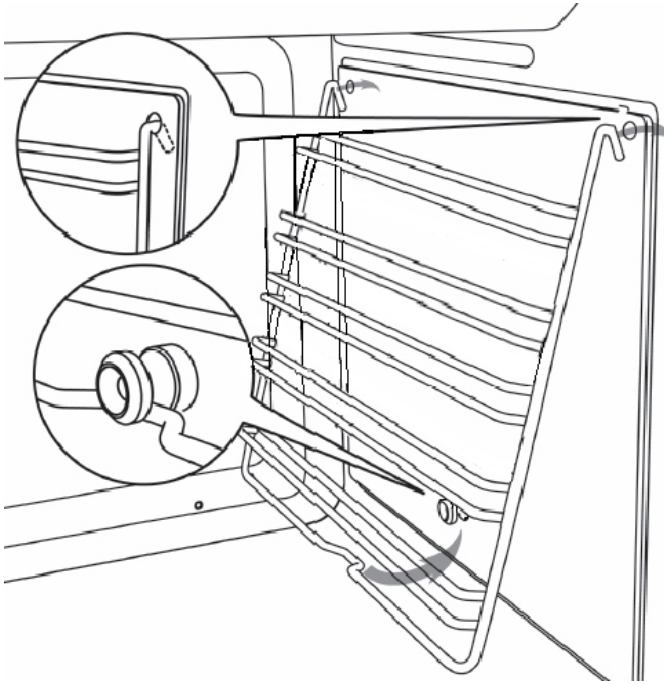
1. Регулятор температуры электрического гриля, вертела и внутреннего освещения
2. Ручка терморегулятора газовой духовки, включения гриля
3. Электронное программирующее устройство
4. Контрольная лампа электрического гриля
5. Дисплей

EQUIPMENT AND USAGE

PREPARATION

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

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



↑
1

Self-cleaning catalytic panels*

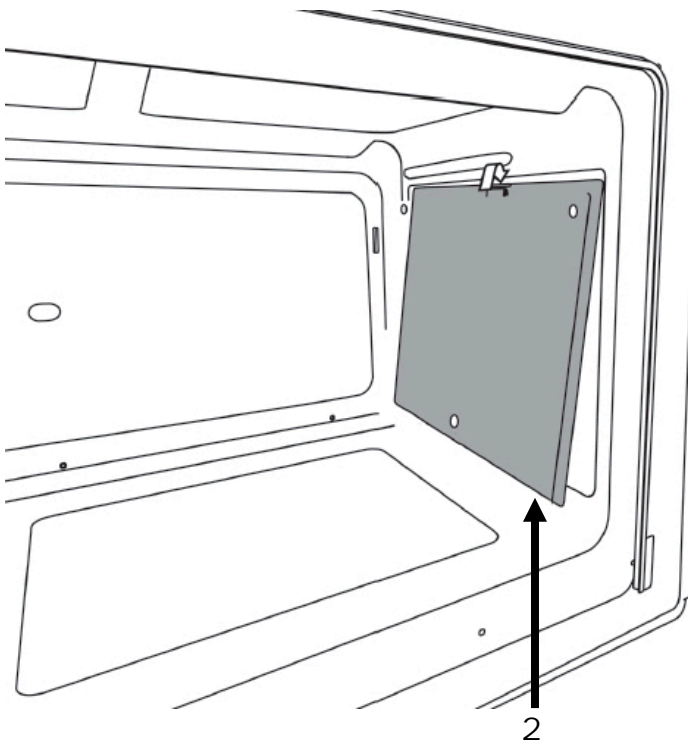
Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels 2 to cover the inside walls.

These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in special, micro-porous catalytic enamel which oxidizes and gradually vaporizes splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C.

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

If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.

Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.



↑
2

* - if available

AUSSTATUNG UND BENUTZUNG

ОБОРУДОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

VORBEREITUNG

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

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

Selbstreinigende katalytische Platten*

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

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

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

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

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

* - falls vorhanden

ПОДГОТОВКА

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

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

Самоочищающиеся каталитические пластины*

На стенках духовки установлены пластины 2 со специальной экологической микропористой самоочищающейся каталитической эмалью.

Эта эмаль при температуре типовой работы духовки свыше 200°C катализирует все находящиеся на ней жирные вещества и, испаряя, устраняет их.

Единственные средства, необходимые для уборки духовки после каталитической очистки, это... – щётка и совок.

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

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

* - если имеется

OVEN TEMPERATURE CONTROL

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

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

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

To light the burner:

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

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

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

If the burner fails to ignite:

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



1

TEMPERATUREINSTELLUNG

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

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

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

Zum Anzünden des Brenners:

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

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

- Die Zündung nicht länger als 15 Sekunden betätigen.

Wenn der Brenner beim ersten Mal nicht gezündet wurde:

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

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

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

Положение «минимум» соответствует температуре 130°C.

Положение «максимум» соответствует температуре 250°C.

Чтобы зажечь горелку надо:

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

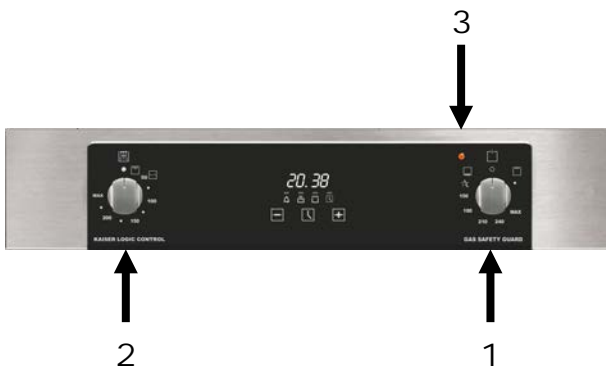
В это время зажигается электрический поджиг, элемент накаляется и обеспечивает снабжение горелки газом.

- Поджиг приводить в действие не более 15 секунд.


Если горелка не зажглась с первого раза, нужно:

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

ELECTRIC GRILL



To operate the electric grill:


- Turn the knob 1 to the symbol .

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

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

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

To operate the spit roaster motor (optional):

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


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

ELEKTROGRILL**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ**

Zum Einschalten des Elektrogrills muss:

Для включения электрического гриля:

- Der Drehregler 1 auf  gestellt werden.

- Уставить ручку 1 на символ .

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

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

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


Положение «максимум» соответствует температуре 250°C.


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

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

Zum Einschalten des Bratspießmotors (falls vorhanden) muss:

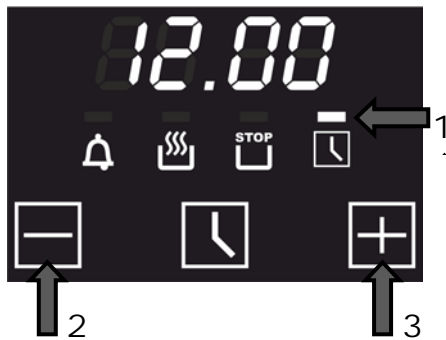
Для включения мотора вертела (если имеется) нужно:

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

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

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

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

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

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

The symbols 12.00 appear on the display.

Setting the clock

To set the current day time:

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

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



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

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

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

* - if available

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

**СЕНСОРНОЕ ЭЛЕКТРОННОЕ
ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО***
Touch control **ДУХОВОК CHEF**

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

При первом включении часов мигает символ 1.

Auf dem Display erscheint 12.00.

На дисплее появится 12.00.

Uhrzeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:

- Mit den Wahl Tasten 2 oder 3 (– oder +) die gewünschte Uhrzeit einstellen.
- С помощью кнопок выбора 2 или 3 (– или +) установите желаемое время.

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

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

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

Установленное время можно изменить. Для этого:

- Die mittlere Taste 4 mehrmals solange drücken bis das Symbol 1 anfängt zu blinken.
- Die gewünschte Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen.
- Нажимайте на среднюю кнопку 4 пока не начнёт мигать символ 1.
- Установите время, как описано выше.

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

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

* - falls vorhanden

* - если имеется

Electronical countdown timer

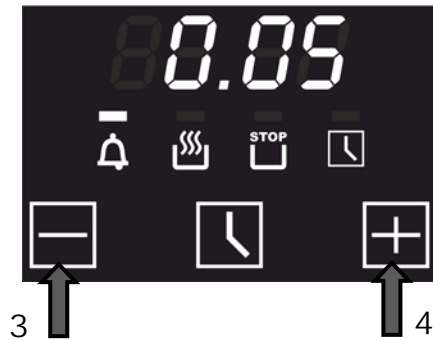
The countdown timer works independently of all other timer functions, and can be used even when the oven is switched off.

To switch on the countdown timer

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

The symbols 0.00 appear on the display.

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



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



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

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

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

Elektronischer Kurzzeitwecker

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

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

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

Auf dem Display erscheint 0.00.

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

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

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

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

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

Электронный минутник

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

Чтобы включить минутник:

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

На дисплее появится 0.00.

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

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

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

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

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

Setting the cooking time

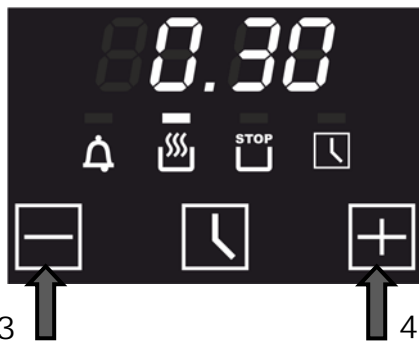
The process in the oven should switch off after a wanted duration automatically (only for function electric grill).

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



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

The symbols 0.00 appear on the display.



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

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



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

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

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



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

Einstellen der Betriebsdauer

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

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

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

Auf dem Display erscheint 0.00.

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

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

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

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

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

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

Установка продолжительности приготовления

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

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

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

На дисплее появится 0.00.

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

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

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

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

Символ 2 гаснет. На дисплее отображается текущее время.

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

Setting the end of cooking time

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

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



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

The symbols 0.00 appear on the display.

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



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

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



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

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

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

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

Einstellen der Endzeit

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

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

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

Auf dem Display erscheint 0.00.

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

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

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

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

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

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

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

Установка времени окончания приготовления

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

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

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

На дисплее появится 0.00.

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

Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

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

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

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

Символ 2 гаснет. На дисплее отображается текущее время.

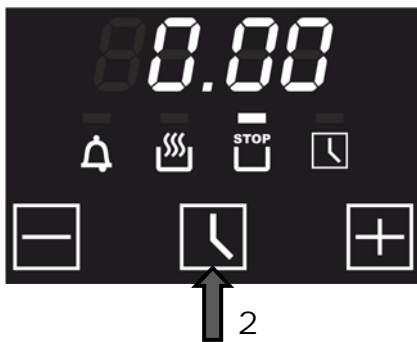
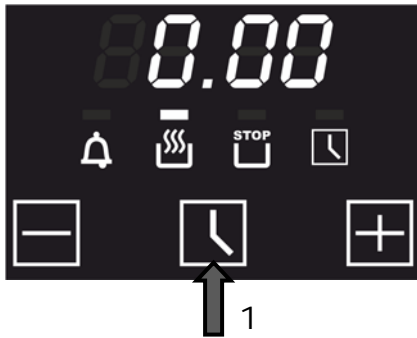
Внимание! Если по отключению таймера Вы не переведете вращающиеся ручки в нулевое положение, духовой шкаф будет продолжать работать.

Setting cooking duration and end times

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

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

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



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

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

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



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

Einstellen der Betriebsdauer und Endzeit

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

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

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

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

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

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

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

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

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

Задайте сначала время приготовления 1 и затем время окончания 2.

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

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

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

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

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

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



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



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



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



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

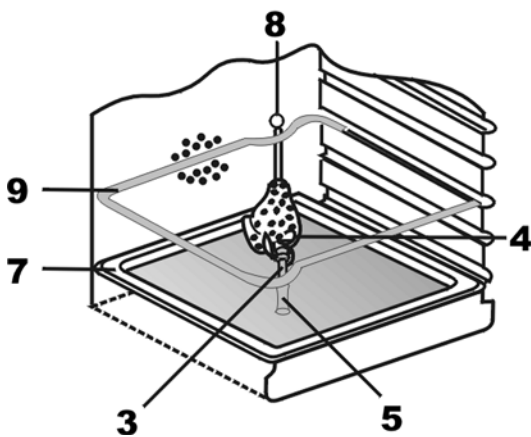
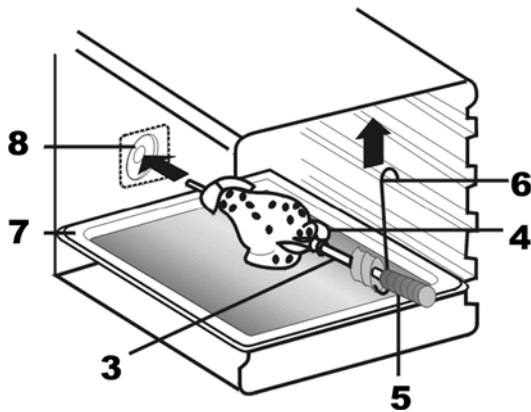
SPIT

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

PREPARING OF THE FOOD ON THE SPIT

To do this you have to proceed the following:

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



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

COOLING FAN

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

By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx. 10 min.

It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C.

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

* - if available

DREHESPIESS

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

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

GRILLEN AM DREHESPIESS

Um dies zu tun ist wie folgt vorzugehen:

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

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

KÜHLVENTILATOR

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

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

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

* - falls vorhanden

ВЕРТЕЛ

Некоторые духовки оборудованы вертелом, приводимым во вращение эл. мотором, Благодаря вертелу* возможна вращательная обжарка блюд в духовке. Служит главным образом для обжарки домашней птицы, шашлыков, колбасок и других блюд.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Для этого необходимо следующее:

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

При вынимании блюда во избежание ожога обязательно использовать ручку 5.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Охлаждающий вентилятор* находится на верхней части духовки и служит для охлаждения как встроенной мебели, так и самой дверцы духовки. Вентилятор включается автоматически при достижении температуры внешней поверхности духовки 60° С. Например, при установке духовки на 200° С вентилятор включится приблизительно через 10 мин. При понижении температуры внешней поверхности духовки ниже 60° С вентилятор автоматически отключается. Например, после выключения духовки, установленной на 200° С, вентилятор выключится приблизительно через 30 мин.

* - если имеется

PRACTICAL ADVISES

Baking

- It is advised to bake pastry and cakes on the baking trays, which are provided as oven equipment.
- You also can bake on customary baking trays, which are to be placed on the grate. In this case baking trays out of black plate are recommended. These trays have a better heat conductivity, the baking time is abbreviated and energy can be saved.
- Some pastry is to be placed into a pre-heated oven.
- The oven is to be pre-heated carefully, only for heavy pastry which have a big mass and rise weakly. Pastry that rises quickly can be placed into a weakly pre-heated oven.
- After turning off the oven you can check the pastry quality with a wooden rod. (If the pastry is baked well, the rod will be dry and clean after sticking it in and pulling it out.
- After turning off the oven you should let the pastry in it for 5 minutes.

Roasting and Stewing of meat

The following is advised:

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

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

Backen

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

Braten und Schmoren von Fleisch

Es wird folgendes empfohlen:

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

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка кондитерских изделий

- Рекомендуется выпечка теста на противнях, составляющих заводское оборудование духовки.
- Выпечка возможна также в формах и на противнях, которые следует устанавливать на решетке. В этом случае рекомендуется употребление форм из черной жести или форм с гальванопокрытием (золотого цвета). Эти формы лучше проводят тепло и сокращают время выпечки, экономя при этом электроэнергию.
- Некоторые из выпекаемых изделий требуют предварительно прогретого духового шкафа.
- Предварительный нагрев духовки следует применять исключительно в случае тяжелого теста большого объема и слабоподнимающегося. Быстро поднимающееся тесто следует устанавливать в слабо разогретую духовку.
- После отключения духовки, рекомендуется проверка качества выпеченного теста при помощи деревянной палочки (в случае правильной выпечки, после накола теста, палочка должна быть сухой и чистой).
- Выпеченное изделие, следует оставить в духовке, после ее отключения, еще на протяжении 5 минут.

Жарение и тушение мяса

Рекомендуется следующее:

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

Cooking in the oven

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

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

Guideline values for cooking with the grill

Zubereitung im Backofen

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

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

Приготовление в духовом шкафу

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

Приготавливаемая пища должна быть расположена преимущественно на среднем уровне.

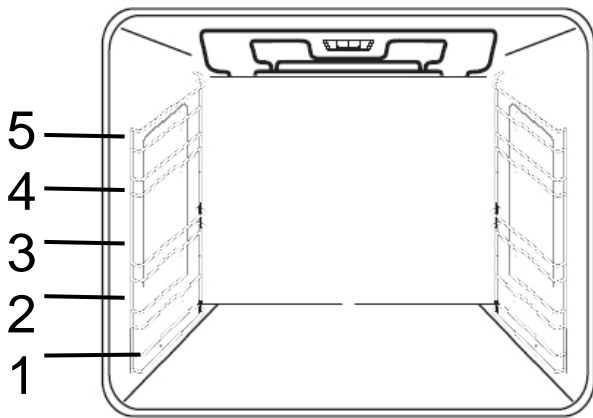
MAIN COURSE GERICHT БЛЮДО	SHELF STUFE УРОВЕНЬ	TEMPERATURE (°C) TEMPERATUR (°C) ТЕМПЕРАТУРА (°C)	COOKING TIME (MIN) KOCHZEIT (MIN) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	PREHEAT VORHEIZEN ПРЕДВАРИТ. РАЗОГРЕВ
BISKUITEG (BIBSKUITROULADE) GENOESE SPONGE (SWISS ROLL) ТЕСТО БИСКВИТНОЕ (БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ)	4	210	15-20	yes - Ja - да
MÜRBETEIG (KEKSE) SHORT PASTRY (BISCUITS) ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	5	200	10-12	yes - Ja - да
TEIG MIT KÜNSTL. HEFE (FLADEN, BLECHKUCHEN) DOUGH WITH RAISING AGENT (SCHIACCIATA) ТЕСТО С ИСКУСТВ. ДРОЖЖАМИ (ЛЕПЕШКИ, ПИРОГИ)	4	200	25-30	yes - Ja - да
BISKUITTEIG, SANDKUCHEN (IN KLEINEN PAPIERFORMEN) SPONGE CAKE (SMALL PAPER PASTRY CASES) БИСКВИТНОЕ.ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ (В МАЛЕНЬКИХ БУМАЖНЫХ ФОРМАХ)	4	190	20-25	yes - Ja - да
HEFETEIG (MOHNSTRUDEL) HEFETEIG (MOHNSTRUDEL) ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ (МАКОВЫЙ РУЛЕТ)	4	180	40-50	yes - Ja - да
BLÄTTERTEIG (GEFÜLLTE TASCHEN) PUFF PASTRY (TARTLETS) ТЕСТО СЛОЕНОЕ (ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ)	4	190	20-30	yes - Ja - да
SOUFFLE / SOUFFLE / СУФЛЕ	4	180	35-40	yes - Ja - да
SACHERTORTE / SACHERTORTE / ВЕНСКИЙ ТОРТ	4	180	55-60	yes - Ja - да
OBSTTORTE / FRUIT PIE / ТОРТ ФРУКТОВЫЙ	2	160	160-180	yes - Ja - да
BEIGNETTEIG / CHOUX PASTRY / ТЕСТО ДЛЯ ВАФЕЛЬ	5	200	35-40	yes - Ja - да
RINDSBRATEN (CA. 1,5 KG) ROAST BEEF (CA. 1,5 KG) ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ (ПР. 1,5 КГ)	2	200	90-120	yes - Ja - да
SCHWEINEBRATEN (CA. 1,5 KG) ROAST PORK (APPROX. 1.5 KG) СВИНОЕ ЖАРКОЕ (ПР. 1,5 КГ)	2	200	100-120	yes - Ja - да
PIZZA / PIZZA / ПИЦЦА	2	190	20-25	yes - Ja - да
FISCHAUFLAUF / BAKED FISH / РЫБА	4	180	50-60	yes - Ja - да
GEMÜSEAUFLAUF / BAKED VEGETABLES / ОВОЩИ	4	170	30-40	yes - Ja - да
GEFLÜGEL / POULTRY / ПТИЦА	4	190-200	60-70	yes - Ja - да

Hinweise zum Grillen

Указания по использованию гриля

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

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

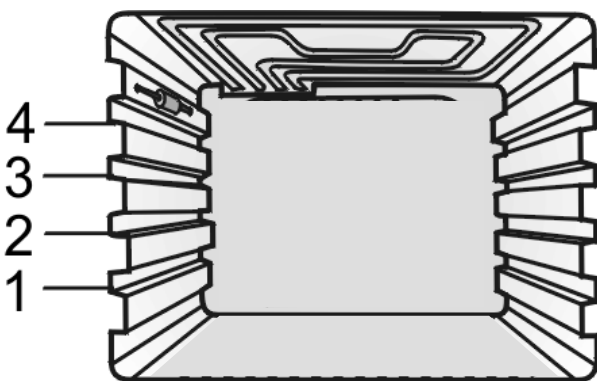


After the run off of the predetermined halftime the meat should be reversed.

It is more advantageous to roast bigger meat shares.

Baste the meat with gravy while roasting.

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



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

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

Depending on model the ovens have 4 or 5 heights.

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

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

Es ist sinnvoller größere Fleischportionen zu braten.

Während des Bratens das Fleisch mit der Bratensoße begießen.

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

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

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

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

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

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

Более выгодным является за жаривание больших порций мяса.

Во время жарения поливать мясо вытопившимся соусом.

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

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

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

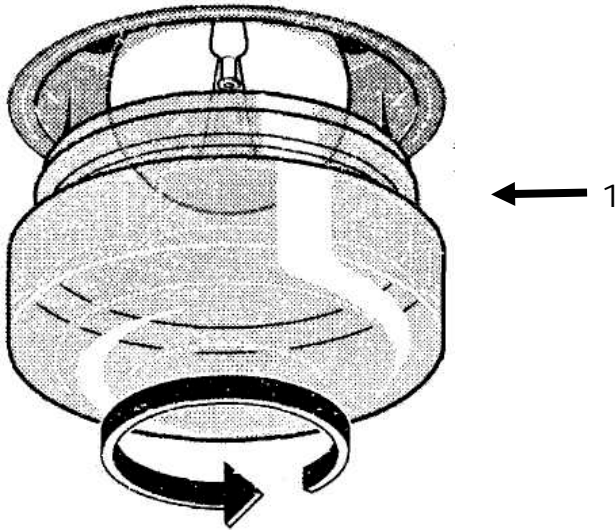
В зависимости от модели духовки имеют 4 или 5 уровней.

CARE AND ATTENDANCE

REPLACING THE OVEN LIGHT

The oven light 1 must have these precise features:

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



Attention! First of all disconnect the apparatus from the power supply

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

PFLEGE UND WARTUNG

AUSWECHSLUNG DER BACKOFENBELEUCHTUNG

Die Backofenbeleuchtung 1 muss folgende Merkmale aufweisen:

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

Achtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

Освещение духовки 1 должно иметь следующие параметры:

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

Внимание! Прежде всего отключить духовку от сети.

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

Oven

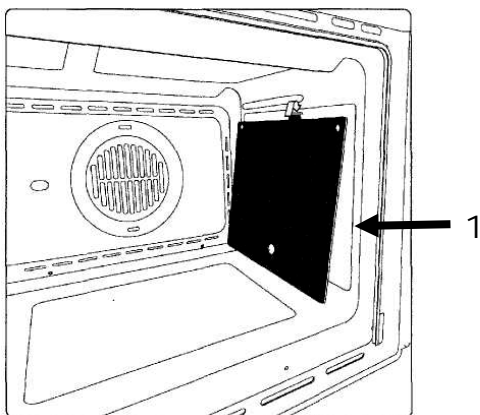
The inner walls of the oven are covered with easy to be cleaned high quality enamel. The very smooth surface counteracts against the appearance of the remaining soiling on the walls of the oven very fast and can be also simply cleaned. The anti-acid-containing quality of this enamel permits a long-term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

The oven is to be cleaned after every use.

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

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

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



Self-cleaning catalytic panels

Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels 1 to cover the inside walls.

These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in special, micro-porous catalytic enamel which oxidizes and gradually vaporizes splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C. If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.

Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.

Backofen

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

Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.

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

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

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

Selbstreinigende katalytische Platten

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

Духовой шкаф

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

Чистите духовку после каждого использования.

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

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

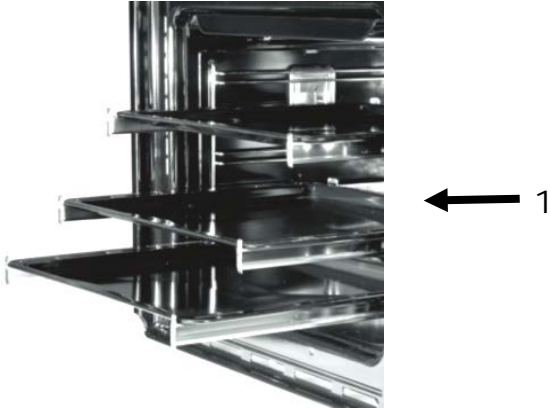
Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлорсодержащие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовок.

Самоочищающиеся каталитические пластины

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

Telescope (if available)

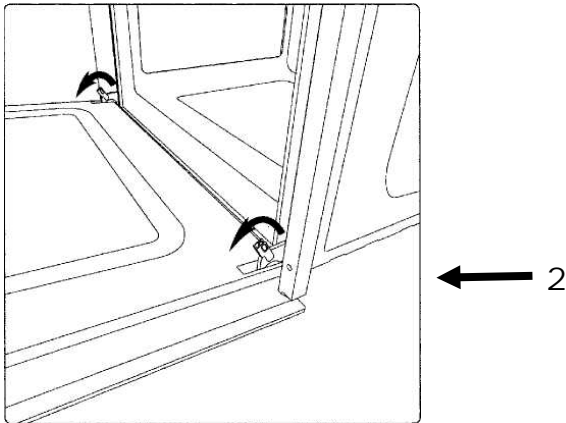
The system Telescope 1 (one, two or three levels depending on your model), which your oven is equipped with, enables you to pull out all griddles together or separated from each other and even while preparing a meal.



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

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

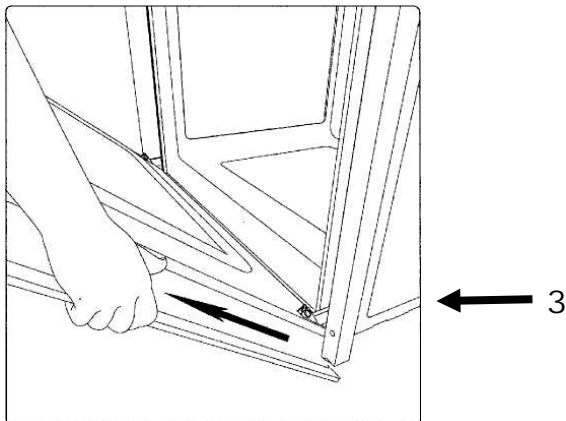
The track system is easily to be removed to clean the oven. The construction is made of stainless steel, which excludes the possibility of corrosion formation.



Removing the oven door

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

- Open the door fully,
- Lift the two levers 2 shown in fig,
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers),
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings 3.

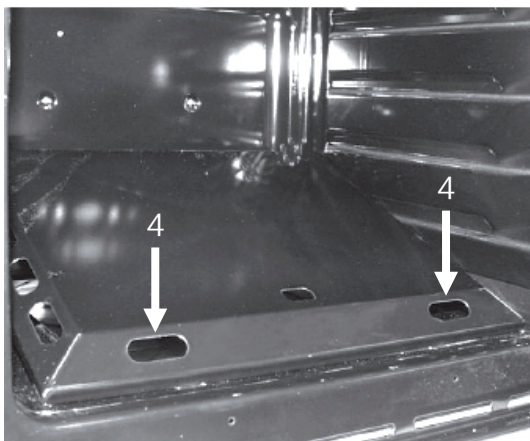


To replace fit the door:

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

Removal of the burner cover plate

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



Teleskop (falls vorhanden)

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

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

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

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

Ausbauen der Backofentür

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

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

Um die Tür wieder einzubauen:

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

Herausziehen des Bodens

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

Телескоп (если имеется)

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

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

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

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

Демонтаж дверцы духовки

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

- Полностью открыть дверцу,
- Приподнять два указанных на рисунке фиксатора 2,
- Прикрыть дверцу до первого касания поднятых фиксаторов,
- Приоткрыв дверцу, потянуть ее вверх на себя и извлечь 3.

Чтобы вновь установить дверцу:

- Вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть фиксаторы.

Извлечение днища

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

Alternate inspection

Besides the current maintenance the user is duty bound to the following actions:

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

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

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

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

Periodische Besichtigung

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

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

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

Периодический осмотр

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

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

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

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

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

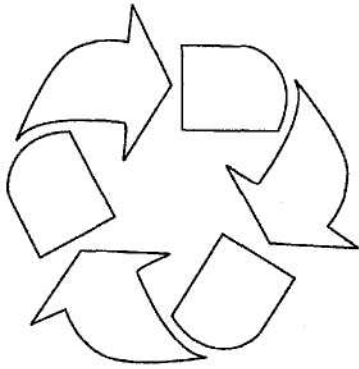
Важно! Пользователь отвечает за безупречное состояние прибора и правильное обслуживание. Если, по причине неправильного обслуживания, вызывается служба Сервисного Центра, вызов платный, даже при ещё действующей гарантии.

Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

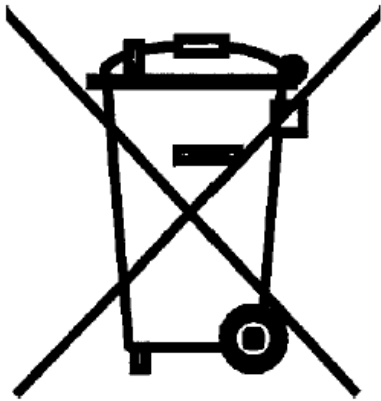
The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment. The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

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



Disposing of the packaging

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



Disposing of old appliances

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

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

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

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

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

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

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

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

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

Altgeräte-Entsorgung

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

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

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

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

Утилизация старых приборов

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

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

Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.

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

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, используемые 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, после выдачи последней соответствующего заключения.
6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остаётся неисправным.
7. 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, использованием не рекомендованных чистящих и моющих средств, несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации или если изделие подвергалось ремонту или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удален, не разобран 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 приёмки—сдачи.
5. На царапины, трещины и аналогичные механические внешние повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
6. На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их эксплуатации или которые произошли в результате естественного износа, (включая расходные материалы) таких как: лампы, фильтры и т. п., перемещаемые вручную пластмассовые детали.
7. На такие виды работ как регулировка, чистка и прочий уход за изделием, оговоренный в Инструкции по эксплуатации.
8. А также по другим причинам, возникшим по вине покупателя и не вызванными заводом-изготовителем - могут устраняться исключительно за счёт покупателя.

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(№г. соответствует номеру аппарата, смотри на задней обложке настоящей инструкции)

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

Пожалуйста ознакомьтесь с настоящим гарантийным свидетельством и проследите, чтобы оно было правильно заполнено и имело штамп магазина. При отсутствии штампа и даты продажи гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия. Тщательно проверьте внешний вид изделия, все претензии по внешнему виду предъявляйте продавцу при принятии товара. Сохраняйте гарантийный талон и чек на проданное изделие. По вопросам неполного комплекта изделия и его замены обращайтесь в торговую организацию.

Для установки, подключения и по всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, обращаться только в авторизованные сервисные центры. Подробная информация об уполномоченных на обслуживание и ремонт сервисных центрах прилагается отдельным списком.

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

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Электрическая плита | <input type="checkbox"/> Холодильник |
| <input type="checkbox"/> Газовая плита | <input type="checkbox"/> Стиральная машина |

ИЗДЕЛИЕ

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Встраиваемая поверхность | <input type="checkbox"/> Посудомоечная машина |
| <input type="checkbox"/> Встраиваемая духовка | <input type="checkbox"/> Вытяжка |
| <input type="checkbox"/> Микроволновая печь | |

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.

Подпись покупателя

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

Тел/ факс: (499) 488-75-10, 488-76-10

www.kaiser.ru

E-Mail: service@kaiser.ru

Почтовый адрес: 127238, Москва, а/я 46.

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники *Kaiser*.

1. 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

2. 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

3. Анапа: ИП Гладких Ю.И., тел.: (86133) 5-31-00, ул. Ленина, д.153, корп. 5

4. Архангельск: ИП «Сергушов А.И. ул.Гагарина д.1 (8182) 27-60-66, 27-55-10

ИП Ульянов А.Н., ул.Суворова, д. 12, тел.: (8182) 27-69-12

5. Астрахань ЧП Кузнецов, тел.: (8512) 39-82-16, 36-83-37, ул. Яблочкова, 1-В

ИП Савин, тел.: (8512) 38-28-67, 38-35-84, 25-12-32, ул. Сен-Симона, 42-46

ИП «Пушкин А.С.» ул. Епишина д. 23 (8512) 63-00-81

6. Барнаул: ООО «Рембыттехника», тел.: (3852) 77-23-23, 35-77-44, пр-т Калинина, д. 24а

7. Белгород: ООО «Выбор-Сервис», тел.: (4722) 36-92-90, 36-95-16, пр-т Гражданский, д. 32

ИП Кожевников, тел.: (4722) 55-97-87, ул. 5 Августа, д. 36 к. 2

8. Бийск: ООО «Февраль», тел.: (3854) 33-52-16, 32-70-02, ул. Озерная, д.6-Б

9. Биробиджан: ООО «Сервис Центр», тел.: (42622) 23-2-21, 4-07-21, ул. Биршоссе 2км.-23а

10. Благовещенск: ООО «Олакс», тел.: (4162) 522-000. 524-000, 520-500, ул. Ленина, д.27

11. Братск: ИП Швецова, тел.: (3953) 45-98-96, ул.Пионерская, 23

12. Брянск: ООО «МТК-сервис», тел.: (4832) 75-69-00, 75-68-42, ул. Красноармейская, д. 170

13. Великий Новгород: ЧП Смирнов, тел.: (8162) 33-20-03, ул. Великая, д. 22

ООО «Армос Сервис», тел.: (8162) 78-28-31, ул. Б. Санкт-Петербургская д. 39 стр. 11

14. Владивосток: Сервисный центр «ЧП Корнейчук», тел.: (4232) 43-61-33, 42-90-10, Народный проспект, 43/2

ООО «ВЛ Сервис», тел.: (4232) 45-94-70, 45-94-43, 49-93-97, ул. Гоголя, 4

15. Владимир: «Рост-сервис», тел.: (4922) 30-50-55, ул. Юбилейная, д. 60

ООО «Мастер Сервис», тел.: (4922) 33-10-79, ул. Тракторная, д. 8

16. Волгоград: ИП «Манахова Л.Р.», тел.: (8442) 23-41-36, пр-кт Ленина д. 58

17. Волгодонск: ИП Рягузов, тел.: 6-06-61, ул. Горького, 81-21

ИП «Ибрагимов М.А.», тел.: (8639) 25-29-29, ул. Карла Маркса д. 30

18. Волжский: ООО «Фирма Мир видео 1», тел.: (8443) 56-60-22, ул. Дружбы, 21

ИП Монахов Б.О., тел.: (8442) 50-45-31, 8903-327-71-80, ул. Пр. Ленина, 44

19. Вологда: ООО «ТехноСервис», тел.: (8172) 76-93-96, ул. Благовещенская, д. 47

20. Воркута: ООО «Мега», ул. Тиманская д.8а

21. Воронеж: ООО «Технопрофсервис», тел.: (4732) 46-31-79, 56-74-61, ул. Проспект Труда, д. 91

«СП сервис», тел.: (4732) 39-29-45, 39-27-50, ул. Варейкиса, д.9, комн. 5

ИП Клецова, тел.: (4732) 26-31-14, 26-78-89, ул. Серафимовича, д. 32 а

22. Глазов: ООО «Служба сервиса «Ваш дом», тел.: (34141) 4-07-37, ул. Калинина, д.6

23. Грозный: ООО «Техноплюс», тел.: (928) 735-30-53, пр.Кадырова, 179/14

24. Губкинский: ИП «Санкеева С.А.», тел.:8 (34936)3-30-53, 11 мкр д. 35

25. Екатеринбург: ООО «Технопарк», тел.: (343) 212-52-77, ул. Радищева, 55

ООО «КАРДИНАЛ-ТЕХНОПЛУС», тел.: (343) 245-73-06, 245-73-28, ул. Бебеля, 116

26. Елец: «Рембыттехника», тел.: (47467) 2-24-09, ул. Коммунаров, д.59 а

27. Ессентуки: ООО «Артика ОС», тел.: 8(87934)7-82-88, 7-73-55, ул. Пушкина, 124

28. Иваново: ООО «Луч», тел.: (4932) 47-29-84, 47-23-23, 47-29-86, ул. Заводская, 13

29. Ижевск: Сервисный центр «Ваш дом», тел.: (3412) 24-95-19, 77-10-10, ул. В.Сивкова,152

ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. М. Горького, д. 76

ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 30-79-79, 30-83-07, ул. Азина, 4

ЗАО «ДС», тел.: (3412) 431-662, ул. К. Маркса, 393

ООО «Гарант-Сервис», тел.: (3412) 22-63-36, 43-69-82, ул. К. Маркса, д. 395

30. Иркутск: «Комту-Сервис», тел.: (3952) 54-68-54, 222-699, 222-732, ул. 4ая Советская 65

ООО НПФ «ТИС», (3952) 51-36-93, 51-31-09, 33-38-59, 22-71-65, ул. Партизанская, 149

ИП Егорова, тел.: (3952) 79-91-50, 97-03-94, пер. Мопра, 1А

ООО «МТК», тел.: 8 (3952) 33-15-56, ул. Чкалова, д. 6-3

31. Йошкар-Ола: СЦ «Мидас», тел.: (8362) 41-77-43, 45-73-68, ул.Советская, 173

32. Калининград: ООО «РемТехСервис», тел.: (4012) 35-36-99, ул. Судостроительная, 75

33. Казань: ООО «АТремонтнуем все», тел.: (843) 555-49-32,557-55-70, ул. Краснококшайская,д. 92

34. Калуга: ООО «Бинэс Сервис» тел.: (4842) 54-83-33, 54-82-22, ул. Суворова, д. 25

35. Кемерово: ООО «Сибсервис», тел (3842) 36-12-22, ул. Дзержинского, 21-10

ООО «Альфа Сервис», тел.: (3842) 33-50-76, ул. Свободы, д. 3

- ООО «ФМ-Электроникс», тел.: (3842) 33-04-32, ул. пр-кт Кузнецкий, 33Д,
 ООО «Сибирская Сервисная Компания», тел.: 8(3842) 36-52-41, ул. Н.Островского, 12А,
36. **Киров:** ООО «Вятка Сервис», тел.: (8332) 27-34-66, ул. Производственная, 24
 ООО «ВГК-севис», тел.: (8332) 70-34-85, ул. Базовая, 8
 ООО «Квадрат Сервис», тел.: (8332) 513-555, ул. С. Халтурина д. 12/1
37. **Комсомольск на Амуре:** Сервисная компания: ООО «Гамбит», тел.: (8421) 759-56-51, ул. Ленина, 76/3
38. **Кострома:** Сервисный центр «Гепард», тел.: 8 (4942) 31-25-01, 39-00-48, ул. Молочная гора, д. 3, Рыбные ряды корпус 1
39. **Котлас:** СЦ «Домотехника», тел.: (81837) 33-0-55, ул. Мира д.99
40. **Краснодар:** ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», тел.: (861) 259-55-73, 259-55-23, 235-00-00 доб.18 ,ул. Чапаева, д. 94
 ИП Краснощеков Ю.Н., тел.: (861) 292-77-90, 8-928-33-22-945, ул. Горького, д. 104
41. **Красноярск:** Сервисный центр «Близнецов», тел.: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22, ул. Дудинская, д. 12а
 ООО «Единая Сервисная Компания», тел.: (391) 277-99-81, пр-кт имени Газеты Красноярский рабочий, д. 160 стр.5
42. **Курск:** ЧП Сунцов, тел.: (84712) 39-38-00, 39-37-47, ул. Станционная, д. 4А
43. **Липецк:** ЗАО «СЦ» Фолиум», тел.: (4742) 31-20-42, 32-75-48, 33-15-35, Универсальный проезд 14
 ООО «Том Сервис», тел.: (4742) 34-67-50, ул. Космонавтов, д. 10
 ООО «Торговая сервисная Компания Быттехника», тел.: (4742) 28-10-65, 27-66-12, 34-67-52, ул. Семашко д. 14
44. **Лянтор:** СЦ «Холод Сервис», тел.: (8-904) 48-92-094, ул. 7 мкр, стр. 69А
45. **Магадан:** ИП Самойлович, тел.: (4132) 605-844, ул. Парковая, 21
46. **Махачкала:** АСЦ «Техник ISE», тел.: (8722) 64-71-33, 64-28-95, пр-т Шамиля, д. 20
 ООО «Сервис Сити», тел.: (8722) 60-30-03, пр. Акушинского, д. 1А
 Евро-сервис «Мастер-Холод», тел.: 8 (722) 69-25-46, 8 (928)-500-54-66, ул. Стахановская (Д. Далгата) д. 62
47. **Майкоп:** ЗАО з-д «Рембыттехника», тел.: (8772) 56-82-95, 53-06-39, 53-13-20, ул. Курганная, д. 328
48. **Михайловск:** ООО «Айова –Сервис», тел.: (6553) 5-93-79, ул. Коллективная, 1
49. **Мурманск:** ИП Саньков, тел.: (8152) 26-14-67, 8-815-226-14-67, 8-902-281-57-17, Северный проезд, д.16-1
 ИП «Корепанов А. Ю.», тел.: (81555) 66-10-6, ул. Зиновьева д.22а
 ИП «Порохов А. О.», тел.: (8152) 78-20-80, 8-921-708-20-80, ул. Сафонова д. 15а, офис 3
 ООО «Электроника Сервис», тел.: (8152) 52-71-77, 53-57-75, Ледокольный проезд, д. 5
50. **Набережные Челны:** ООО «Элекам-Сервис Плюс», тел.: (8552) 59-78-84, Шишкинский б-р, д.8 (30/24)
51. **Нальчик:** ИП Мирзоева, тел.: (8662) 42-04-30, пр. Ленина, д.24
52. **Нерюнгри:** ПБООЛ Турчинский, тел.: (41147) 6-82-13, 6-89-71, ул. Чурапчинская, 18
53. **Находка:** ИП Смоленский Г.В., тел.: (4236) 69-78-67, ул. Павлова, д.11
54. **Нижневартовск:** ИП Шахматов, тел.: (3466) 64-22-63, 56-68-13, ул. Пионерская, д. 30, кор. А
55. **Нижний Новгород:** ИП «Корытина М.В. » тел.: (831) 416-31-41, 412-36-01, 412-00-29, 416-31-51, ул. Заярская, д. 18
56. **Новокузнецк:** ООО «МВ-Сервис», тел.: (3843) 46-94-00, пр-т Кузнецкстроевский, 44-40
57. **Новороссийск:** ООО «Мовик», тел.: (8617) 63-72-60, ул. Хворостянского, д.8
58. **Новосибирск:** ООО «Сибирский Сервис», тел.: (383) 292-47-12, 355-55-60, 357-19-95, ул. Котовского, 10/1
59. **Новый Уренгой:** ООО «Сервис маркет», тел.: (3494) 94-61-45, ул. 26-го съезда КПСС, д. 10Б
60. **Норильск:** ИП Сергееенко, тел.: (3919) 48-10-43, ул. Комсомольская, д. 48-22
 ИП Бубенко Ю.В., тел.: (3919) 36-64-64, ул. Комсомольская, д. 38-81
 СЦ « СФЕРА», тел.: (3919) 32-56-99, ул. Орджоникидзе, д. 10/354
61. **Обнинск:** ООО «Радиотехника», тел.: (48439) 6-44-14, пл. Треугольная, д. 1
62. **Омск:** ООО «Бытовая техника», тел.: (3812) 57-95-40, 32-20-63, пр-т Космический, д. 99/2
 ООО «Бытсервис», тел.: (3812) 24-99-64, 48-38-03, ул. Чернышевского, д. 2, кор. 8
63. **Орел:** ООО «Металлоремонт», тел.: (4862) 41-17-97, ул. Игнатова, д. 31
64. **Оренбург:** ООО «Ликос-Сервис плюс», тел.: (3532) 57-24-91; 57-24-94; 57-26-68. ул. Невельская, 8А
65. **Орск:** ООО «Аста–Сервис», тел.: (3537) 25-98-04, 21-36-66, ул. Краматорская, д. 50
66. **Пенза:** ЗАО «Техсервис», тел.: (8412) 49-16-10, ул. Коммунистическая, д.28
 ИП «Киреев А.В.», тел.: (412) 58-88-82, привокзальная площадь, ст. Пенза-1, д. 1, маг. «ЮСТ»
67. **Петропавловск-Камчатский:** ИП «Ермоленко Д.Н.», тел.: 8(4152) 46-05-05, 46-03-03, ул. Чубарова, 16, Здание гипермаркета Дружба
68. **Пермь:** ООО «Мария-М», тел.: (3422) 630-222, 631-116, ул. Тургенева, д. 21, оф. 440
69. **Петрозаводск:** ЧП «Хоршунов», тел.: (8142) 70-23-42, ул. Мурманская, д. 25Б
70. **Псков:** ООО «МиниМакс», тел.: (8112) 72-13-90, Рижский пр., д. 49
71. **Пятигорск:** ИП «Соколов И.В.», тел.: (87933) 33-97-97, пр-т Калинина, 19
 ИП «Чернявский Е.В.», тел.: (8793) 33-17-29, ул. 1-ая Набережная д. 32 кор. 4
 ИП «Гудзенко А.В.», тел.: (918) 772-71-86, ул. Нежнова, д. 21, корп. 3,
72. **Радужный:** ИП «Михайлов Н.Н.», тел.: (34668) 26-0-26, 5-й микрорайон, д. 29
73. **Ростов на Дону:** ООО «Абрис Плюс», тел.: (863) 244-35-90, пр. Буденовский, 72А
74. **Рязань:** ИП Родионов, тел.: (4912) 24-60-12, 24-60-13, 24-60-14, ул. Новая, д. 51Г
75. **Самара:** ООО «Фирма Сервис-Центр», тел.: (846) 263-75-75, 263-74-74, ул. Мичурина, д.15, офис 307
76. **Саратов:** ООО «Волга сервис», тел.: (8452) 52-37-74, ул. Московская, 134/146
77. **Смоленск:** СЦ «Гарант», тел.: (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00, ул. Румянцева, д. 19
78. **Старый Оскол:** ИП «Щуплов И.С.», тел.: (4725) 22-05-41, 22-15-59, ул. Октябрьская, д. 5А
79. **Сургут:** Техцентр «ИнтерСервис», тел.: (3462) 25-25-63, 25-69-70, Комсомольский пр-т, д.44
 ИП Полукаров, тел.: (3462) 66-70-79, 68-33-50, ул. Университетская, д.3-83
 ИП «Лопатин А.А.», тел.: (3462) 25-79-35, ул. Югорская д. 20
80. **Таганрог:** ООО «Бест Сервис», тел.: (8634) 37-90-66, Смирновский д. 45
81. **Тамбов:** ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», тел.: (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19, ул. Московская, д. 23А
82. **Тверь:** ООО «Стеко-сервис», тел.: (4822) 32-00-23, пр-т Чайковского, д.100

- 83. Тольятти:** ООО «Наша Эра», тел.: (8482) 70-65-12, 70-44-06, 70-44-07, пр-т Разина, д. 36а, оф. 329
- 84. Томск:** ООО «Академия Сервис», тел.: (3822) 49-15-80, 49-28-08, пр. Академический 2, блок А
ООО «ГлавбытСервис», тел.: (3822) 26-64-62, 44-03-07, ул. Некрасова, д. 12
ООО «Сибирский Сервис», тел.: (3822) 42-29-80, 41-44-24, ул. Елизаровых, д. 17
СЦ Технолюкс-сервис, тел.: (3822) 72-75-78, пр. Мира, 76
ООО «Соли-Сервис», тел.: 8 (3822) 25-10-17, 25-22-78, ул. Иркутский тракт, 102
- 85. Тула:** ООО «Дуэт Сервис», тел.: (4872) 56-17-37, 55-60-96, Красноармейский пр-кт, д. 26
- 86. Тюмень:** ООО «Аверс-Сервис», тел.: (3452) 39-12-18, 39-12-29, ул. Мельникайте, д. 131 "А"
ООО «Евросервис», тел.: (3452) 97-82-52, ул. М. Горького, 23А
- 87. Улан-Удэ:** ИП Голева, тел.: (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09, ул. Геологическая, 17
- 88. Ульяновск:** ООО «Мастер-Сервис», тел.: (8422) 32-07-33, ул. Минаева, д. 42
ИП Липкин, тел.: (8422) 48-33-33, 48-46-90, Московское шоссе, 85
АСЦ «Современный сервис ИП Мумлева Е.В.», тел.: 8 (8422) 73-29-19, 73-44-22, ул. Металлистов, 16/7
ООО «Техномир-сервис»: 8 (8422) 62-19-64,8 (905) 349-46-40, ул. Шагаева, д. 7а
- 89. Уссурийск:** Сервисный центр «ПОЛУКС», тел.: (4234) 32-10-35, 33-92-59, ул. Советская, д. 29
- 90. Уссурийск:** Сервисная компания «ИП Тимченко», тел.: (4234) 33-99-00, ул. Ленина, 134-а
- 91. Уфа:** ИП «Шерышев Г.А.», тел.: (347) 274-13-69, ул. Пр.Октября, 22/2-107
- 92. Ухта:** ООО «АВВА», тел.: (82147) 4-18-88, ул. Семяшкина, д. 8А
- 93. Хабаровск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4212) 70-10-00, 75-21-37, ул. Ким-Ю-Чена – 43
- 94. Ханты-Мансийск:** ИП Климин. А.А., тел.: (3467)3-0000-5, ул. Мира, д. 52
- 95. Чебоксары:** ООО «Центр Обслуживания Сложной Техники», тел.: (8352) 42-09-00, ул. Пирогова, д. 20
- 96. Челябинск:** ООО ТТЦ «Рембыттехника», тел.: (351) 771-18-11, (дисп.) 239-39-26, ул. Производственная, 8Б
- 97. Череповец:** ИП Волков, тел.: (202) 28-86-46, 28-10-03, ул. Командарма Белова, д. 29, оф. 2
- 98. Чита:** ООО «Славел Сервис», тел.: (3022) 41-51-02, ул. Шилова, д. 100
- 99. Южно-Сахалинск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4242) 43-40-73, 74-34-39, 74-37-43, ул. Пограничная 60
ИП «Савенко О.Н.», тел.: (4242) 42-99-54,42-98-32, Коммунистический пр-кт, д. 21
ИП «Шубин», тел.: (4242) 27-41-49, 55-33-98, ул. Есенина, д. 5
ООО «Сервис –ДВ» тел.: (4242) 760-666, 760-606, 429-954, 434-506, Коммунистический пр-т, 21
- 100. Якутск:** АСЦ Быт –Сервис, тел.: (4112) 43-99-66, 31-05-67, ул. С.Халтурина, 45
- 101. Ярославль:** ЗАО «Фирма ТАУ», тел.: (4852) 266-537, Московский пр-то, д. 1А, стр. 5
ООО «Рослан-Сервис», тел.: (4852) 44-00-40, 44-00-45, 44-53-32, Ньютона, 34
-

Представительство *Kaiser* в Украине:

Тел.: 8 (044) 331-50-77, 8 (044) 331-50-78, 8 (044) 496-55-44

Факс: 8 (044) 391-03-00

www.kaiser.com.ua

E-Mail: service@kaiser.com.ua

Адреса и телефоны авторизированных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание **встраиваемой техники Kaiser** в Украине:

1. **Алчевск:** «Булат Сервис», тел.: (06442) 2-58-09, 4-84-01, ул. Белинского, 11
2. **Белая Церковь:** ЧП «КПП Сервис мастер», тел.: (04563) 3-29-44, ул. Вокзальная, 5
3. **Винница:** СЦ «Скормаг-Сервис», тел.: (0432) 46-43-93, 46-82-13, пр. Юности, 16
СЦ «Специалист», тел.: (0432) 57-91-91, 50-91-91, ул. Порики, 1
4. **Днепропетровск:** СЦ «Европроект-Сервис», тел.: (056) 371-15-06, ул. Красная, 20А
5. **Днепродзержинск:** «Росток», тел.: (0569) 63-54-80, (067) 363-29-29, пр. Ленина, 66
6. **Донецк:** СЦ «Фокстрот» тел.: (062) 345-41-23, пр. Дзержинского, 4
7. **Дрогобич:** «Сервис-2000», тел.: (0324) 45-00-62, ул. Д. Галицкого, 5
8. **Енакиево:** «Фокстрот», тел. (06252) 5-38-52, ул. Ленина, 87б
9. **Евпатория:** «НК-Центр», тел. (06569) 2-90-90, ул. Интернациональная, 146
10. **Житомир:** «Профмастер», тел.: (0412) 42-22-54, ул. Л. Украинки, 2
11. **Запорожье:** «Альфатехноцентр», тел. (061) 212-03-03, 212-06-08, ул. Дзержинского, 83
«Маэстро», тел.: (061) 270-40-94; (061) 224-58-58, ул. Малая, 3
12. **Ивано-Франковск:** «Волков», тел. (0342) 71-28-13, ул. Вовчинецкая, 223
13. **Измаил:** «Экран», тел.: (04841) 6-34-53, ул. Котовского, 59
14. **Калуш:** «Ремонт бытовой техники», тел. (050) 521 03 51, ул С. Стрельцов, 34
15. **Керчь:** ПП «Фокскрымсервис», тел.: (06561) 2-30-62, ул. Советская, 15
16. **Киев:** «Фокстрот Сервис», тел.: (044) 8 800-500-15-30, 537-48-14, 537-48-14, 467-14-97, 467-08-59, 467-23-75, 440-43-89 ул. Щусева, 44
17. **Кишинев:** ООО «ROLLING INTERNATIONAL», тел. +373 (22) 870-536, 870-537
18. **Кировоград:** СЦ «Оптрон», тел.: (0522) 24-96-47, 24-45-22, пр-т Коммунистический, 1
19. **Котопус:** ЧП «Алексей», тел.: (05447) 6-13-56, пр. Ленина, 11
20. **Краматорск:** СЦ «Валдис-сервис», тел.: (06264) 56-4-56, (0626) 42-19-00, ул. Парковая, 15
21. **Кременчуг:** ЧП Шамрай, тел.: (0536) 74-72-10, 74-71-53, ул. Переяславская, 55
22. **Кривой Рог:** АСЦ «Фокстрот», тел.: (056) 440-07-64, ул. Революционная, 73
23. **Кузнецовск:** СЦ «Рэбют», тел.: (03636) 3-94-06, м-н Победы, 19
24. **Лубны:** ФЛП «Коханенко», тел. (050) 457-49-65, (05361) 77-937, ул. Радянська, 98 ТЦ «Вектор», 2 этаж
25. **Луганск:** «Луганск-Сервис», тел.: (0642) 49-44-17, 49-54-50, 49-32-96,
34-50-65, 716-470, 502-221, ул. Фрунзе, 136 Б, ул. Радянська, 66
26. **Луцк:** СЦ «Ваш мастер», тел.: (0322) 23-01-03, пр. Победы, 22
27. **Львов:** СЦ «Миллениум», тел.: (032) 267-07-10, ул. Курмановича, 9
28. **Макеевка:** «Гордейчук», тел. (062)327-51-23, ул. Генерала Данилова, 71а
29. **Мариуполь:** ООО «Лотос», тел.: (0629) 49-300-5, 49-300-6, бр. 50-лет Октября, 32/18
30. **Мукачево:** АСЦ «Гарант Мукачево» тел.: (03131) 2-33-33, ул. Береговская объездная, 12
31. **Николаев:** СЦ «Николаев-Фокстрот», тел.: (0512) 55-29-04, пр. Ленина, 177А
32. **Никополь:** ЧП «Импорттехносервис», тел.: (05662) 2-24-88, ул. Гагарина, 62, корп. А
33. **Новая Каховка:** СЦ «Электрон», тел.: (05549) 7-83-98, ул. Щорса, 33 А
34. **Новоград-Волинский:** «MASTER», тел. (04141) 520-10, ул. Вокзальная, 38
35. **Одесса:** «Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 1, тел.: (048) 784-20-85, 784-20-86, ул. Транспортная, 7Е
«Фокстрот-Сервис-Одесса» площадка 2, тел.: (0482) 372-192, ул. Базарная, 76
36. **Павлоград:** СЦ «Пинфок», тел.: (05632) 311-93, ул. Днепропетровская, 73 Б
«Лотос», тел. (05632) 6-15-54, 6-23-42, ул. Шевченко, 67
37. **Полтава:** «Айкон-Сервис», тел.: (0532) 506-789, ул. Незалежности, 20
38. **Прилуки:** «Амати-сервис», тел. (04637) 53982, (093) 7533828, (050) 3551568, ул. Киевская, 371А
39. **Ровно:** «РАДИОМАСТЕРСКАЯ», тел.: (0362) 22-68-19, ул. Почтовая, 2
40. **Севастополь:** «Диадема», тел.: (0692) 555-643, 555-225, 557-040, ул. Пожарова, 26
Технический центр «Альянс-Сервис», тел.: (0692) 67-41-31, 45-12-77, ул. Генерала Коломийца, д. 9
«КАУФ», тел.: (0692) 45-60-72, ул. Промышленная, 9
41. **Северодонецк:** «Электронные системы», тел.: (06452) 44385, 45183, ул. Федоренко, 20а
42. **Симферополь:** РСЦ «Фокстрот», тел.: (0652) 52-05-65, ул. Балаклавская, 68
«Алби», тел.: (0652) 24-81-37, ул. Кечкеметская, 198
43. **Сумы:** СЦ «Сигма-Сервис», тел.: (0542) 36-50-58, ул. Прокофьева, 19
44. **Стаханов:** АСЦ «Альбит», тел.: (06444) 4-02-89, ул. Кирова, 15
45. **Тернополь:** «Репорт-сервис», тел.: (0352) 51-12-47, пр. Злуки, 39
46. **Ужгород:** ТзОВ «Миллениум», тел.: (031) 266-12-97, ул. Гагарина, 101
47. **Умань:** «Ремонт-Сервис», тел.: (04744) 4-28-80, (067) 47-99-081, ул. Шевченка, 23а
48. **Феодосия:** ЧП Фокскрымсервис, тел.: (06562) 312-84, ул. Базарная, 4
49. **Харьков:** РСЦ «Фокстрот-Сервис», тел.: (057) 758-10-39, 758-10-40, ул. Вернадского, 2
50. **Херсон:** ООО «Ремонт и Сервис», тел.: (0552) 485-888, 485-000, ул. Рабочая, 66
51. **Хмельницкий:** СЦ «Радиодонор», тел.: (0382) 704-700, 66-46-16, переулок Ипподромный, 2
52. **Чернигов:** РСЦ «Фокстрот», тел.: (046) 267-58-58, ул. Шевченко, 4
53. **Червоноград:** ТзОВ «Бытрадиотехника», тел.: (03249) 2-25-63, ул. Сокальская, 6

54. Черкассы: «СЦ «Фокстрот», тел.: (0472) 72-35-58, ул. Калинина, 115
55. Черновцы: «Фокстрот-Сервис», тел.: (0372) 58-43-01, ул. Главная, 265
56. Шостка: КП ТД «Березка-Сервис», тел. (05449) 4-07-07, ул. Рабочая, 5

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.



OLAN-Haushaltsgeräte, Berlin Germany
www.kaiser-olan.de

