

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
Mechanical minute timer	30
Gas grill	32
Oven light and spit roaster	32
PRACTICAL ADVISES	34
CARE AND ATTENDANCE	40
ENVIROMENTAL COMPATIBILITY	46

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 Backofen	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
Mechanische Minutenuhr	31	Механический минутник	31
Gasgrill	33	Газовый гриль	33
Backofen-Beleuchtung und Bratspieß	33	Освещение духовки и вертел	33
PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN	35	ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	35
PFLEGE UND WARTUNG	41	ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	41
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	47	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	47

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTION

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

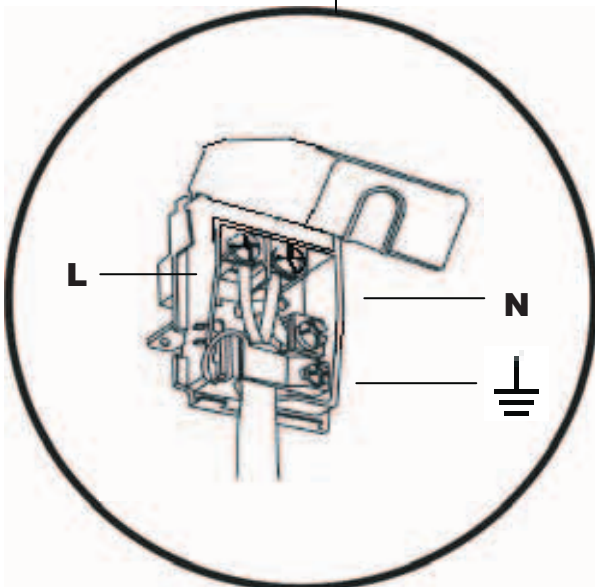
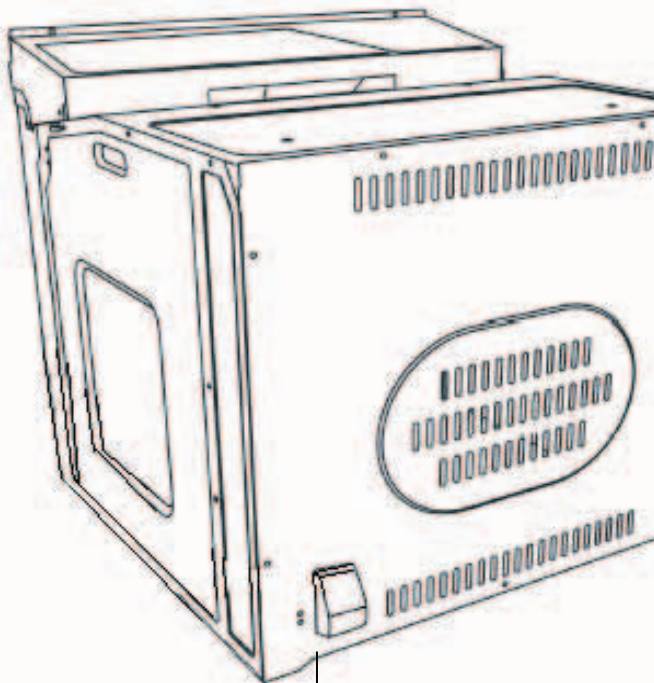
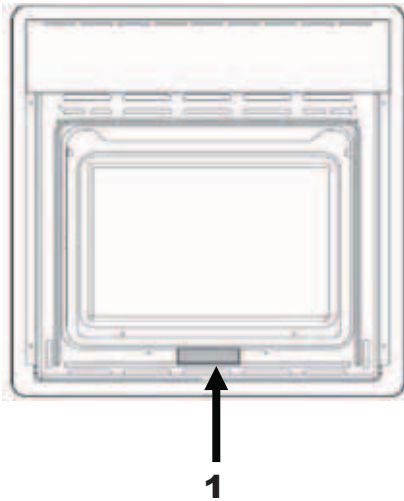
- the supply voltage corresponds to the specifications on the data plate **1** on the front of the oven,
- the mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

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 H05RRF 3 x 1 mm

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 H05RRF 3 x 1 mm

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 H05RRF 3 x 1 mm

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

GAS CONNECTION

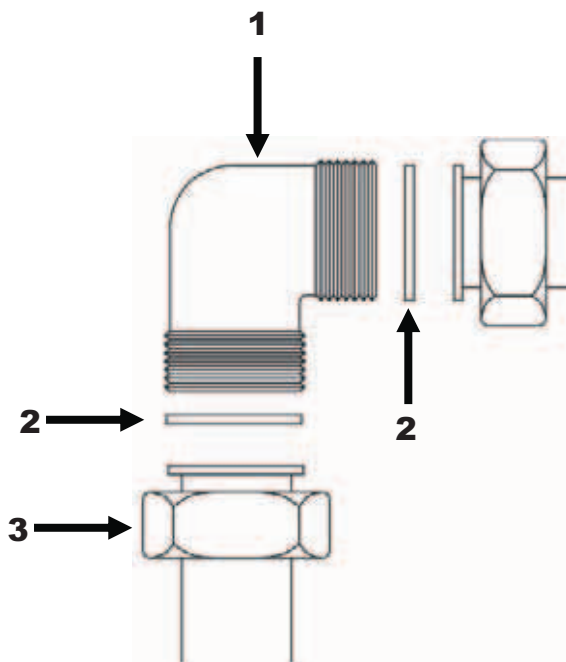
The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet (Conversion to a different type of gas).

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 relative table in this booklet.

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

Conversion procedure:

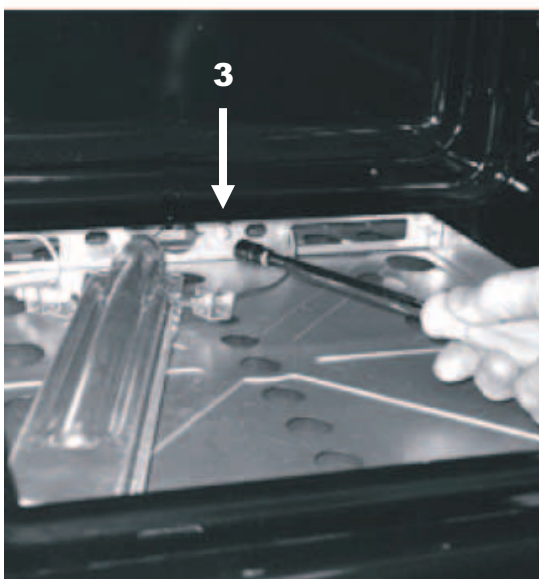
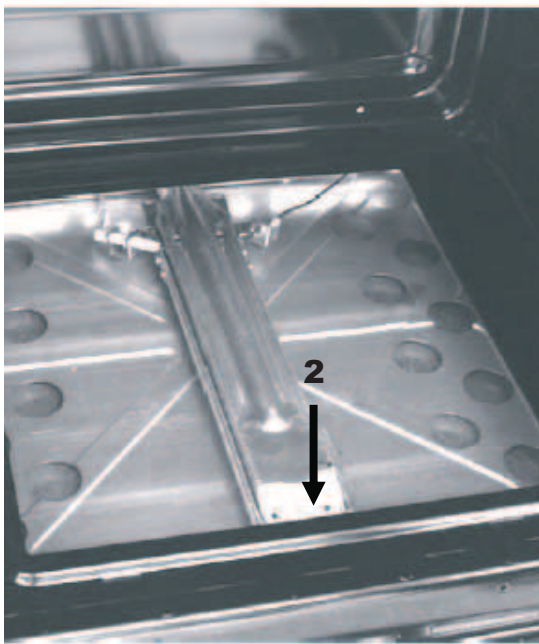
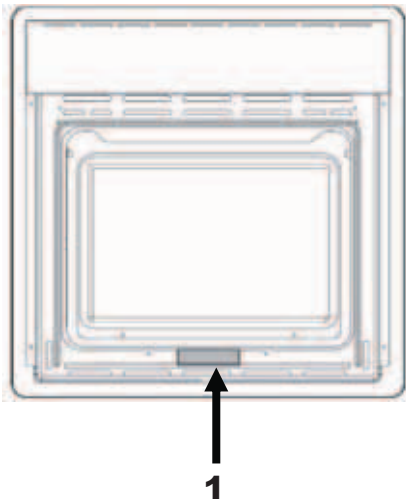
- Disconnect the electrical power supply to the appliance,
- Change the main oven nozzle:

1. Remove the burner cover plate (see «Removal of the burner cover plate»),
2. Remove the screw 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. Replace the burner reversing the operations in step 2 above,
6. Replace the cover plate.

NOZZLE TABLE

The diameters in hundredths of millimetre are stamped on the nozzle.

Burner	Rated load kW	Nozzle bore in mm	
		G20/20	G30/29
Oven burner	2,50	1,13	0,76
Grill burner	2,20	1,12	0,75



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 Schraube, mit der der Backofenbrenner befestigt ist **2**, ausschrauben und ihn zusammen mit dem Heizelement und der elektrischen Zündkerze herausnehmen,
 3. Die Düse mit einem 7er-Steckschlüssel abnehmen **3**,
 4. Die neue Düse aufschrauben (der Durchmesser ist in mm auf der Düse eingestanzt) und dabei darauf achten, dass das Gewinde exakt sitzt,
 5. Den Brenner wieder montieren (wie oben in Punkt **2**, jedoch in umgekehrter Reihenfolge)
 6. Die Abdeckung wieder korrekt einsetzen.

TABELLE DER DÜSEN

Die Durchmesser sind auf der Düse in Hundertstelmmillimeter angegeben.

Brenner	Nennlast kW	Durchmesser der Düse in mm	
		G20/20	G30/29
Backofenbrenner	2,50	1,13	0,76
Grillbrenner	2,20	1,12	0,75

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. Винт, которым закреплена горелка духового шкафа **2**, вывернуть и вынуть его вместе с нагревающим элементом и свечой электроподжига,
 3. Открутить форсунку ключом на 7 мм **3**,
 4. Закрутить новую форсунку (диаметр проштампован на форсунке в мм), при этом обратить внимание на состояние резьбы,
 5. Монтировать горелку (как описано выше в пункте **2**, только в обратной последовательности),
 6. Днище правильно поместить обратно.

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Диаметр указан на форсунке в сотых долях миллиметра.

Горелка	Номинальная мощность (кВт)	Диаметр форсунки в мм	
		G20/20	G30/29
Горелка духовки	2,50	1,13	0,76
Горелка гриля	2,20	1,12	0,75

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:

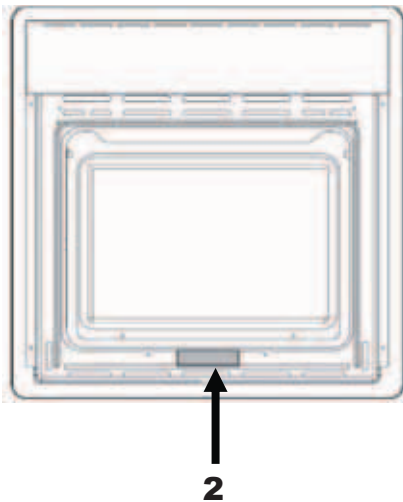
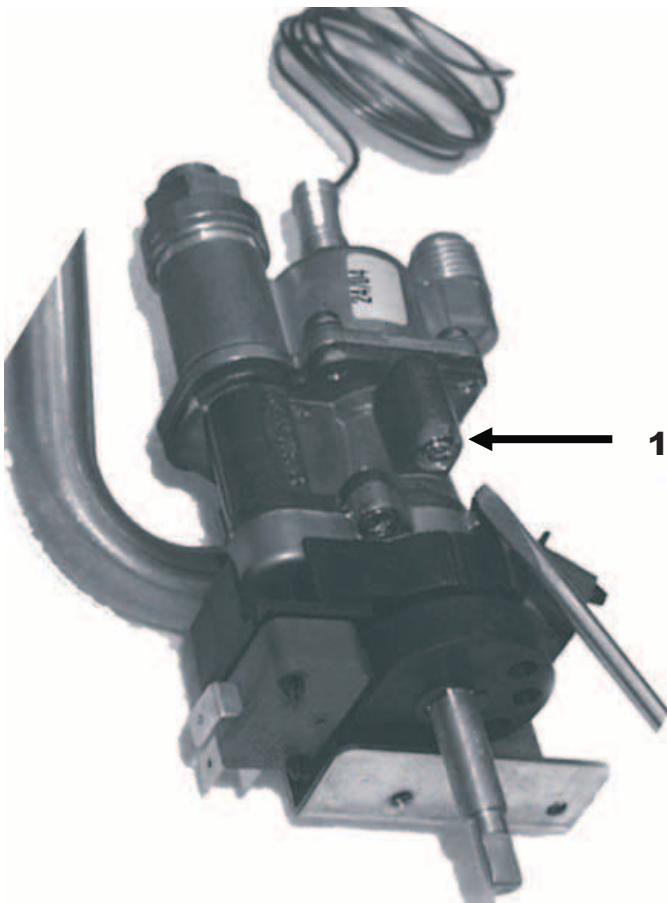
- Turn the temperature control knob to the minimum position,
- Remove the front by unscrewing the two ring nuts,
- Insert a screwdriver through the hole in the front wall of the oven and turn the screw **1** fully clockwise.

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

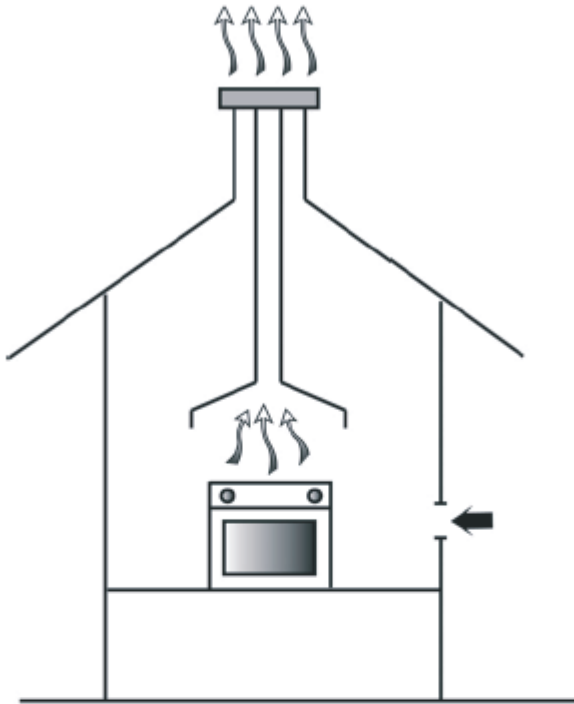
- Den Thermostat des Backofens in die Stellung „Minimum“ drehen und das Gerät etwa 10 Minuten lang erwärmen,
- Dann die Regulierschraube lockern, bis eine kleine, aber stabile Flamme zu sehen ist,
- Die Bedienblende wieder montieren.
- Повернуть терморегулятор духовки в положение „минимальное“ и прогреть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

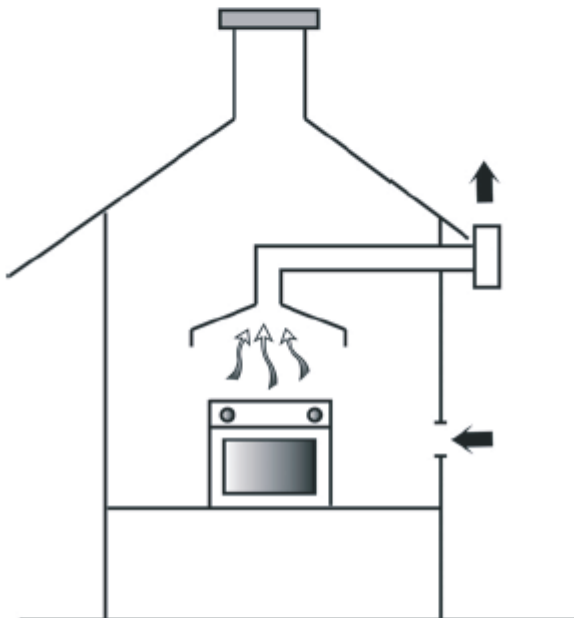
In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.

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

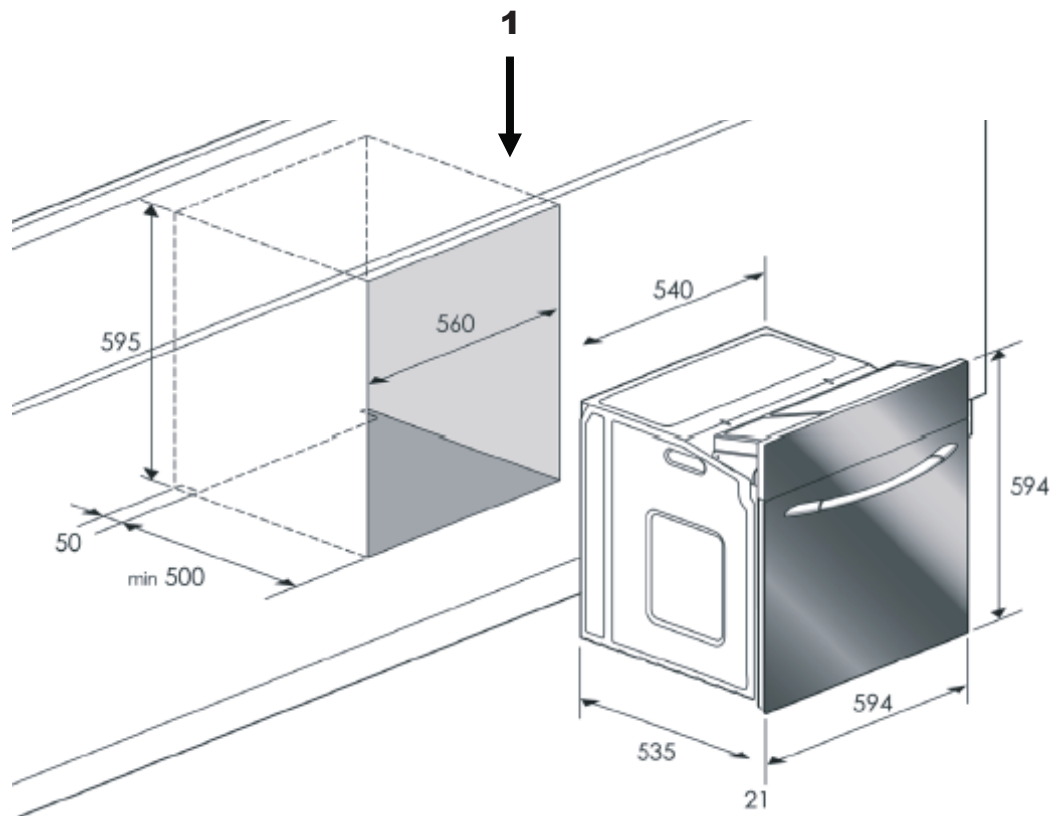
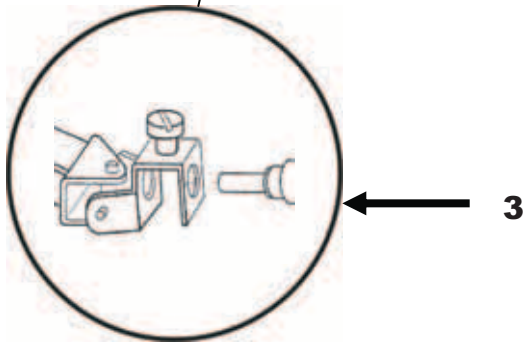
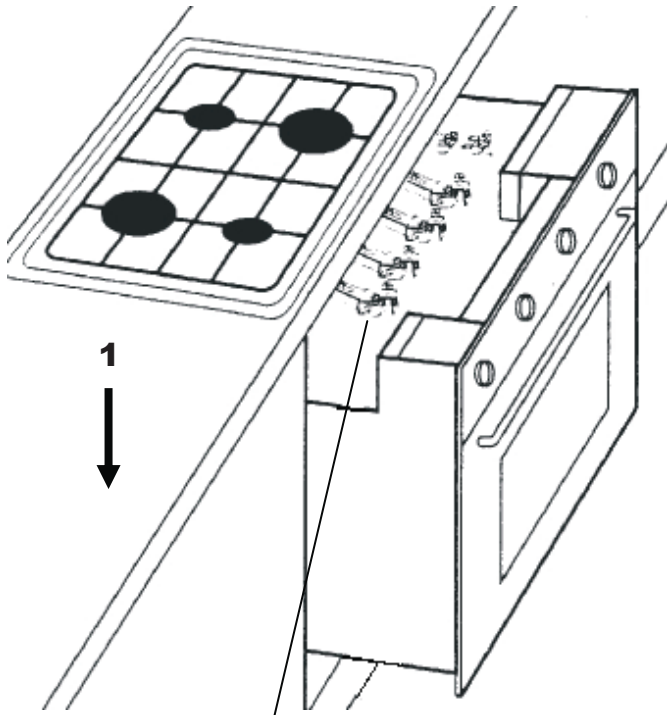
The oven can be installed under a work top **1** or in a cooking column **2**.

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 **3** provided.

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



Einbau des Backofens

Der Backofen kann unter einer Arbeitsplatte **1** oder in einen Schrank **2** 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 **3** befestigt werden.

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

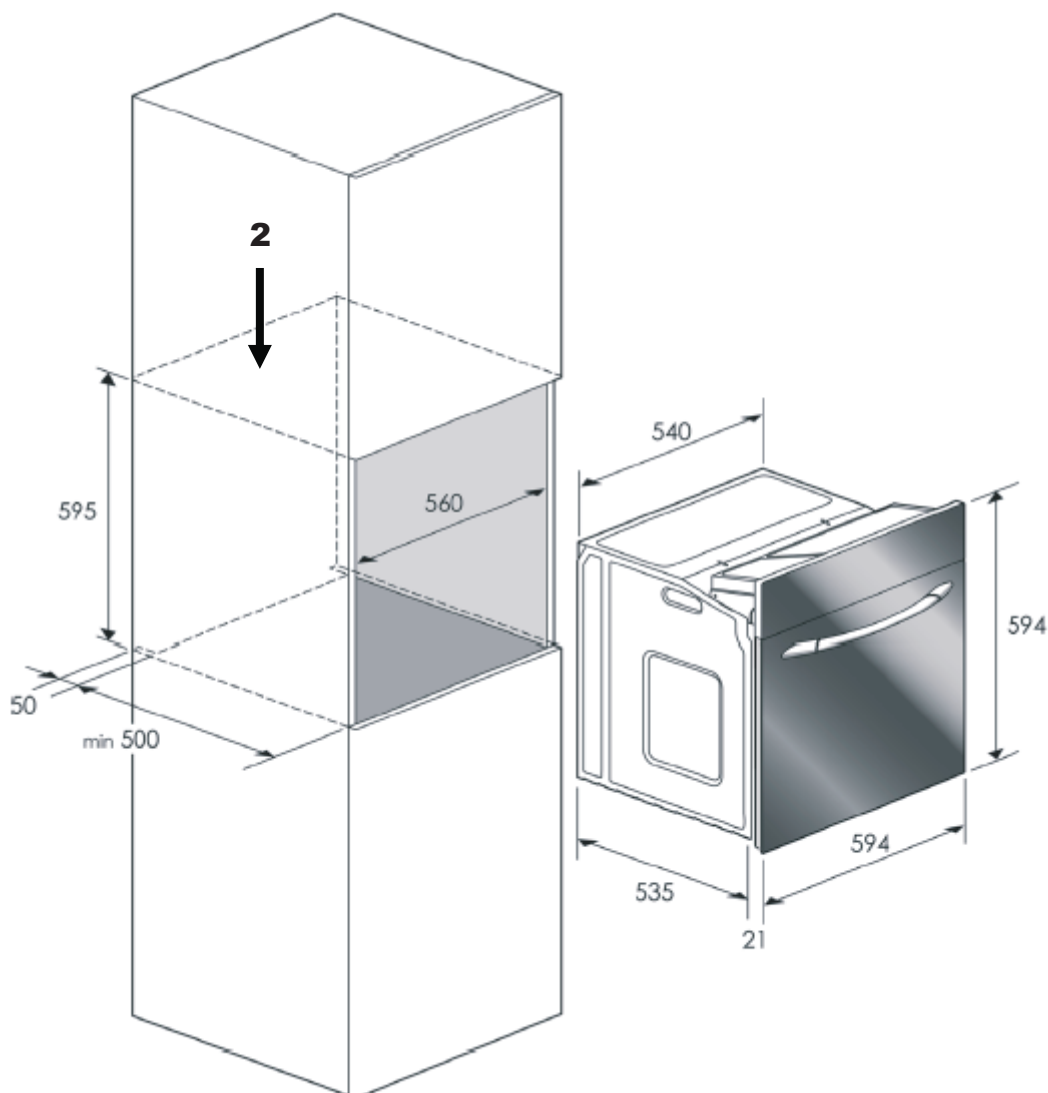
Установка духового шкафа

Духовой шкаф предназначен для встройки либо под рабочую поверхность стола **1**, либо в шкаф **2**. 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 **3**.

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



SAFETY CONDITIONS

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

SICHERHEITSBEDINGUNGEN

- Während des Gasbackofenbetriebs auf Kinder aufpassen, weil sie über keine Kenntnisse hinsichtlich der Backofenbedienung verfügen. Insbesondere heiße Backofenraum, Rost, Türscheibe können bei Kindern Verbrennungen verursachen.
- Falls der Backofen beschädigt wird, darf er erst wieder benutzt werden, nachdem die Beschädigung von einem qualifizierten Fachmann beseitigt ist.
- Den Gasabsperrhahn an der Gasanschlussstelle bzw. an der Gasflasche niemals öffnen ohne sichergestellt zu haben, dass alle Gassperrentile 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 Gasleckverdacht ist folgendes untersagt:

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

In so einem Fall muss der Gasabsperrhahn der Gasanschlussleitung bzw. der Gasflasche sofort zuge dreht 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 zuge dreht 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.

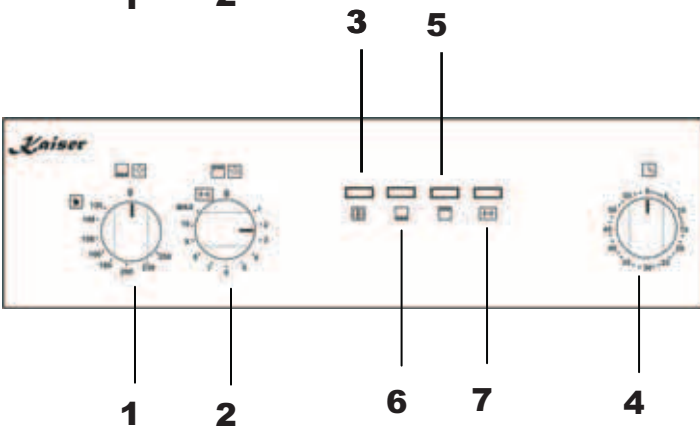
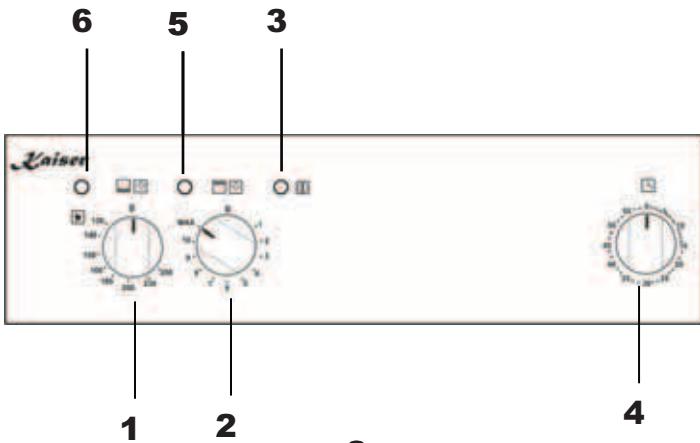
Духовка должна быть подсоединена к такому же типу газа, на который она настроена заводом. Информация о типе газа, на который духовка настроена заводом, находится на заводской табличке.

BRIEF DESCRIPTION

CONTROL PANEL

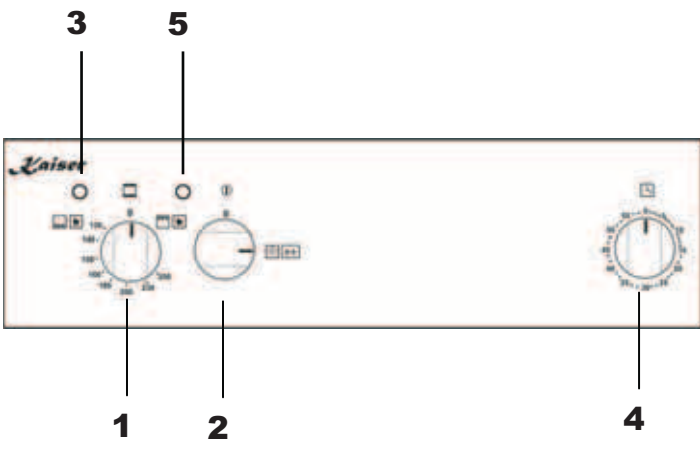
GAS OVEN WITH ELECTRIC GRILL

1. Gas oven temperature control
2. Grill, spit roaster and oven light knob
3. Gas oven indicator light
4. Mechanical timer
5. Grill indicator light
6. Gas Oven control light
7. Spit roaster control light



GAS OVEN WITH GAS GRILL

1. Lower burner and gas grill temperature control knob
2. Oven and spit roaster control knob light
3. Gas Oven control light
4. Mechanical timer
5. Electrical indicator light



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

1. Drehregler des Gasbackofen -
Thermostats
2. Drehregler des Grills, des Bratspießes
und der Innenbeleuchtung
3. Gasbackofen – Kontrolllampe EIN/AUS
4. Mechanische Minutenuhr
5. Grill - Kontrolllampe
6. Gasbackofenbetrieb – Kontrolllampe
7. Bratspieß - Kontrolllampe

1. Ручка терморегулятора газовой
духовки
2. Регулятор электрического гриля,
вертела и внутреннего освещения
3. Контрольная лампа газовой духовки
Вкл/Выкл
4. Механический минутник
5. Контрольная лампа электрического
гриля
6. Контрольная лампа работы газовой
духовки
7. Контрольная лампа вертела

GASBACKOFEN MIT GASGRILL**ДУХОВКА С ГАЗОВЫМ ГРИЛЕМ**

1. Drehregler des Gasbackofen - Thermostats
und des Gasgrills
2. Drehregler der Backofen-Innenbeleuchtung
und des Bratspießes
3. Gasbackofen - Kontrolllampe EIN/AUS
4. Mechanische Minutenuhr
5. Gasgrill - Kontrolllampe

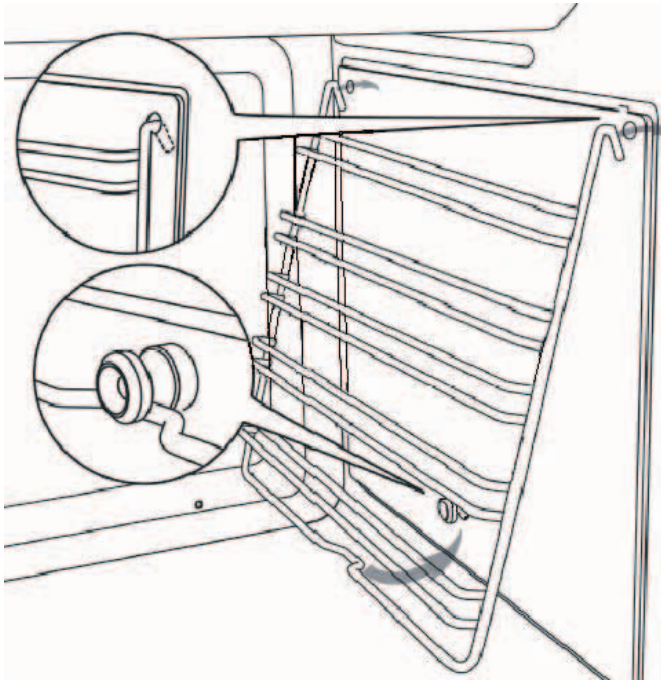
1. Ручка терморегулятора газовой духовки
и газового гриля
2. Ручка внутреннего освещения духовки и
вертела
3. Контрольная лампа газовой духовки
Вкл/Выкл
4. Механический минутник
5. Контрольная лампа газового гриля

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

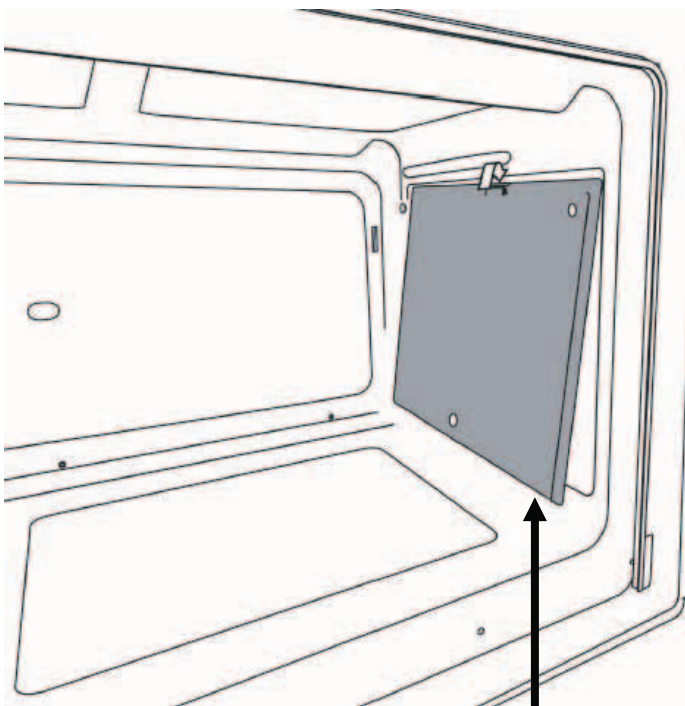
Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels **2** to cover the inside walls.

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

AUSSTATUNG UND BENUTZUNG

VORBEREITUNG

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

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

Selbstreinigende katalytische Platten

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

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

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

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

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

ОБОРУДОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПОДГОТОВКА

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

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

Самоочищающиеся каталитические пластины

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

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

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

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

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

OVEN TEMPERATURE CONTROL

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

When the oven is in operation the light **2** is illuminated.

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:

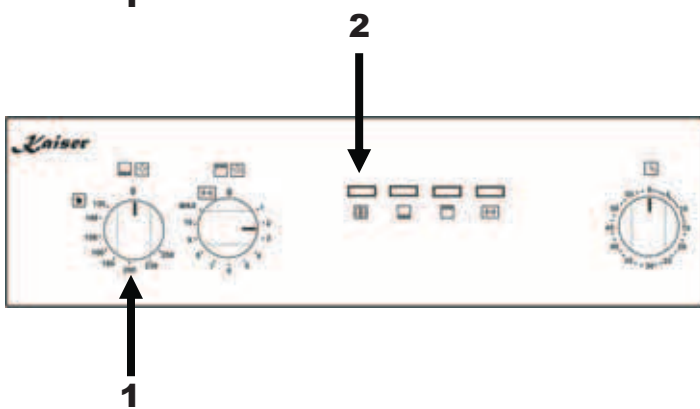
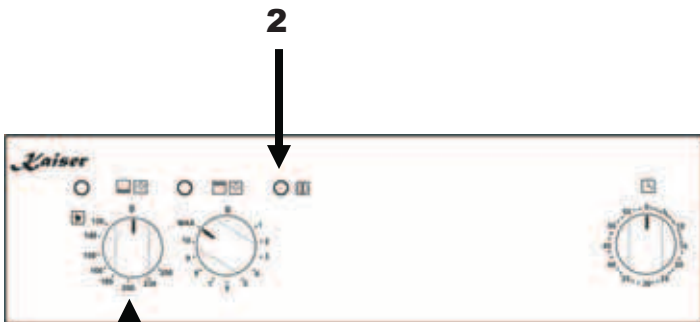
- Push in the temperature control knob **1** and turn it anticlockwise to the desired temperature,
- Hold the knob pressed in for 5-10 seconds.

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.



TEMPERATUREINSTELLUNG

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

Wenn der Thermostat in Betrieb ist, leuchtet das Lämpchen **2** auf.

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.

При задействовании терморегулятора загорается лампочка **2**.

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.

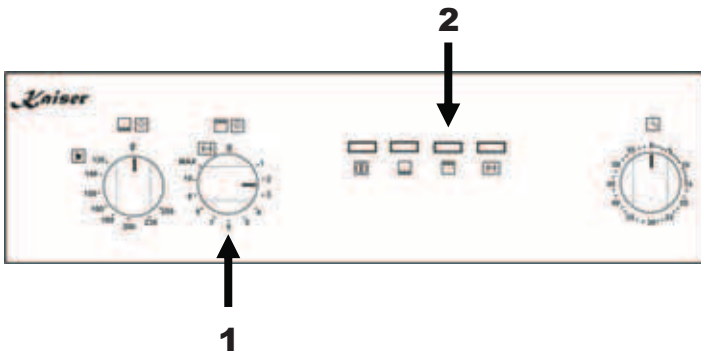
В это время зажигается электрический поджиг, элемент накаляется и обеспечивает снабжение горелки газом.

- 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




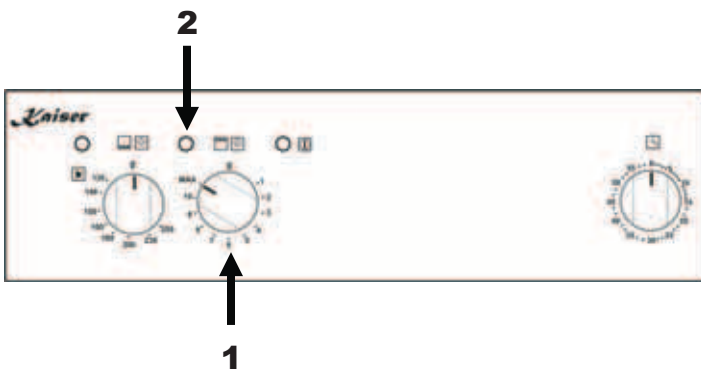
Infrared grill: equipped with a power regulator.

The heat intensity of the grill can be set from 1 to MAX using the relative control knob **1**.

When the grill is in operation, the grill indicator light and the oven interior light **2** will be illuminated.

To operate the spit roaster motor (optional):

- Turn the knob **1** to the symbol  until you feel a click.
- Then turn the knob to desired power setting from 0 to 8.



Attention! The grill will not operate when the oven is on

ELEKTROGRILL

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

Infrarot-Grill: Der Backofen ist mit einem Leistungsregler ausgestattet

Инфракрасный гриль: духовка оснащена регулятором мощности.

Die Strahlungsintensität kann mit dem Drehregler **1** von 1 bis MAX eingestellt werden.


Интенсивность инфракрасного излучения регулируется ручкой **1** от 1 до MAX.


Wenn die Grillfunktion eingeschaltet ist, leuchtet das Kontrolllämpchen **2** und gleichzeitig auch die Innenbeleuchtung des Backofens.

Если гриль включен, одновременно загораются контрольная лампочка **2** и внутреннее освещение духовки.

Zum Einschalten des Bratspießmotors (falls vorhanden) muss:

Для включения мотора вертела (если имеется) нужно:

- Der Drehregler **1** auf  gestellt werden; es ist ein Einrasten zu verspüren,
- Dann den Drehregler auf die gewünschte Leistungsstufe von 0 bis 8 stellen.

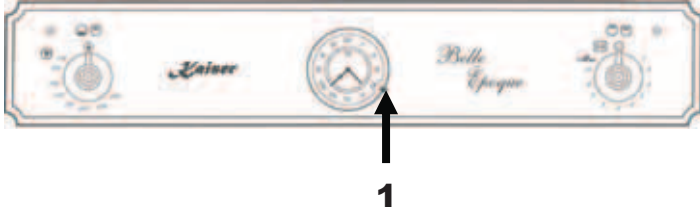
- Выставить ручку **1** на символ  , при этом ощущается щелчок.
- После этого ручка регулятора устанавливается в желаемый режим от 0 до 8.

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

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

MECHANICAL MINUTE TIMER

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



Mechanical clock with minute timer

Setting the clock

To set the current day time:

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

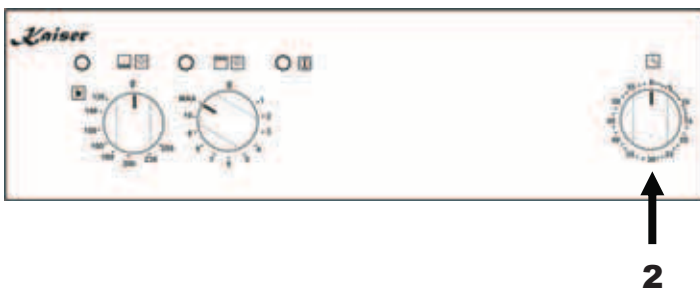
To switch on the countdown timer:

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

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

To switch off the alarm tone:

- Turn the rotary switch **1** counter clockwise to position



Separate mechanical countdown timer

To use the device: turn the rotary switch **2** clockwise as far as it will go and set the required time between 0 and 60 minutes.

When the set time has elapsed, the alarm will sound. The alarm tone will stop automatically after a certain period.

MECHANISCHE MINUTENUHR

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

Mechanische Uhr mit Minutenuhr

Tageszeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:


- Den Drehgriff **1** drücken und im gegen Uhrzeigersinn drehen.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

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

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Zum abstellen des Signaltons:

- den Drehgriff **1** bis zu Stellung  gegen Uhrzeigersinn drehen.

Mechanische Kurzzeitwecker

Um den Kurzzeitwecker in Betrieb zu nehmen: den Drehknebel **2** bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen, und dann die gewünschte Zeit zwischen 0-60 Minuten einstellen.

Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit ertönt ein akustisches Signal, das sich nach einer kurzen Zeit automatisch abstellt.

МЕХАНИЧЕСКИЙ МИНУТНИК

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

Механические часы с минутником

Установка текущего времени

Чтобы установить текущее время:


- нажмите кнопку переключателя **1** и поверните против часовой стрелки.

Чтобы включить минутник:

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

По истечении заданного времени прозвучит акустический сигнал.

Чтобы отключить сигнал:

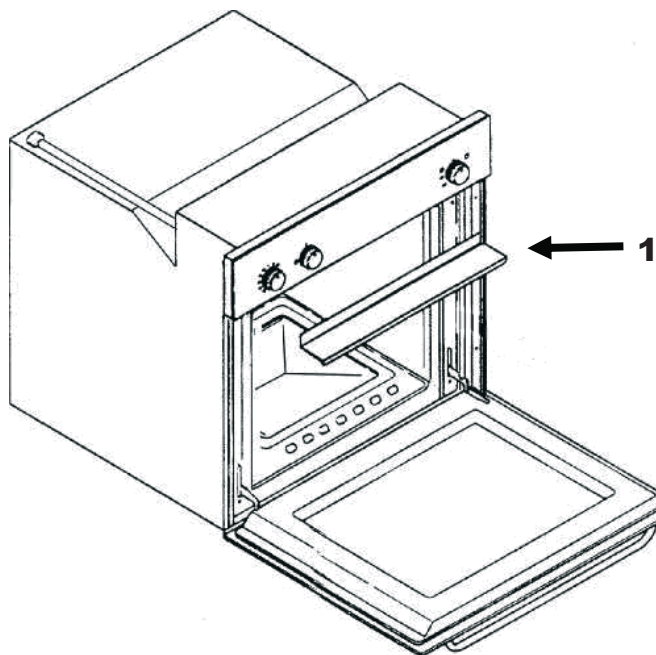
- Поверните кнопку переключателя **1** против часовой стрелки до положения 

Отдельный механический минутник



Для приведения в действие повернуть ручку переключателя **2** по часовой стрелке до упора, а затем установить желаемое время в пределах от 0 до 60 минут.

По истечении заданного времени прозвучит акустический сигнал, который через некоторое время автоматически отключится.

GAS GRILL



The gas grill must be operated:

- Only with oven door slightly open,
- And the heat shield **1** (supplied) inserted in the slots under the control panel,
- To turn on the grill, turn the knob **2** clockwise to the position   and hold it pressed, in for 5-10 seconds.



2

OVEN LIGHT-SPIT ROASTER



3


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

This knob **3** is used to switch on the oven interior light and the spit roaster (on models so equipped).

* if available


GASGRILL

Bei der Benutzung des Gasgrills beachten Sie bitte Folgendes:

- Die Tür des Backofens muss halb geöffnet sein,
- Das Hitzeschutzblech **1** muss in die Schlitz unter der Bedienblende eingesteckt werden. Das Hitzeschutzblech wird mit dem Backofen mitgeliefert,
- Zum Einschalten des Grills: den Regler **2** im Uhrzeigersinn bis zum Symbol  drehen und 5-10 Sekunden gedrückt halten.

ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ

Во время пользования газовым грилем необходимо:

- Держать дверцу духовки наполовину открытой,
- Вставить в щель под панелью управления жарозащитную пластину **1**, которая поставляется в комплекте с духовкой,
- Для включения гриля крутить ручку **2** по часовой стрелке до символа  и держать нажатой в течение 5-10 секунд.

BACKOFENBELEUCHTUNG – BRATSPIESS

Einige Backöfen sind mit einem Drehspieß* ausgestattet, der von einem Stabmotor betrieben wird.

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

Dieser Schalter **3** dient zum Einschalten der Innenbeleuchtung und des Bratspießes bei den damit ausgestatteten Modellen.

* falls vorhanden

ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ И 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.

Выключатель **3** служит для включения внутреннего освещения и вертела, если модель духовки этим снабжена.

* 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 приготовить на варочной поверхности,
- в случае жарения мяса на решетке, рекомендуется установка на самом низком уровне (под решеткой с блюдом) противня, содержащего небольшое количество воды, которую пополняют во время жаренья,
- для жарения, следует применять емкости (кастрюли) с жаростойкими ручками,

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.

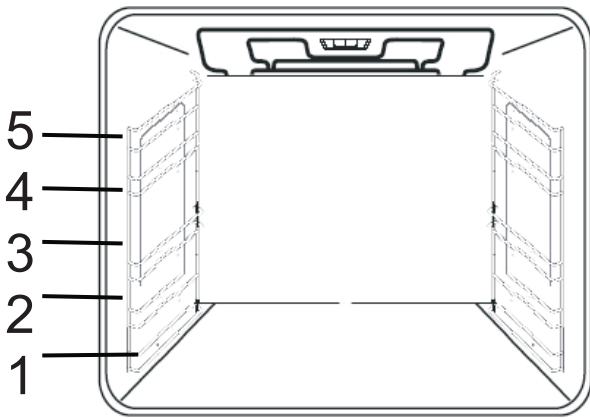
MAIN COURSE GERICHT БЛЮДО	SHELF STUFE УРОВЕНЬ	TEMPERATURE (°C) TEMPERATUR (°C) ТЕМПЕРАТУРА (°C)	COOKING TIME (MIN) KOCHZEIT (MIN) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	PREHEAT VORHEIZEN ПРЕДВАРИТ. РАЗОГРЕВ
BISKUITEG (BIBSKUITROULADE) GENOESE SPONGE (SWISS ROLL) ТЕСТО БИСКВИТНОЕ (БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ)	4	210	15-20	yes - 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.

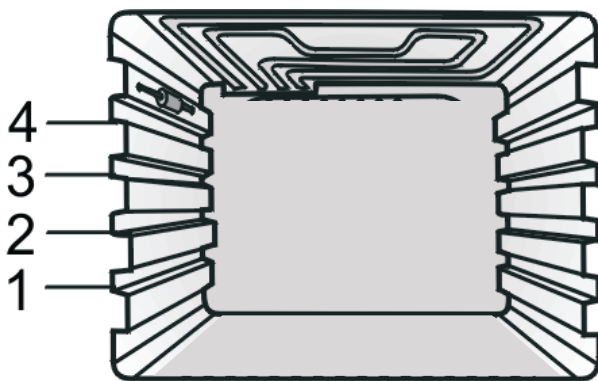


After the run off of the predetermined halftime the meat should be reversed.

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).

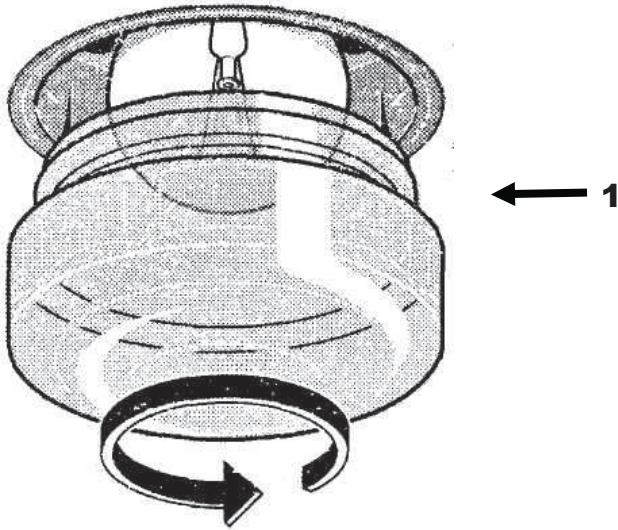
Параметры, приведённые в этой главе, касающиеся выпечки и жарения, рекомендуется корректировать, основываясь на собственном опыте.

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

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.

PFLEGE UND WARTUNG

AUSWECHSLUNG DER BACKOFENBELEUCHTUNG

Die Backofenbeleuchtung **1** muss folgende Merkmale aufweisen:

- hochtemperaturbeständig (bis zu 300° C)
- Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.
- Leistung 25 W
- 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.

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.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

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

- Термостойкость (до 300° C)
- Электропитание: параметры подключения V/Hz указаны в заводской табличке.
- Потребляемая мощность 25 W.
- 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.

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.

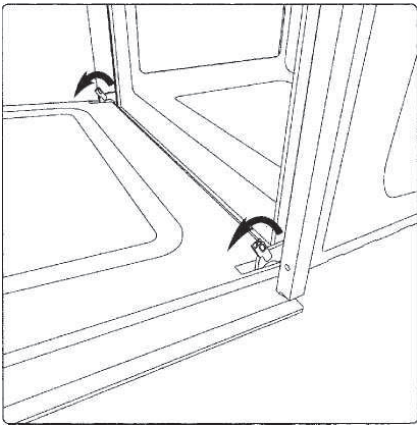
Removing the oven door

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

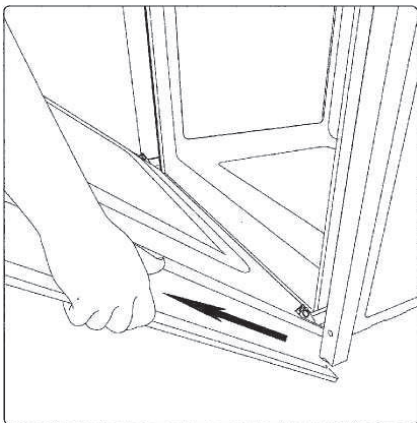
- Open the door fully,
- Lift the two levers **1** shown in fig,
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers),
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings **2**.

To replace fit the door:

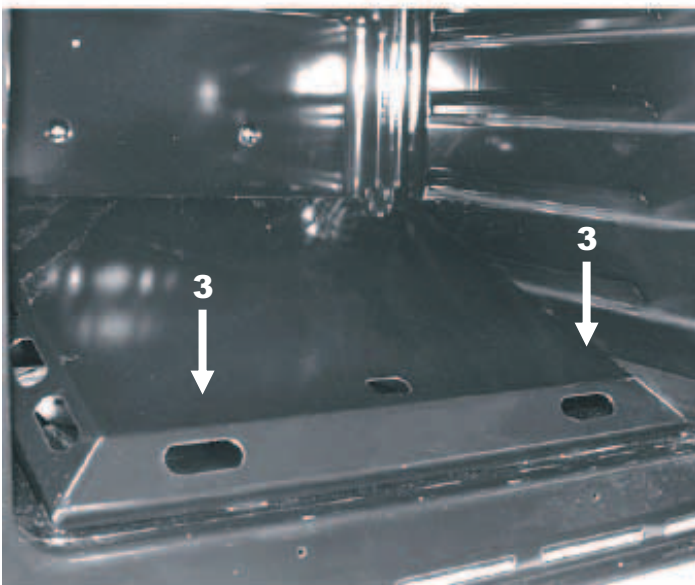
- Fit the hinges in their mountings and lower the two levers.



← **1**



← **2**



Removal of the burner cover plate

The burner cover plate is secured at the front by two tabs inserted, in two slots **3**; 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.

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 **1** 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 **2**.

Um die Tür wieder einzubauen:

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

Демонтаж дверцы духовки

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

- Полностью открыть дверцу,
- Приподнять два указанных на рисунке фиксатора **1**,
- Прикрыть дверцу до первого касания поднятых фиксаторов,
- Приоткрыв дверцу, потянуть ее вверх на себя и извлечь **2**.

Чтобы вновь установить дверцу:

- Вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть фиксаторы.

Herausziehen des Bodens

Der Boden (Abdeckung des Brenners) wird vorne durch zwei Flügel gehalten, die in zwei Langlöchern **3** stecken; zum Herausziehen den Boden hinten anheben, vorne niederdrücken und aus den zwei Schlitzern herausziehen.

Извлечение днища

Днище (крышку горелки) взять спереди за два выступа **3**, 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 Nachstelltätigkeiten, 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.

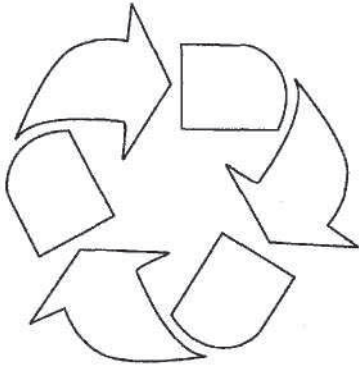
Важно! Пользователь отвечает за безупречное состояние прибора и правильное обслуживание. Если, по причине неправильного обслуживания, вызывается служба Сервисного Центра, вызов платный, даже при ещё действующей гарантии.

Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

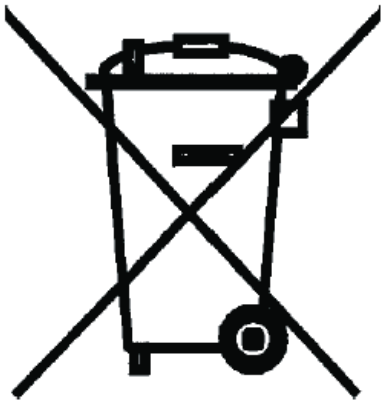
The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment. The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

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 нерекондованных 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 независимыми от производителя причинами, такими как: перепады напряжения питания, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, насекомые и т.п.
4. На стеклянные и керамические поверхности, а также внешние элементы из пластмасс в случае, если дефект наступил по вине пользователя, после подписания потребителем акта приёма—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

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

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, тел.: (8512) 63-00-81, А.С.» ул. Епишина д.23

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 «Олак», 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

19. Воркута: МС «Сервис Центр», ул. Тиманская д. 8а

20. 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. 32а

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

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

23. Екатеринбург: ООО «Технопарк», тел.: (343) 212-52-77, ул. Радищева, 55
ООО «КАРДИНАЛ-ТЕХНОПЛЮС», тел.: (343) 245-73-06, 245-73-28, ул.Бебеля, 116

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

25. Ижевск: Сервисный центр «Ваш дом», тел.: (3412) 94-86-86, ул. Кирова 172
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

26. 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

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

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

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

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

31. Кемерово: ООО «Сибсервис», тел.: (3842) 36-12-22, ул. Дзержинского, 21-10
ООО «Альфа Сервис», тел.: (3842) 33-50-76, ул. Свободы д. 3

32. Киров: ООО «Вятка Сервис» тел.: (8332) 27-34-66, ул. Производственная, 24
ООО «ВГК-севич», тел.: (8332) 70-34-85, ул. Базовая,
ООО «Квадрат Сервис», тел.: (8332) 513-555, ул. С.Халтурина д.12/1

33. Комсомольск на Амуре: ИП Касаткин, тел.: (4217) 27-55-88, 27-50-91, ул. Юбилейная, 10/3

34. Котлас: СЦ «Домотехника», тел.: (81837) 33-0-55, ул.Мира д. 99

35. Краснодар: ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», тел.: (861) 259-55-73, 259-55-23, ул. Чапаева, д. 94
ИП Кузнецов С.В., тел.: (861) 271-36-11, ул. Горького, д.104

36. Красноярск: Сервисный центр «Близнецов», тел.: (3912) 27-67-20, 65-34-41, ул. Дудинская, д.12а
ООО «Единая Сервисная Компания», тел.: (391) 277-99-81, пр-кт имени Газеты Красноярский рабочий д. 160

37. **Курск:** ЧП Сунцов, тел.: (4712) 52-13-40, 58-66-11, ул. Льва Толстого, д. 9
38. **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, ул. Семашко д.14
39. **Лянтор:** СЦ «Холод Сервис», тел.: (8-904) 48-92-094, ул. 7 мкр, стр. 69А
40. **Магадан:** ИП Самойлович, тел.: (4132) 605-844, ул. Парковая, 21
41. **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
42. **Майкоп:** ЗАО з-д «Рембыттехника», тел.: (8772) 56-82-95, 53-06-39, 53-13-20, ул. Курганная, д. 328
43. **Михайловск:** ООО «Айова –Сервис», тел.: (6553) 5-93-79, ул. Коллективная, 1
44. **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, ул. Сафонова, д. 15а, офис 3
45. **Набережные Челны:** ООО «Элекам-Сервис Плюс», тел.: (8552) 59-78-84, Шишкинский б-р, д.8 (30/24)
46. **Нальчик:** ИП Мирзоева, тел.: (8662) 42-04-30, пр. Ленина, д.24
47. **Нерюнгри:** ПБОЮЛ Турчинский, тел.: (41147) 6-82-13, 6-89-71, ул. Чурапчинская, 18
48. **Нижневартовск:** ИП Шахматов, тел.: (3466) 64-22-63, 56-68-13, ул. Пионерская, д. 30, кор. А
49. **Нижний Новгород:** ИП «Корытина М.В. », тел.: (831) 416-31-41, 412-36-01, 412-00-29, 416-31-51, ул. Заярская, д. 18
50. **Новороссийск:** ООО «Мовик», тел.: (8617) 63-72-60, ул. Хворостянского, д.8
51. **Новосибирск:** ООО «Сибирский Сервис», тел.: (383) 292-47-12, 355-55-60, 357-19-95, ул. Котовского, 10/1
52. **Новый Уренгой:** ООО «Умная техника», тел.: (3494) 94-61-45, ул. 26-го съезда КПСС, д.10Б
53. **Норильск:** ИП Сергеенко, тел.: (3919) 48-10-43, ул. Комсомольская, д.48-22
54. **Обнинск:** ООО «Радиотехника», тел.: (48439) 6-44-14, пл. Треугольная, д. 1
55. **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
56. **Орел:** ООО «Металлоремонт», тел.: (4862) 41-17-97, ул. Игнатова, д.31
57. **Оренбург:** ООО «Ликос-Сервис плюс», тел.: (3532) 57-24-91; 57-24-94; 57-26-68 ул. Невельская, 8А
58. **Орск:** ООО «Аста –Сервис» тел.: (3537) 25-98-03, 21-36-66, ул. Краматорская, д. 50
59. **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»
60. **Петропавловск-Камчатский:** ИП «Ермоленко Д.Н. », ул. Чубарова, 16, Здание гипермаркета Дружба
61. **Пермь:** ООО «Мария-М», тел.: (3422) 630-222, 631-116, ул. Тургенева, д.21, оф. 440
62. **Петрозаводск:** ЧП «Хоршунов», тел.: (8142) 70-23-42, ул. Мурманская, д.25Б
63. **Псков:** ООО «МиниМакс», тел.: (8112) 72-13-90, Рижский пр., д.49
64. **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
65. **Радужный:** ИП «Михайлов Н.Н. », тел.: (34668) 26-0-26, 5-й микрорайон, д.29
66. **Ростов на Дону:** ООО «Абрис Плюс», тел.: (863) 244-35-90, пр. Буденовский, 72А
67. **Рязань:** ИП Родионов, тел.: (4912) 24-60-12, 24-60-13, 24-60-14, ул. Новая, д.51Г
68. **Самара:** ООО «Фирма Сервис-Центр», тел.: (846) 263-75-75, 263-74-74, ул. Мичурина, д.15, офис 307
69. **Саратов:** ООО «Волга сервис», тел.: (8452) 52-37-52, ул. Московская, 134/146
70. **Смоленск:** СЦ «Гарант», тел.: (4812) 62-50-52, 64-78-00, 21-88-00, ул. Румянцева, д.19
71. **Старый Оскол:** ИП «Щуплов И.С.», тел.: (4725) 22-05-41, 22-15-59, ул.Октябрьская, д. 5А
72. **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
73. **Таганрог:** ООО «Бест Сервис», тел.: (8634) 37-90-66, Смирновский д. 45
74. **Тамбов:** ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», тел.: (4752) 72-63-46, 72-75-85, 71-91-19, ул. Московская, д. 23А
75. **Тверь:** ООО «Стеко-сервис», тел.: (4822) 32-00-23, пр-т Чайковского, д.100
76. **Тольятти:** ООО «Элро Сервис », тел.: (8482) 77-32-55; 63-63-59, Московский пр-т, 8 «Г»
77. **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
78. **Тула:** ООО «Дуэт Сервис», тел.: (4872) 56-17-37, 55-60-96, Красноармейский пр-кт, д. 26
79. **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
80. **Улан-Удэ:** ИП Голева, тел.: (3012) 41-50-43, 41-50-45, 23-01-09, ул. Геологическая, 17
81. **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
82. **Уссурийск:** Сервисный центр «ПОЛУКС», тел.: (4234) 32-10-35, 33-92-59, ул. Советская, д.29
83. **Уфа:** ИП «Шерышев Г.А.», тел.: (347) 274-13-69, ул.Новосибирская д.2а
84. **Ухта:** ООО «АВВА», тел.: (82147) 4-18-88, ул. Семьяшкина, д. 8А
85. **Хабаровск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4212) 70-10-00, 75-21-37, ул. Ким-Ю-Чена – 43
86. **Чебоксары:** ООО «Центр Обслуживания Сложной Техники», тел.: (8352) 42-09-00, ул. Пирогова, д.20
87. **Челябинск:** ООО ТТЦ «Рембыттехника», тел.: (351) 749-20-20, 749-20-70, ул. Артиллерийская, 102
88. **Череповец:** ИП Волков, тел.: (202) 28-86-46, 28-10-03, ул. Командарма Белова, д.29, оф.2
89. **Чита:** ООО «Славел Сервис», тел.: (3022) 41-51-02, ул. Шилова, д. 100
90. **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

91. **Якутск:** АСЦ Быт –Сервис, тел.: (4112) 43-99-66, 31-05-67, ул. С.Халтурина, 45

92. **Ярославль:** ЗАО «Фирма ТАУ», тел.: (4852) 266-537, Московский пр-то, д. 1А, стр. 5

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 авторизованных 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.: (04463) 329-44, ул. Офицерская, 1
3. **Винница:** КП «Гарант-сервис», тел.: (0432) 46-64-18, 46-50-01, ул. Проспект Космонавтов, 42
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. Порика, 1
4. **Днепропетровск:** СЦ «Европроект-Сервис», тел.: (056) 371-15-06, ул. Красная, 20А
5. **Днепродзержинск:** «Телемобилсервис», тел.: (05692)3-59-54, ул. Сыровца, 51
6. **Донецк:** СЦ «Фокстрот» площадка 1, тел.: (062) 345-41-23, пр. Дзержинского, 4
СЦ «Фокстрот» площадка 2, тел.: (062) 345-35-16, пр. Ильича, 44
7. **Дрогобич:** «Сервис-2000», тел.: (0324) 45-00-62, ул. Д. Галицкого, 5
8. **Житомир:** «Профмастер», тел.: (0412) 42-22-54, ул. Черняховского, 20
9. **Запорожье:** СП «Трансервис», тел.: (0612) 12-03-03, 12-06-08, ул. Дзержинского, 83
«Маэстро», тел.: (061) 270-40-94; (061) 224-58-58, (061) 289-92-75, 220-03-22, 220-97-65, ул. Малая, 3
ЧП «Рембытсервис», тел.: (061) 220-97-64
10. **Ивано-Франковск:** «Бриз», тел.: (0342) 750-777, 55-95-25, ул. Новая, 19А
11. **Измаил:** «Экран», тел.: (04841) 6-34-53, ул. Котовского, 59
12. **Каменец-Подольский:** «Сервис-центр», тел.: (03849) 324-88, ул. Пушкинская, 51
13. **Керчь:** ПП «Фокскрымсервис», тел.: (06561) 2-30-62, ул. Советская, 15
14. **Киев:** «Фокстрот Сервис», тел.: (044) 467-14-97, 467-08-59, 467-23-75, 440-43-89 ул. Щусева, 44
15. **Кишинев:** ООО «SRL PINGO-GRUP», тел. 8 10 373 22 54-40-76, 54-44-42
Ако-Сервис-Электрон, тел.: 8 10 373 22 22-40-35, 22-40-54, 23-86-06
ООО «Ивалк», тел.: 8 10 373 22 49-31-31
16. **Кировоград:** СЦ «Оптрон», тел.: (0522) 24-96-47, 24-45-22, пр-т Коммунистический, 1
17. **Конотоп:** ЧП «Алексей», тел.: (05447) 6-13-56, пр. Ленина, 11
18. **Краматорск:** СЦ «Валдис-сервис», тел.: (06264) 56-4-56, 4-19-66, ул. Парковая, 15
19. **Кременчуг:** ЧП Шамрай, тел.: (0536) 74-72-10, 74-71-53, ул. Переяславская, 55
20. **Кривой Рог:** АСЦ «Фокстрот», тел.: (056) 440-07-64, ул. Революционная, 73
21. **Кузнецовск:** СЦ «Рэбют», тел.: (03636) 3-94-06, м-н Победы, 19

22. **Лубны:** ФЛП «Коханенко», тел. (050) 457-49-65, ТЦ «Вектор», 2 этаж
23. **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
24. **Луцк:** «СОФТ ЛАЙН», тел.: (0322) 77-10-23, 23-00-02, ул. Стуса, 11
СЦ «Ваш мастер», тел.: (0322) 23-01-03, пр. Победы, 22
25. **Львов:** СЦ «Миллениум», тел.: (032) 267-07-10. ул. Курмановича, 9
ТзОВ «Ресторсервис» тел.: (032) 231-78-87, ул. Б. Хмельницкого, 116
26. **Мариуполь:** ООО «Лотос», тел.: (0629) 41-06-60, 41-06-50, ул. Гавань Шмидта, 6
27. **Мукачево:** АСЦ «Гарант Мукачево» тел.: (03131) 2-33-33, ул. Вокзальная, 41
28. **Николаев:** СЦ «Николаев-Фокстрот», тел.: (0512) 55-29-04, пр. Ленина, 177А
29. **Никополь:** ЧП «Импорттехносервис», тел.: (05662) 2-24-88, ул. Гагарина, 62, корп. А
30. **Новая Каховка:** СЦ «Электрон», тел.: (05549) 7-83-98, ул. Щорса, 33 А
31. **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
32. **Павлоград:** СЦ «Пинфок», тел.: (05632) 311-93, ул. Ленинградская, 3А
33. **Полтава:** НПО «Промэлектроника», тел.: (0532) 57-21-66, ул. Пролетарская, 22
«Айкон-Сервис», тел.: (0532) 506-789, ул. Октябрьская, 40Б
34. **Ровно:** «РАДИОМАСТЕРСКАЯ», тел.: (0362) 22-68-19, ул. Почтовая, 2
35. **Ромны:** ЧП Строй В. О. тел.: (05448) 2-17-48, ул. П. Калнышевского, 34
36. **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
37. **Северодонецк:** «Электронные системы», тел.: (0645) 29-73-97, 29-75-00, ул. Федоренко, 10
38. **Симферополь:** РСЦ Фокстрот, тел.: (0652) 248-858, ул. Балаклавская, 68
«Алби», тел.: (0652) 24-81-37, ул. Кечкеметская, 198
«НК-Центр» тел.: (0652) 54-47-71, ул. Некрасова, 17/1
39. **Сумы:** СЦ «Сигма-Сервис», тел.: (0542) 36-50-58, ул. Прокофьева, 19
40. **Стаханов:** АСЦ «Альбит», тел.: (06444) 4-02-89, ул. Кирова, 15
41. **Ужгород:** ТзОВ «Миллениум», тел.: (031) 266-12-97, ул. Гагарина, 101
42. **Феодосия:** ЧП Фокскримсервис, тел.: (06562) 312-84, ул. Базарная, 4
43. **Харьков:** РСЦ «Фокстрот-Сервис», тел.: (057) 758-10-39, 758-10-40, ул. Вернадского, 2
44. **Херсон:** ООО «Ремонт и Сервис», тел.: (0552) 485-888, 485-000, ул. Рабочая, 66
45. **Хмельницкий:** «Прелюдия» тел.: (0382) 72-01-08, проспект Мира, 62-А
СЦ «Радиодонор», тел.: (0382) 704-700, 66-46-16, переулок Ипподромный, 2
46. **Чернигов:** РСЦ «Фокстрот», тел.: (046) 267-58-58, ул. Шевченко, 4
СЦ «ОТТО», тел.: (0462) 67-84-92, 67-84-93, ул. Коцюбинского, 61
47. **Червоноград:** ТзОВ «Бытрадиотехника», тел.: (03249) 2-25-63, ул. Сокальская, 6
48. **Черкассы:** «СЦ «Фокстрот», тел.: (0472) 72-35-58, ул. Калинина, 115
49. **Черновцы:** «Фокстрот-Сервис», тел.: (0372) 58-43-01, ул. Главная, 265
50. **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

COD. 2.000.96.3

