

Kaiser®

EH 6319

**BUILT IN COMBINED MICROWAVE
EINBAU-KOMBIMIKROWELLE
ВСТРАИВАЕМАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ**



EN USER MANUAL

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

DEAR CUSTOMERS,

we thank to you for the acquisition of our technology.

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

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

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

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

We wish you an effective use of our oven.

Yours faithfully

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung unseres Backofens.

Hochachtungsvoll

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

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

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

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

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

Желаем Вам эффективного пользования духовым шкафом нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	6
INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
Electrical connection	14
Installation of the oven	16
Preparation	16
BRIEF DESCRIPTION	24
Location drawing	24
Control panel	24
EQUIPMENT	30
Microwave oven control	30
Operation functions	32
USAGE	34
Digital clock timer with sensor control	38
Intelligent System of the microwave ovens La Perle	
PRACTICAL ADVICES	62
CARE AND ATTENDANCE	84
RESPECT FOR THE ENVIROMENT	94

INHALTSVERZEICHNIS**SICHERHEITSHINWEISE****FÜR DEN INSTALLATEUR**

Stromanschluss

Einbau des Backofen

Vorbereitung

KURZBESCHREIBUNG

Gesamtansicht

Bedienblende

AUSSTATUNG

Steuerung von Multifunctions-Mikrowellen

Betriebsfunktion des Backofens

BENUTZUNGElektronische Zeitschaltuhr mit Sensor
Bedienung **Intelligent System** von
Mikrowellen **La Perle****PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN****PFLEGE UND WARTUNG****UMWELTVERTRÄGLICHKEIT****ОГЛАВЛЕНИЕ****7 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ****15 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ**

15 Подключение к электросети

17 Установка

17 Подготовка

25 КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

25 Внешний вид

25 Панель управления

31 ОБОРУДОВАНИЕ31 Управление работой многофункциональной
микроволновой печи

33 Рабочие функции духового шкафа

35 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ39 Сенсорное электронное программирующее
устройство **Intelligent System** микроволновых
печей **La Perle****63 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ****85 ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД****95 ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

7

15

15

17

17

25

25

25

31

31

33

35

39

63

85

95

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance complies with statutory safety requirements.

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

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

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

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

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

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор соответствует всем действующим нормам безопасности.

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

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

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

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

TECHNICAL SAFETY

- Installation of this appliance must be performed only by a licensed specialist. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.
- Check the appliance for visible signs of damage before using it. If the appliance has been damaged in transport, do not connect it. Never use a damaged appliance! It could be dangerous!
- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your appliance needs repair, contact a Service Centre or your dealer.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Electrical leads and cables must not be touching the appliance.
- The appliance should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads to connect appliance to the mains electricity supply.
- The power supply of the appliance should be turned off before repair or clean.
- This appliance must not be used in a non-stationary location (for example on a ship).



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

TECHNISCHE SICHERHEIT

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

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

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

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

TERMS OF USE

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

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

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

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

CHILD SAFETY

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



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

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

KINDERSICHERHEIT

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

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

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

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

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

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

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

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

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

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

FÜR DEN INSTALLATEUR

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

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

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

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

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

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

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

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

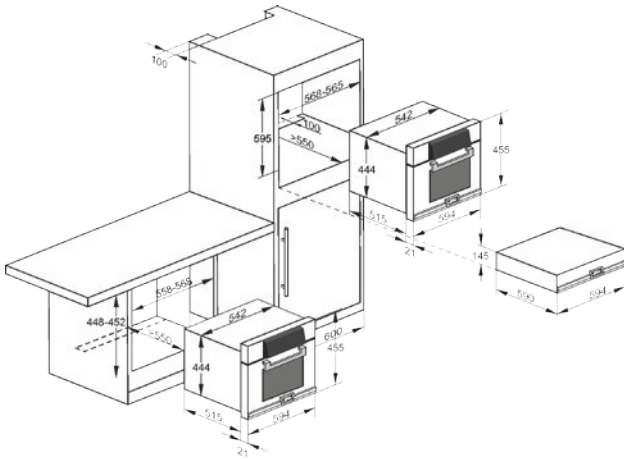
В случае подсоединения непосредственно к эл. сети, необходимо использовать специальный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм, позволяющий отсоединять прибор от сети, соответственно техническим данным действующих предписаний (желто-зеленый кабель заземления не должен прерываться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

Внимание! Монтаж и подключение должны проводиться только квалифицированным специалистом.

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

INSTALLATION OF THE OVEN

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



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

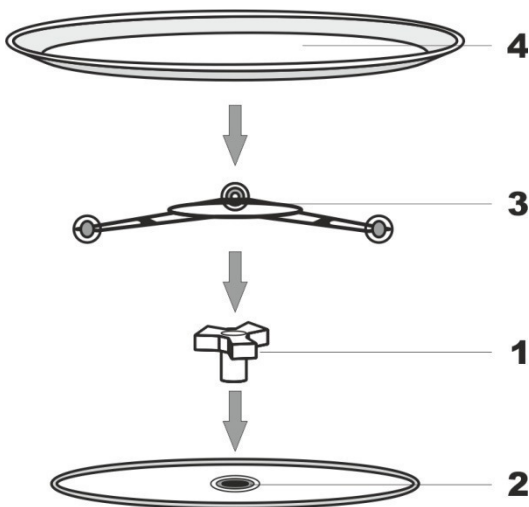
PREPARATION

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

Operate the oven for about 5 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

Important!!!

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



- Fit the turntable support **1** in the centre of the oven deepening **2**.
- Put the turntable ring **3** from above the support **1**.
- Put the turntable plate **4** on the top of the ring.

Whenever you use the microwave, the turntable plate and the corresponding accessories must be inside and correctly fitted together.

EINBAU DES BACKOFENS

Der Backofen kann unter eine Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßen entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

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

VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch soll der Backofen gründlich mit dem Seifenwasser gesäubert und anschließend mit dem klaren Wasser abgewaschen werden. Die mitgelieferten Einhängegitter sollen auf die Seitenwände eingebaut und auf die Gitter und Bleche aufgestellt werden. Den Backofen soll man für etwa 5 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen. Auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig!!!

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

- Führen Sie das Kupplungsstück **1** in die Vertiefung **2** in der Mitte des Garraums.
- Legen Sie den Rollring **3** oberhalb des Kupplungsstückes **1**.
- Legen Sie den Drehteller **4** oberhalb des Rollrings.

Immer, wenn die Mikrowelle benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind.

УСТАНОВКА

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

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

ПОДГОТОВКА

Перед первым использованием тщательно очистить духовой шкаф мыльным раствором и хорошо промыть достаточным количеством воды. Навесить на боковые стенки поставляемые в комплекте лестнички и установить на них решетки и противни. В течение примерно 5 минут прогреть духовой шкаф до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

Важно!!!

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

- Разместите соединительный элемент **1** в углублении **2** в центре духового шкафа.
- Разместите вращающееся кольцо **3** поверх опоры **1**.
- Разместите вращающееся блюдо **4** сверху кольца.

Всякий раз, когда Вы используете микроволновую печь, вращающееся блюдо и соответствующие принадлежности должны быть внутри и правильно собраны вместе.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section **Care and attendance**.

The microwave oven cannot be used if:

- the door is not closed correct,
- the door hinges are damaged,
- the surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged,
- the door window glass is damaged,
- there is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven **can only be used again after** it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

Säubern Sie nach dem ersten Gebrauch den Innenraum des Backofens und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt **Pflege und Wartung**.

После первого использования очистите внутреннюю часть духового шкафа и принадлежности, см. Инструкцию в разделе **Обслуживание и уход**.

Der Kombibackofen darf nicht benutzt werden, falls

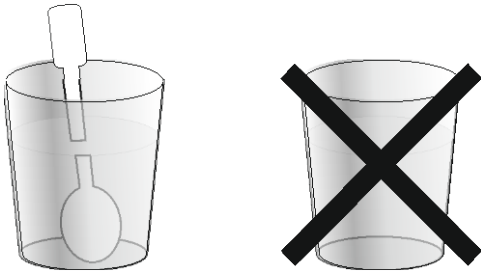
- die Tür nicht richtig schließt,
- die Scharniere der Tür beschädigt sind,
- die Kontaktfläche zwischen der Tür und der Frontseite des Backofens beschädigt sind,
- die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
- im Garraum zur Funkenbildung kommt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Микроволновую печь нельзя использовать если

- Дверца закрывается не надлежащим образом,
- Петли дверцы повреждены,
- Повреждена контактная поверхность между дверцей и лицевой стороной духового шкафа,
- Повреждено стекло дверцы,
- Внутри устройства возникает искрение, несмотря на то, что там не находятся металлические предметы

Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden**, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

Устройство **может быть снова использовано лишь** после ремонта специалистом сервисного центра.

Beware!

- Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. **DANGER OF BURN INJURY!** Check the food temperature before feeding this to the child.
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. Danger of short-circuiting!

Take care when heating liquids!

- When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. **DANGER OF BURN INJURY!**
- To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

Do not switch on the oven without the turntable support, the turntable ring and the respective plate being in place.

Vorsicht!

- Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen.
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder anbrennt, ist es sehr wichtig, weder längere Zeit noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird, kann das Brot nach 3 Minuten anbrennen.
- Bei der Nutzung der Grillfunktion überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Grillen verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in der heißen Backofentür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!

Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

- Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) den Siedepunkt erreicht haben, können sie plötzlich überlaufen bzw. aus dem Gefäß überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

Folgen Sie den nachstehenden Instruktionen, um die Beschädigung der Einrichtung und die gefährlichen Situationen zu verhindern:

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das Kupplungsstück, den Rollring und den entsprechenden Drehteller in Betrieb.

Осторожно!

- Разогревайте детское питание всегда в бутылочках без крышек и без сосок. После нагревания питания его нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло распределялось равномерно. **ОПАСНОСТЬ ОЖЕГОВ!** Проверьте температуру питания, прежде чем Вы дадите его ребенку.
- Чтобы воспрепятствовать слишком сильному нагреву пищи или ее подгоранию, очень важно не выбирать ни продолжительное время, ни слишком высокие уровни нагрева при разогреве малого количества пищи. Например, хлеб может подгореть через 3 минуты, если установлена слишком высокая мощность.
- Используя функцию гриля, постоянно наблюдайте за устройством. Если Вы используете комбинируемый режим работы гриля, хлеб может подгореть в течение очень короткого времени.
- Никогда не заземляйте сетевые кабели других электрических устройств горячей дверцей духовки. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Будьте осторожны при нагревании жидкостей!

- Если нагреваемые жидкости (вода, кофе, чай, молоко, и т.д.) достигли точки кипения, они могут внезапно «убегать», проливаться из емкости. **ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖЕГОВ!**
- Положите чайную ложку или маленькую стеклянную палочку в сосуд, чтобы избежать подобных ситуаций, если Вы нагреваете жидкости.

Следуйте следующим инструкциям, чтобы предотвратить повреждение устройства и опасные ситуации:

- Не используйте устройство без соединительного элемента, без вращающихся кольца и блюда.

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. RISK OF DAMAGE!
- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on. Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven as a pantry.
- Eggs with their shells and whole boiled eggs must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- To avoid being burnt, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The turntable and the glass tray can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

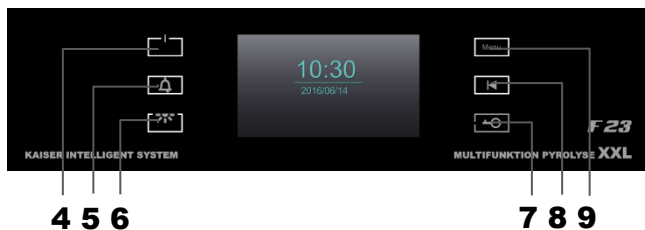
- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken bzw. verstopfen Sie die Belüftungslöcher und Schlitze nicht.
- Benutzen Sie für die Mikrowelle nur geeignetes Geschirr. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (lies auf den Etiketten über das Material).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Eier mit Schale und gekochte ganze Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Öl zu fritieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Tragen Sie zwecks Vermeidung von Verbrennungen stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Geräteinnere zu berühren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Der Drehteller und die Glasfettpfanne halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese

- Не включайте микроволновую печь пустой. Это может перегрузить и повредить ее, когда внутри не находится пища. Опасность повреждения!
- Поместите стакан воды в устройство, чтобы протестировать его программатор. Вода поглощает микроволны, и устройство не будет повреждено.
- Не закрывайте или не затыкайте вентиляционные отверстия и прорези.
- Используйте для микроволновой печи только пригодную посуду. Чтобы использовать посуду и сосуды в СВЧ печи, проверьте возможность этого (прочтите на этикетках о материале).
- Не удаляйте защитную пластинку из слюды на верху внутренней части духовки. Эта пластинка препятствует тому, чтобы жир и частички пищи не повреждали генератор микроволн.
- Не размещайте в устройстве никаких воспламеняющихся предметов, они могут загореться, когда Вы включаете устройство.
- Не используйте устройство как кладовку.
- Яйца в скорлупе и сваренные в скорлупе яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, т.к. они могут взорваться.
- Не используйте устройство для жарения во фритюре, т.к. не возможно контролировать температуру масла под воздействием микроволн.
- С целью предотвращения ожогов всегда используйте кулинарные рукавицы для обращения с посудой и возможных касаний внутренней части устройства.
- Не облакачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу устройства. Это может вызывать повреждения особенно в области петель. Дверь выдерживает максимум 8 кг.
- Вращающееся блюдо и стеклянный поднос выдерживают максимальную нагрузку 8 кг. Не превышайте эту величину, чтобы избежать повреждений.

BRIEF DESCRIPTION**LOCATION DRAWING****BUILT-IN MICROWAVE OVENS****Functional assemblies**

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

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

**CONTROL PANEL****BUILT-IN MICROWAVE OVENS****Model range La Perle with multilingual and multifunctional sensor TFT display and Full Touch control**

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

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

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

KURZBESCHREIBUNG**GESAMTANSICHT****EINBAU-MIKROWELLEN****Anordnung von Funktionsbaugruppen**

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

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

BEDIENBLENDE**EINBAU-MIKROWELLEN****Modellreihe La Perle mit multisprachigem, multifunktionalem Touch Screen TFT- Display und Full Touch control**

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

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

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

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ**ВНЕШНИЙ ВИД****ВСТРАИВАЕМЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ****Размещение функциональных узлов**

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

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**ВСТРАИВАЕМЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ****Модельный ряд La Perle с многоязыковым, multifункциональным сенсорным TFT дисплеем и системой Full Touch control**

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

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

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

THE ADVANTAGES OF MICROWAVE OVENS

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

- Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
- Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
- Energy savings.
- Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
- Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

DIE VORTEILE DER MIKROWELLENÖFEN

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

- Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Vergleich zum konventionellen Kochvorgang.
- Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
- Energieersparnis.
- Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
- Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

В обычной кухонной плите излучаемое тепло от электрических нагревательных элементов или газовых горелок медленно разогревает пищевые продукты. Большая потеря энергии возникает при нагревании воздуха, конструктивных элементов плиты и сосудов.

В микроволновых печах разогрев продуктов питания производится сам, то есть тепло идет изнутри наружу. Не оказывается никакой потери тепла на воздух, внутренние стенки и сосуды (если они подходят для микроволновых печей), разогреваются лишь пищевые продукты.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

- Экономия времени приготовления пищи, уменьшение времени на 3/4 в сравнении с обычным процессом приготовления.
- Супер быстрое размораживание продуктов, вследствие этого уменьшение опасности возникновения бактерий.
- Экономия электроэнергии.
- Сохранение пищевой ценности продуктов из-за сокращения времени приготовления.
- Легкая очистка.

Принцип работы микроволновых печей

В устройстве микроволновых печей имеется прибор высокого напряжения, называющийся магнетроном, который генерирует волны сверхвысокой частоты. Эти электромагнитные волны направляются волноводом во внутреннее пространство устройства и распределяются в металлической камере или сквозь вращающееся блюдо.

Внутри устройства микроволны распространяются во всех направлениях, отражаются металлическими стенками и равномерно проникают в готовящиеся блюда.

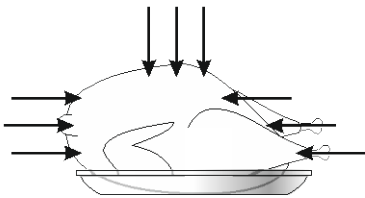
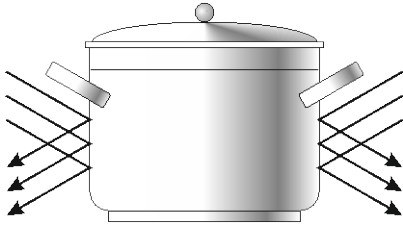
Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, defreezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

- This can be cooked with little or no liquid or fats/ oils,
- Defreezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven,
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved,
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.



Microwaves pass through chinaware, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For that reason, metal containers or ones with

Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

Почему продукты разогреваются

Наибольшая часть пищевых продуктов содержит воду, молекулы которой приводятся в колебание под воздействием микроволн.

Трение между молекулами производит тепло, которое повышает температуру продуктов, оно размораживает, доводит до готовности или сохраняет пищу теплой.

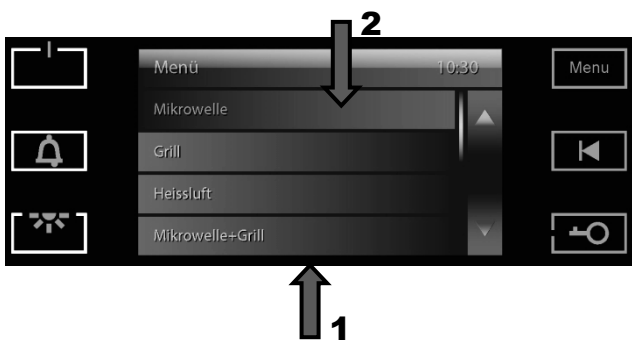
Так как тепло возникает внутри пищевых продуктов:

- они могут приготавливаться без или с небольшим количеством жидкости или жира,
- размораживание, нагревание или приготовление проходит в микроволновых печах быстрее чем в обычной плите,
- сохраняются витамины, минералы и питательные вещества,
- ни естественный цвет, ни аромат не изменяется.

Микроволны печи проникают сквозь фарфор, стекло, картон или пластик, но не сквозь металлы. Поэтому не используйте в микроволновых печах металлические сосуды или сосуды, которые имеют металлические части.

EQUIPMENT

MICROWAVE OVEN CONTROL



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

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

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

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

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

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

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

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

AUSSTATUNG

STEUERUNG VON MULTIFUNKTIONS- MIKROWELLEN

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

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

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

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

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

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

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

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

ОБОРУДОВАНИЕ

УПРАВЛЕНИЕ РАБОТОЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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

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

Для большего комфорта устройство оборудовано **электронным программирующим устройством**, дающим возможность управлять работой в автоматическом, полуавтоматическом и ручном режимах.

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

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

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

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

OPERATION FUNCTIONS

Microwaves Mikrowellen Микроволны	200 W 200 Вт	Slow defrosting for delicate foods, to keep food hot
	400 W 400 Вт	Cooking with little heat meat and fish, boiling rice. Rapid defrosting of small amounts food.
	600 W 600 Вт	Heating and cooking meals Heating vegetables and potatoes
	800 W 800 Вт	Cooking vegetables and food Cooking and heating carefully Heating and cooking small
	1000 W 1000 Вт	Rapid heating of liquids
Microwaves + Grill Mikrowellen + Grill Микроволны + Гриль	200 W + 110 °C 200 Вт + 110 °C	Toasting food
	400 W + 200 °C 400 Вт + 200 °C	Grilling poultry and meat
	600 W + 180 °C 600 Вт + 180 °C	Cooking pies and cheese-topped meals
Grill Grill Гриль	90-180 °C	Grilling food
Grill + Fan Grill + Umluft Гриль + Обдув	110-200 °C	Grilling meat and fish Grilling poultry Potatoes – deep-frozen, defrosting and
Hot Air Heißer Umluft Горячий Обдув	110-230 °C	Roasting and baking
Microwaves + Fan Mikrowellen + Umluf Микроволны + Горячий Обдув	200 – 600 W + 230 °C 200 – 600 Вт + 230 °C	Quick meat, fish and poultry roasting Backing cakes

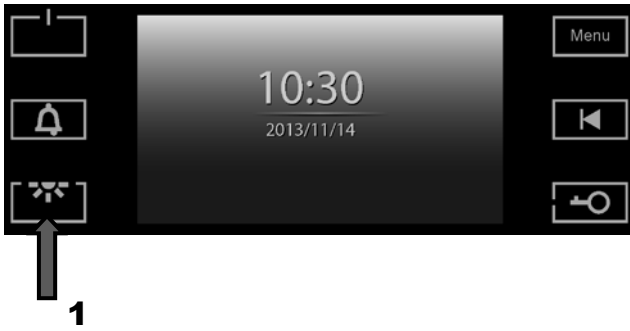
BETRIEBSFUNKTIONEN

РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ

Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen, zum Auftauen und Weitergaren	Медленное размораживание деликатных блюд, для поддержания пищи в нагретом виде
Garen von Fleisch und Fisch, Reiskochen Schnelles Auftauen kleineren Mengen, Erwärmung von Babykost z.B. Milchfläschchen	Приготовление мяса и рыбы, варка риса Быстрое размораживание небольших количеств продуктов, разогревание детского питания
Erwärmung und Garen von Gerichten Garen von Gemüse und Kartoffeln	Разогревание и приготовление блюд Приготовление овощей и картофеля
Garen von Gemüsen und Fertiggerichten Kleine Mengen erhitzen und garen	Приготовление овощей и готовых блюд Нагрев и приготовление небольшого количества пищи
Flüssigkeiten erhitzen	Нагрев жидкостей
Toastbrot überbacken	Приготовление тостов
Geflügel und Fleisch grillen	Запекание на гриле мяса и птицы
Pasteten und Aufläufe zubereiten	Приготовление пирогов и запеканок
Speisen grillen	Запекание на гриле
Fleisch und Fisch grillen, flache Stücken Geflügelteile grillen Kartoffel-Tiefkühlprodukte, auftauen und bräunen.	Запекание на гриле плоских кусков мяса и рыбы Запекание на гриле кусков птицы. Разморозка и полумянивание блюд из картофеля
Braten und Backen	Жарение и выпечка
Schnelles Braten von Fleisch, Fisch und Geflügel Backen von feuchten und trockenen Kuchen	Быстрое жарение мяса, рыбы и птицы Выпечка пирогов

MIKROWELLEN LIGHT

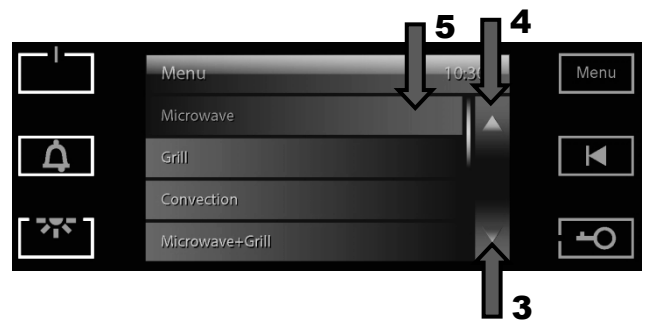
The microwave is equipped with the inner light. The light stays switched on during operations. The Lighting key **1** will be lighted more intense, while the interior of the appliance is illuminated. Touch this key to switch off the lighting. If you want to control your food after preparing it, touch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



USAGE

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

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



INNENBELEUCHTUNG

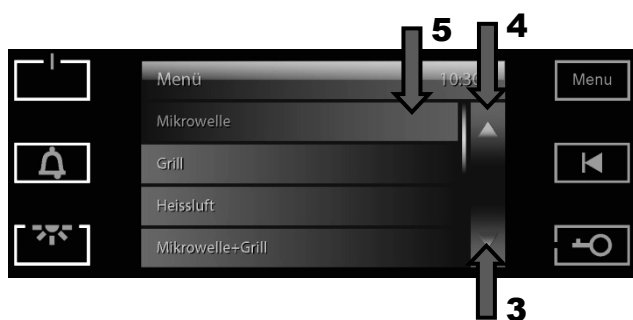
Die Mikrowelle ist mit der Innenbeleuchtung ausgestattet. Die Innenbeleuchtung bleibt während des Betriebes eingeschaltet. Die Beleuchtung-Taste **1** wird intensiver leuchten, während das Innere des Gerätes beleuchtet wird. Tippen Sie auf diese Taste um die Beleuchtung auszuschalten. Wenn Sie nach der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

BENUTZUNG

Zum Beginnen der Zubereitung genügen wenige einfache Schritte.

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

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



ОСВЕЩЕНИЕ ВНУТРЕННЕЙ КАМЕРЫ

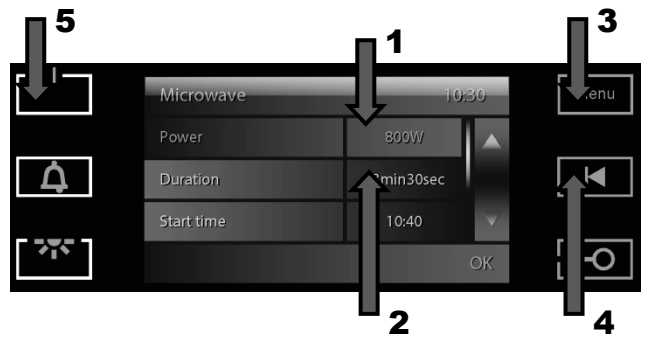
Микроволновая печь оснащена системой освещения. Свет остается включенным во время работы. Во время освещения внутреннего пространства устройства кнопка освещения **1** будет гореть более ярко. Нажмите на неё снова для отключения освещения. Если вы хотите проконтролировать состояние блюда после его приготовления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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

В несколько простых движений Вы можете начать процесс приготовления.

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





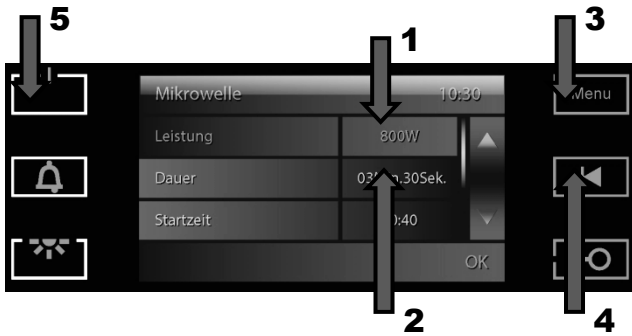
- The programmed power/temperature and duration will be shown on the display **1, 2**.
- If necessary, you can change these options by their activating (See **Digital clock timer with sensor**).

Touch the key **Return, 3** to return to the previous menu level.

Touch the key **Menu 4** to go to the Main menu.

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

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



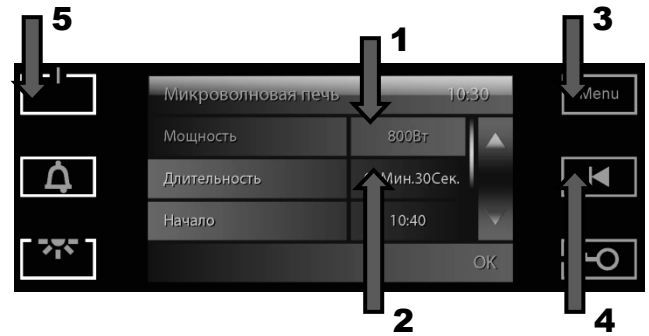
- Auf dem Display erscheinen die vorprogrammierten Leistung/Temperatur und die Dauer der Zubereitung **1, 2**.
- Sie können diese Daten auf Ihrer Wahl ändern, wenn es notwendig ist. (siehe **Elektronische Zeitschaltuhr mit Sensor**).

Tippen Sie auf die Taste **Zurück, 3** um zur vorherigen Menü-Ebene zurückzukehren.

Tippen Sie auf die Taste **Menu, 4** um zum Hauptmenü zu übergehen.

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

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



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

Прикоснитесь к кнопке **Возврат, 3** чтобы вернуться на предыдущий уровень меню.

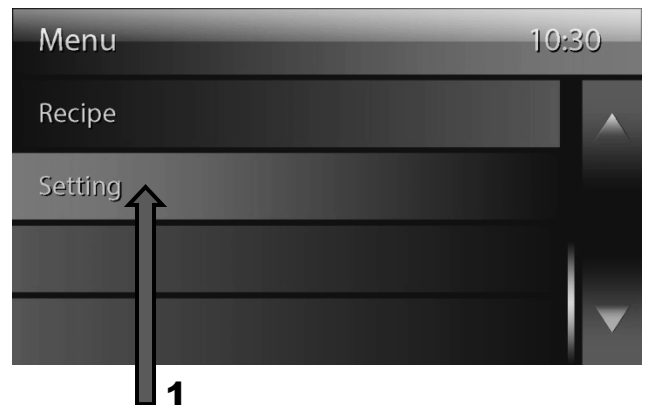
Прикоснитесь к кнопке **Меню, 4** чтобы вернуться в главное меню.

Включение микроволновой печи сигнализируется соответствующей информации на дисплее панели управления.

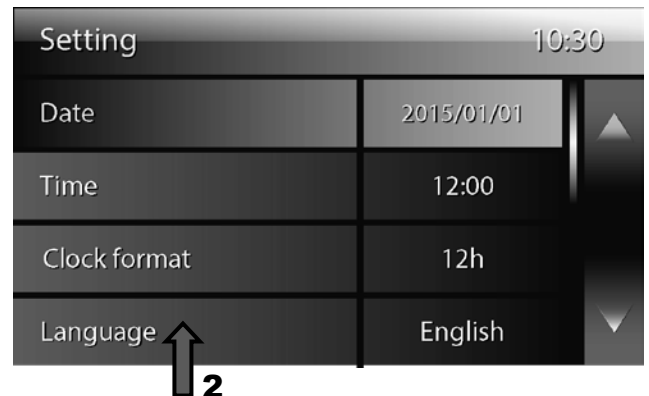
Внимание! Чтобы выключить устройство, нажмите на кнопку **5** в течении примерно 5 секунд

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

LANGUAGE SETTING



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



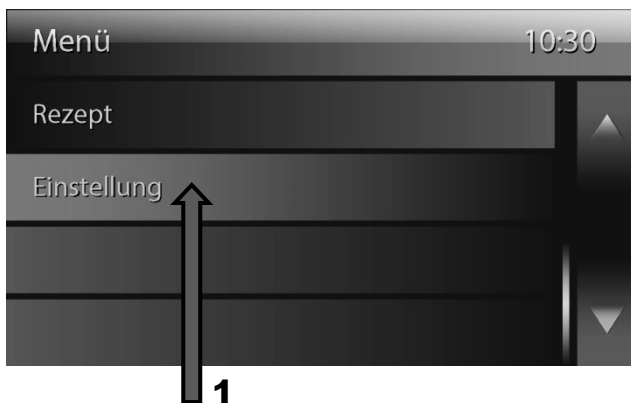
- Touch the field **Language**, **2** in the **Setting** menu level.



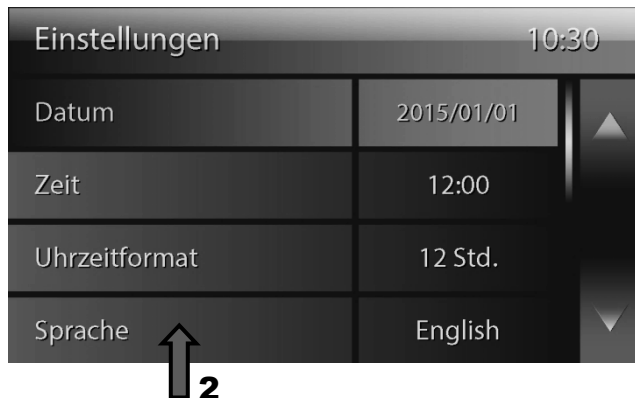
- Choose the necessary language. The default language is English. The selected setting will be marked with symbol ✓, **3**.
- Touch the symbol **OK**, **4** to save the language and to return to the **Setting** menu.

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALUHR MIT SENSOR-BEDIENUNG **Intelligent System** VON MIKROWELLEN **La Perle**

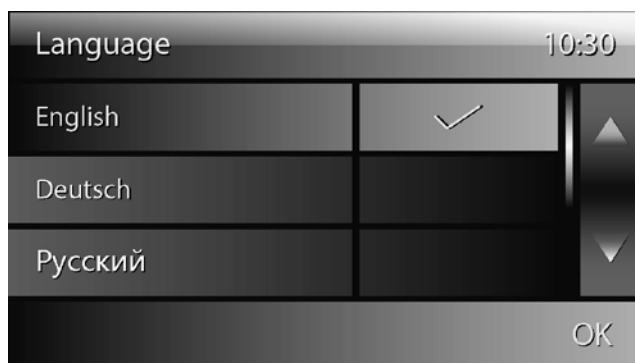
SPRACHE EINSTELLUNG



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



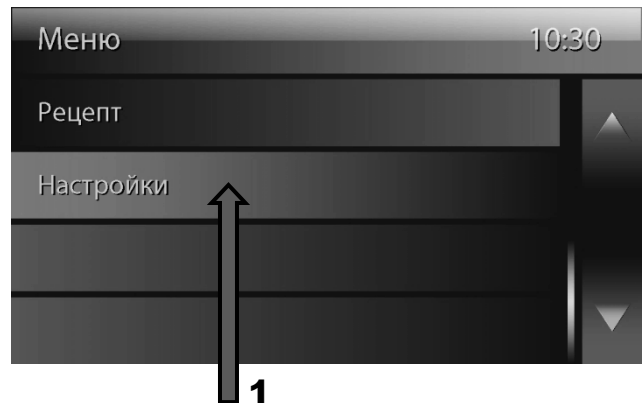
- Tippen Sie auf das Feld **Sprache**, **2** im Menu **Einstellungen**



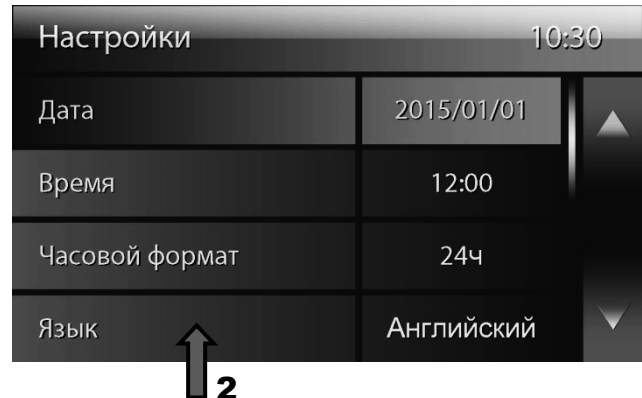
- Tippen Sie auf die gewünschte Sprache. Die Standardsprache ist Englisch. Die gewählte Einstellung wird mit dem Symbol ✓, **3** gekennzeichnet.
- Tippen Sie auf **OK**, **4**, um die Sprache zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.

СЕНСОРНОЕ ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО **Intelligent System** МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ **La Perle**

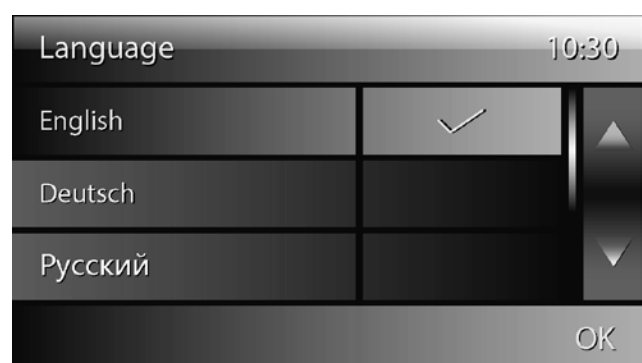
ВЫБОР ЯЗЫКА



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

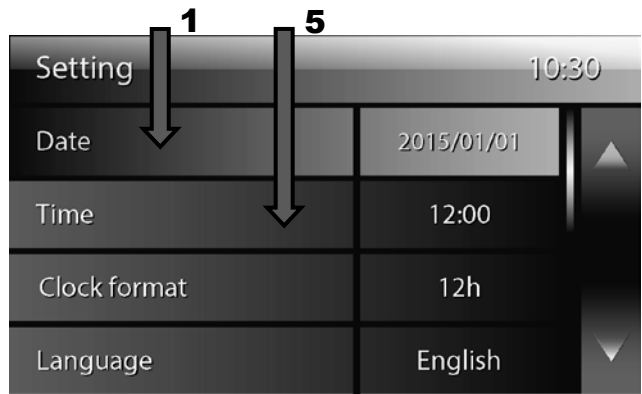


- Нажмите пункт **Язык**, **2** в меню **Настройки**.

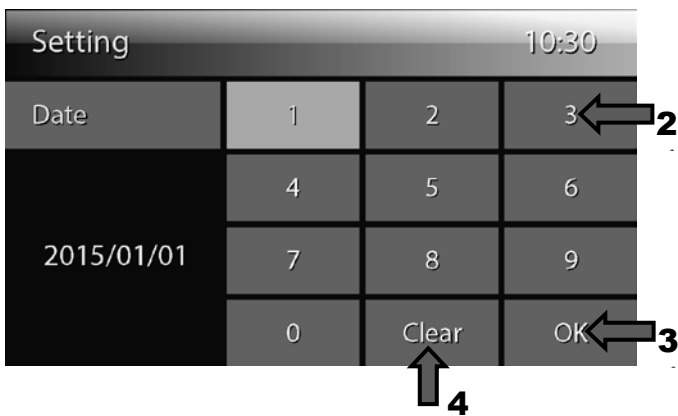


- Нажмите на желаемый язык. Языком по умолчанию является английский. Выбранная настройка будет отмечена символом ✓, **3**.
- Нажмите **OK**, **4** чтобы сохранить язык и вернуться к меню **Настройки**.

DATE SETTING

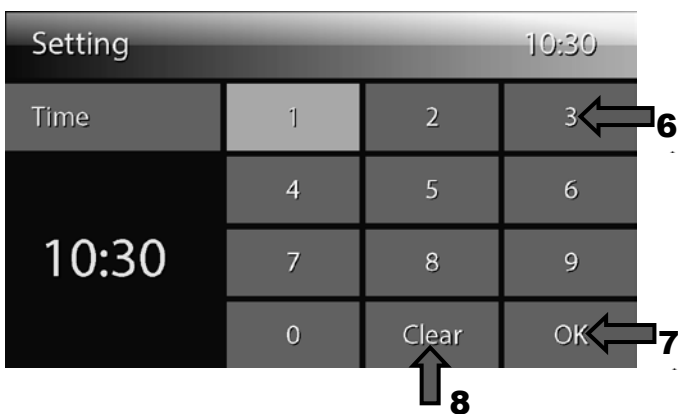


- Touch the field **Date**, **1** in the **Setting** menu.
- Through the keyboard **2** set the actual date. The input sequence is: (year), (month), (day).
- Touch **OK**, **3** to save the date and to return to the interface of **Setting**.
- If you want to change the current date, touch the **Clear**, **4** to delete the date and set the new one. Then touch **OK**, **3**.

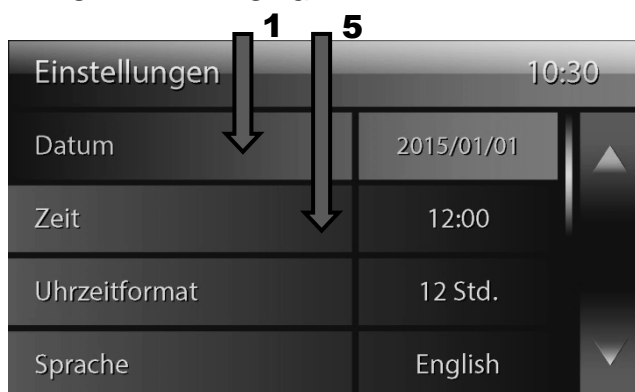


TIME SETTING

- Touch the **Time** **5** in the **Setting** menu level.
- Through the keyboard **6** set the actual hour and minutes.
- Touch **OK**, **7** to save the time and to return to the interface of **Setting**.
- If you want to change the current time, touch the **Clear**, **8** to delete the time and set the new one. Then touch **OK**, **7**.



DATUM EINSTELLUNG

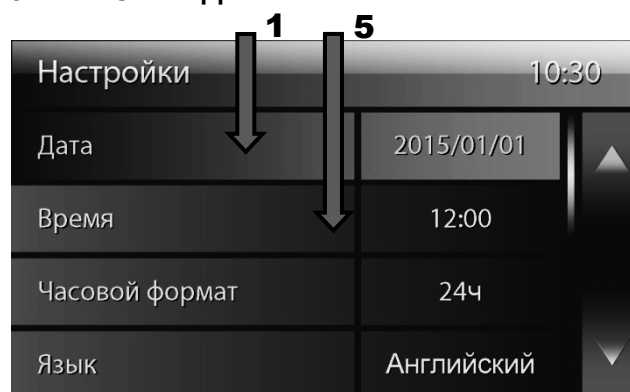


- Tippen Sie auf das Feld **Datum, 1** in der Menü **Einstellungen**.
- Durch die Tastatur **2** stellen Sie das aktuelle Datum ein. Die Eingangssequenz ist: (Jahr), (Monat), (Tag).
- Tippen Sie auf **OK, 3**, um das Datum zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.
- Wenn Sie das aktuelle Datum ändern möchten, Tippen Sie auf **Löschen, 4**, um das Datum zu löschen und das neue Datum einzustellen. Tippen Sie dann auf **OK, 3**.

ZEIT EINSTELLUNG

- Tippen Sie auf **Zeit 5** in der Menü **Einstellungen**.
- Durch die Tastatur **6** stellen Sie die aktuelle Zeit ein.
- Tippen Sie auf **OK, 7**, um die Zeit zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.
- Wenn Sie die aktuelle Zeit ändern möchten, Tippen Sie auf **Löschen, 8**, um die Zeit zu löschen und die neue Zeit einzugeben. Tippen Sie dann auf **OK, 7**.

УСТАНОВКА ДАТЫ



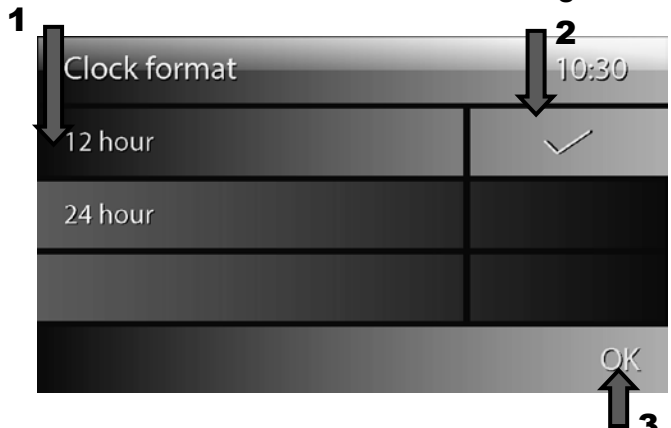
- Нажмите пункт **Дата, 1** в меню **Настройки**.
- С помощью клавиатуры **2** установите текущую дату. Последовательность ввода: (год), (месяц), (день).
- Нажмите **OK, 3**, чтобы сохранить дату и вернуться к меню **Настройки**.
- Если вы хотите изменить текущую дату, нажмите **Сброс, 4**, чтобы удалить дату и установить новую. Затем нажмите **OK, 3**.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

- Нажмите на **Время 5** в меню **Настройки**.
- С помощью клавиатуры **6** установите текущее время.
- Нажмите **OK, 7**, чтобы сохранить время и вернуться к меню **Настройки**.
- Если вы хотите изменить текущее время, нажмите **Сброс, 8**, чтобы удалить время и установить новое. Затем нажмите **OK, 7**.

CLOCK FORMAT SELECTION

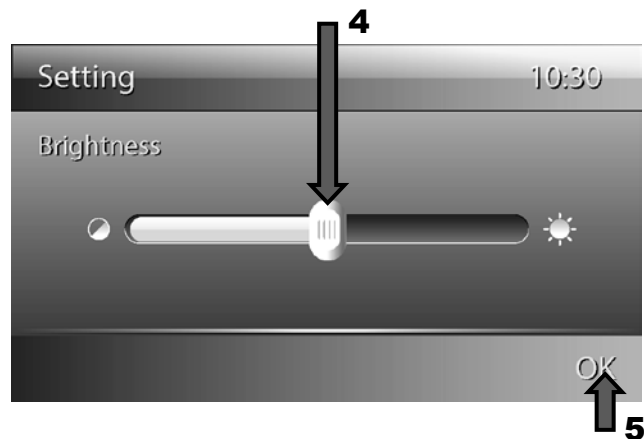
- Touch **Clock format** in the **Setting** menu.



- Choose the necessary clock format: 12 hour or 24 hour **1**. The selected setting will be marked with symbol ✓, **2**.
- Touch **OK**, **3** to save the clock format and to return to the **Setting** menu.

BRIGHTNESS SETTING

- Touch **Brightness** in the **Setting** menu.



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

AUSWAHL DES UHRZEITFORMATES

ВЫБОР ЧАСОВОГО ФОРМАТА

- Tippen Sie auf **Uhrzeitformat** in dem Menü **Einstellungen**.



- Wählen Sie das gewünschte Uhrzeitformat aus: 12 Stunden oder 24 Stunden **1**. Die gewählte Einstellung wird mit dem Symbol ✓, **2** gekennzeichnet.
- Tippen Sie auf **OK**, **3**, um das Uhrzeitformat zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.

- Выберите **Часовой формат** в меню **Настройки**.

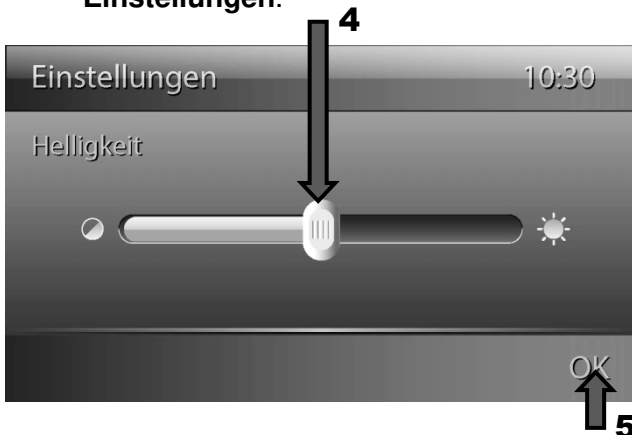


- Выберите желаемый формат: 12 часов или 24 часа **1**. Выбранная настройка будет отмечена символом ✓, **2**.
- Нажмите **OK**, **3**, чтобы сохранить часовой формат и вернуться в меню **Настройки**.

HELLIGKEIT-EINTELLUNG

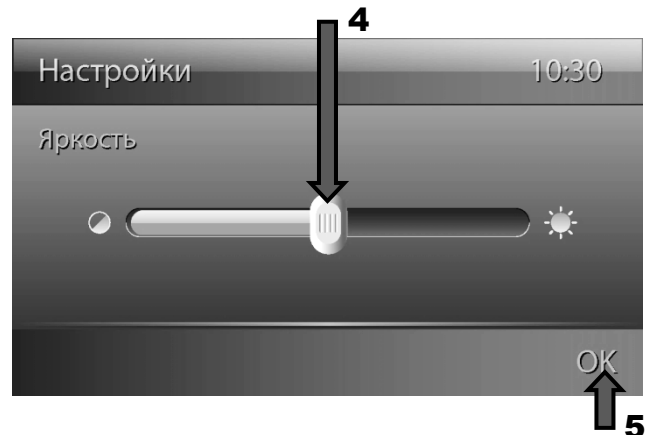
НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ

- Tippen Sie auf **Helligkeit** in dem Menü **Einstellungen**.



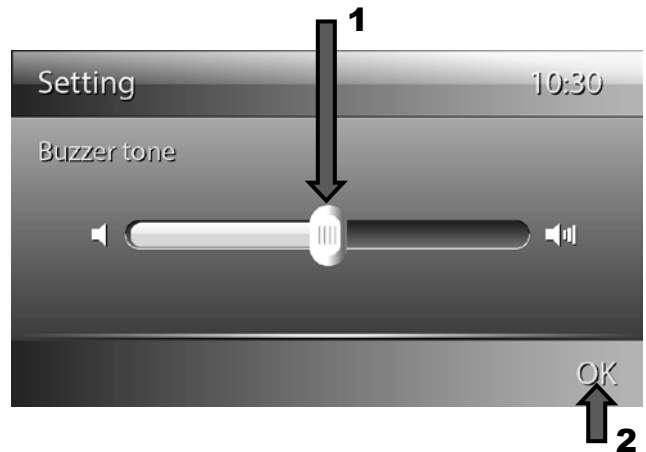
- Anhand von Slider **4** stellen Sie die gewünschte Helligkeit des Displays ein.
- Tippen Sie auf **OK**, **5**, um die Helligkeit zu speichern und zum Menü **Einstellungen** zurückzukehren.

- Выберите **Яркость** в меню **Настройки**.



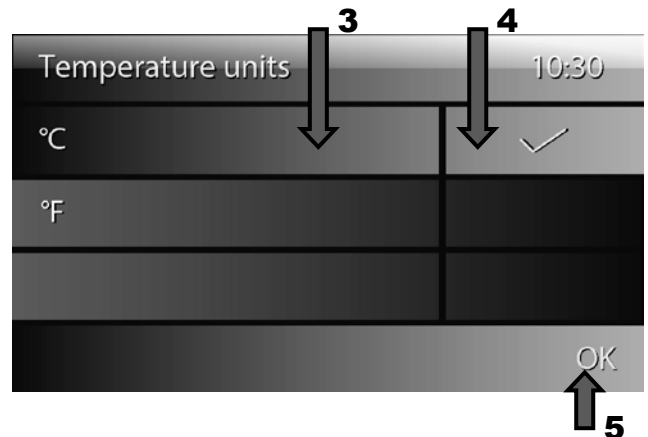
- Передвигая слайдер **4**, выберите необходимую яркость экрана.
- Нажмите **OK**, **5**, чтобы сохранить выбранную яркость и вернуться в меню **Настройки**.

BUZZER TONE SETTING



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

TEMPERATURE UNITS SETTING



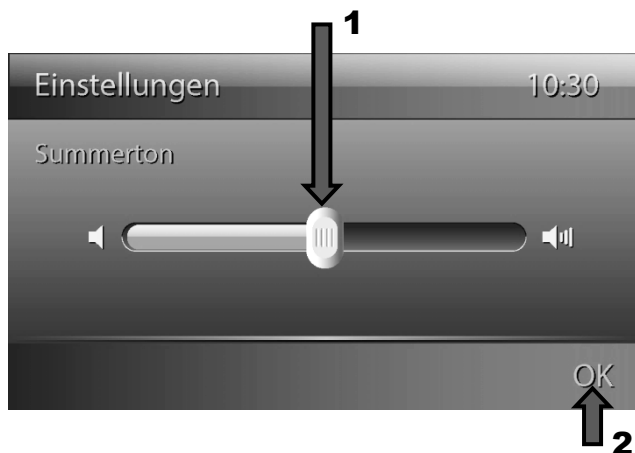
- Touch **Temperature units** in the **Setting** menu.
- Choose the necessary temperature unit **3**: °C or °F.

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

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

DE

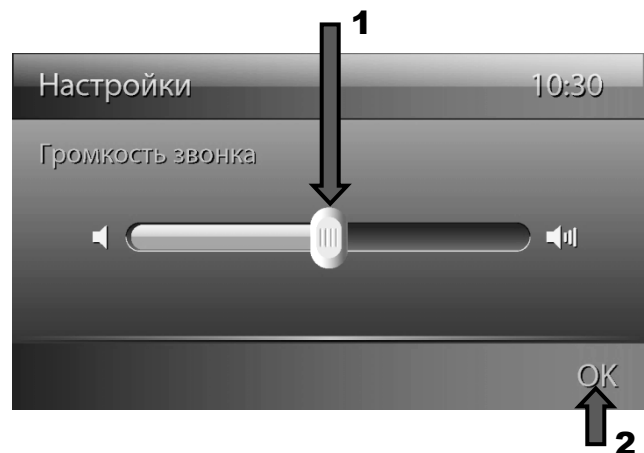
LAUTSTÄRKE-EINTELLUNG



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

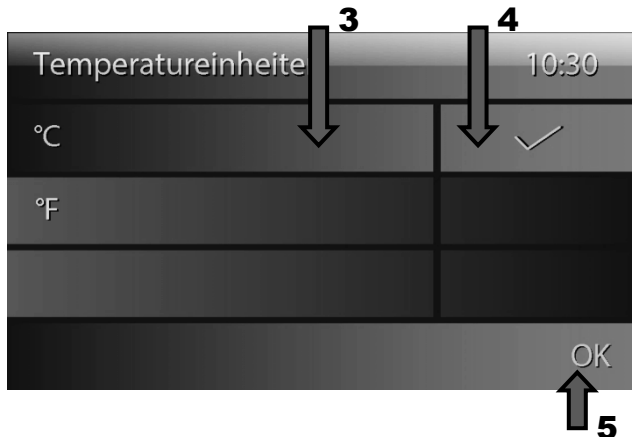
RU

НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗВОНКА



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

AUSWAHL DER TEMPERATUREINHEITEN

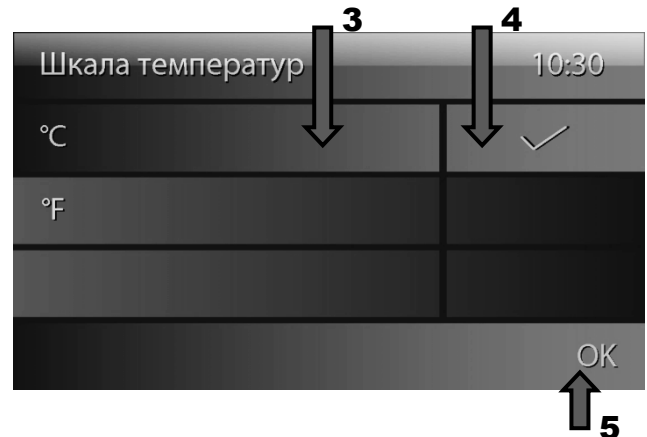


- Tippen Sie auf **Temperatureinheiten** in dem Menü **Einstellungen**.
- Tippen Sie auf die gewünschte Temperatureinheit **3**: °C oder °F.

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

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

УСТАНОВКА ШКАЛЫ ТЕМПЕРАТУР

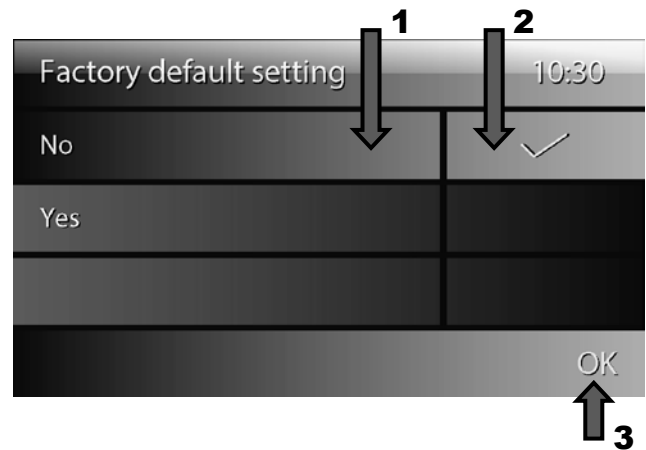


- Выберите **Шкала температур** в меню **Настройки**.
- Выберите желаемую шкалу температур: °C или °F **3**.

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

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

FACTORY DEFAULT SETTING

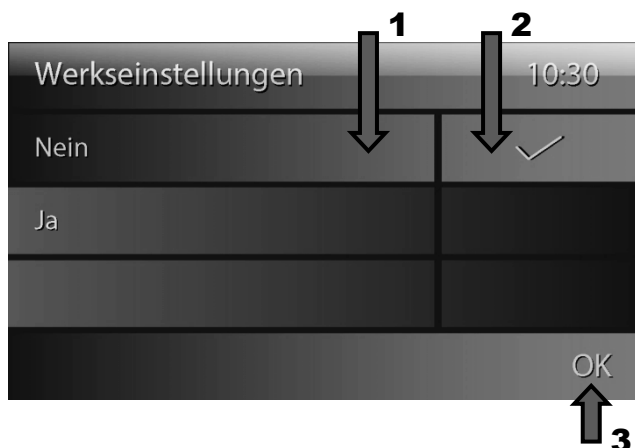


- Touch **Factory default setting** in the **Setting** menu.
- Choose the necessary setting **2: No** if you do not want to activate the factory default settings and **Yes** if you want do it.

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

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

WERKEINSTELLUNGEN

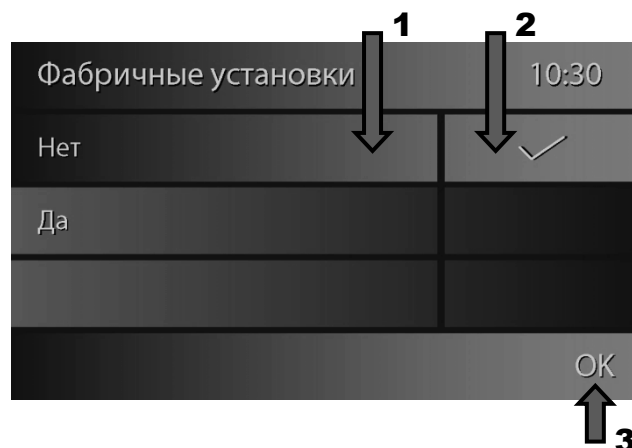


- Tippen Sie auf **Werkseinstellungen** im Menü **Einstellungen**.
- Wählen Sie die gewünschte Einstellung **2** aus: **Nein** wenn sie die Einstellungen nicht ändern möchten und **Ja** um die Einstellungen zurückzusetzen.

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

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

ФАБРИЧНЫЕ УСТАНОВКИ



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

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

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



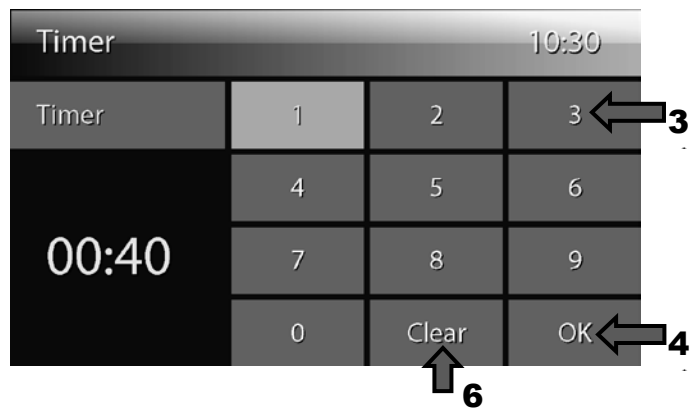
Electronical countdown timer

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

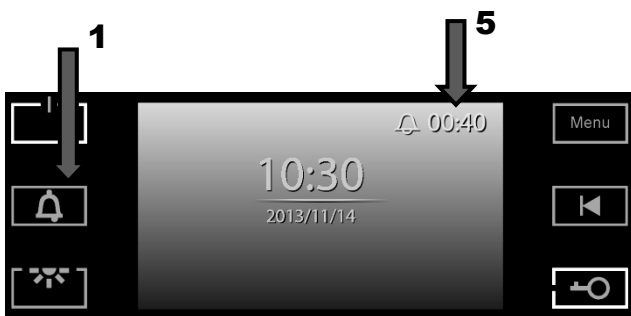
If the timer key **1** is lighted you can enter a minute minder duration at any time, for example when you are boiling eggs on the hob.

To switch on the timer:

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



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



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

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

- If you want to cancel the time minder, touch the lighted timer key **1**, then the symbol **Clear**, **7** and then touch **OK**, **6**.

Elektronischer Kurzzeitwecker

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

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

Um die Zeitschaltuhr einzustellen:

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



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

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

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

- Wenn Sie die Zeitschaltuhr rückgängig machen möchten, tippen Sie auf die beleuchtete Timer-Taste **1**, dann auf das Symbol **Löschen**, **7** und dann auf das Symbol **OK**, **6**.

Электронный минутник

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

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

Чтобы включить минутник:

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



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

На дисплее отобразится оставшееся время **5**.

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

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

Setting the cooking temperature and the duration

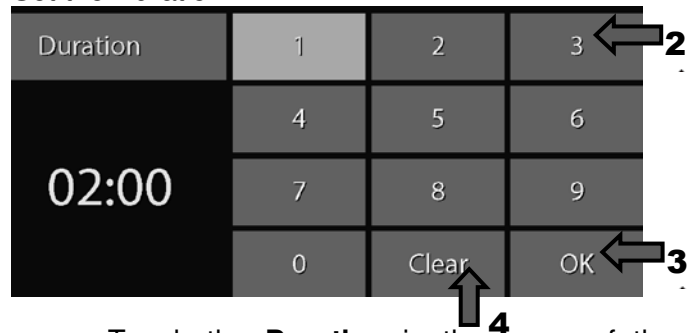
The process in the appliance should switch off after a wanted duration automatically.

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

Set the Temperature:

- Touch the **Temperature** in the menu of the chosen function to adjust the temperature. Use the slider to choose to choose necessary temperature (see page 32) in the present scale. The **Temperature control**, has a professional 5 °C adjustment step.
- Touch **OK, 3** to save the temperature and to return to the menu of the chosen function.

Set the Duration:



- Touch the **Duration** in the menu of the chosen function to set the duration of preparation.
- Through the **3** keyboard set the necessary duration of preparation.
- If you want to change the current time, touch **Clear, 4** and set the new time.
- Touch **OK, 5** to save and to return to the menu of the chosen function.

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

Einstellung der Temperatur und der Betriebsdauer

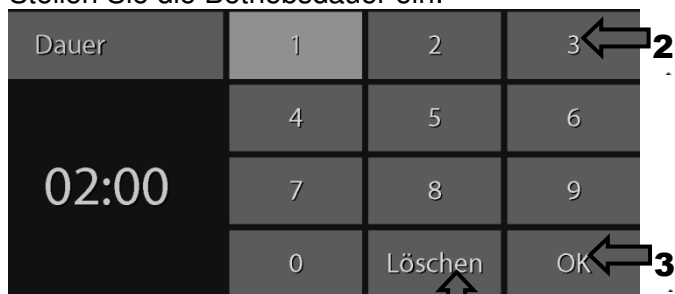
Der Vorgang im Gerät soll nach einer gewünschten Dauer automatisch abgeschaltet werden.

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

Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein:

- Tippen Sie auf **Temperatur** im Menü der gewählten Funktion. Anhand von Slider stellen Sie die Temperatur ein (siehe Seite 33) im voreingestellten Bereich. Der **Temperaturregler**, verfügt über einen professionellen 5 °C-Anpassungsschritt.
- Tippen Sie auf **OK, 3**, um die Temperatur zu speichern und zum Menü der gewählten Funktion zurückzukehren.

Stellen Sie die Betriebsdauer ein:



- Tippen Sie auf **Dauer** im Menü der gewählten Funktion um die Dauer der Zubereitung einzustellen.
- Durch die Tastatur **3** stellen Sie die gewünschte Dauer ein.
- Wenn Sie die eingegebene Zeit ändern möchten, tippen Sie auf **Löschen, 4** und stellen Sie die neue Zeit ein.
- Tippen Sie auf **OK, 5**, um die Änderungen zu speichern und zum Menü der gewählten Funktion zurückzukehren.

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

Установка температуры и продолжительности приготовления

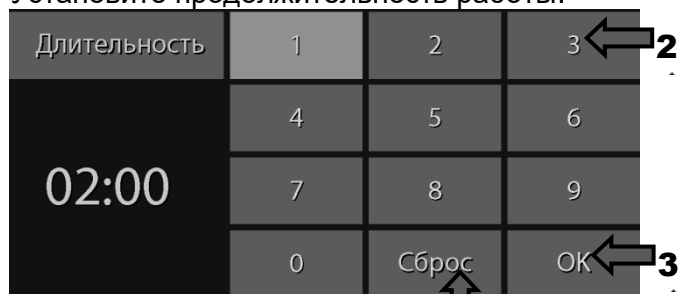
Устройство должно автоматически отключиться по истечении желаемого промежутка времени.

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

Установите желаемую температуру:

- Нажмите **Температура** в меню выбранной функции готовки. При помощи слайдера установите нужную температуру (см. стр. 33) в предустановленном диапазоне. **Регулятор температуры**, имеет профессиональный шаг 5 °С.
- Нажмите **OK, 3**, чтобы сохранить температуру и вернуться в меню выбранной функции.

Установите продолжительность работы:



- Нажмите **Длительность** в меню выбранной функции готовки.
- Установите желаемую длительность при помощи клавиатуры **3**.
- Если Вы хотите изменить заданную длительность, нажмите **Сброс, 4** и введите новое время.
- Нажмите **OK, 5** чтобы сохранить изменения и вернуться в меню выбранной функции.

По истечении заданного времени устройство подает звуковые сигналы, информируя, что все рабочие функции отключены.

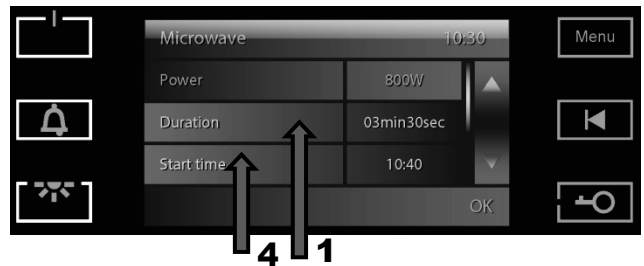
Setting the Start of cooking time

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

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

Set the Start time of cooking:

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



- Set the necessary duration **2** of the cooking.



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

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

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

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

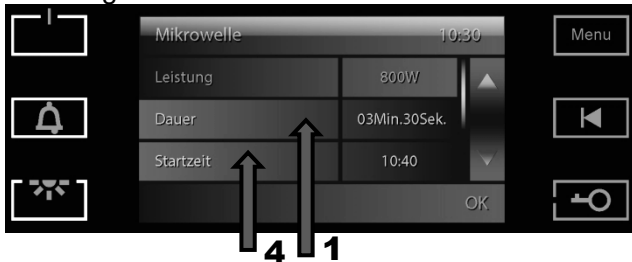
Einstellen der Startzeit

Das Gerät muss in eingegebener Startzeit eingeschaltet werden.

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

Stellen Sie die Startzeit ein:

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



- Stellen Sie die gewünschte Dauer **2** der Zubereitung ein.



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

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

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

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

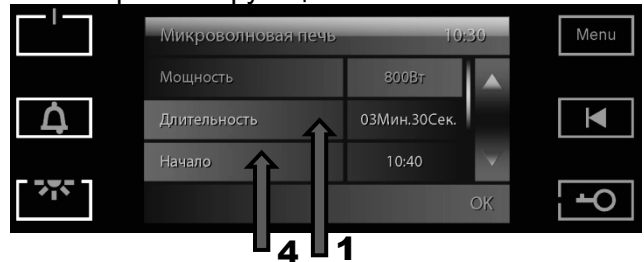
Установка времени начала приготовления

Устройство должно автоматически включиться в заранее заданное время.

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

Установите начало времени работы:

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



- Установите желаемую длительность **2** приготовления



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

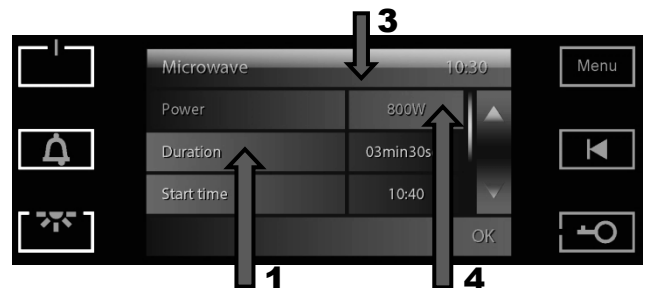
Важно! Вы должны задать время, отличающееся от текущего!

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

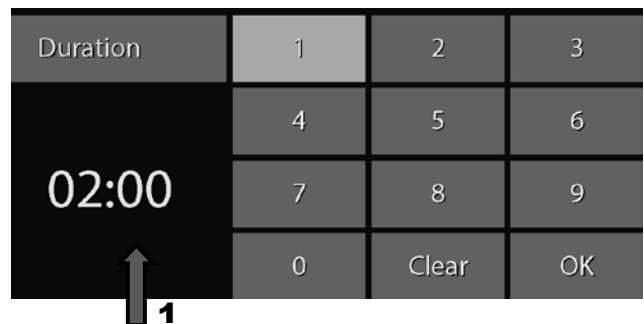
По истечении заданного времени устройство подает звуковые сигналы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Setting cooking duration and end times

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



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



Example: You want to start cooking a dish 2 hours before you get home so that it will be ready for you arrival at **10:40**.

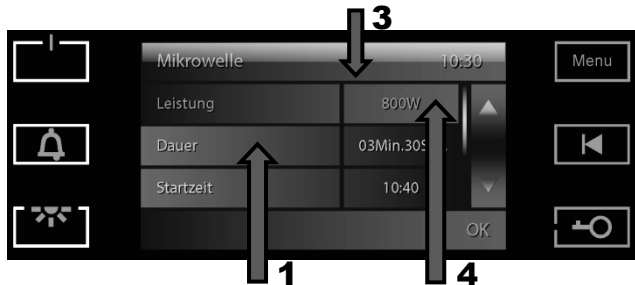
Before you set the duration and the end of cooking time, you have to set the **oven function, 3** and the **temperature, 4** (see chapter **Multifunction oven control**).

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

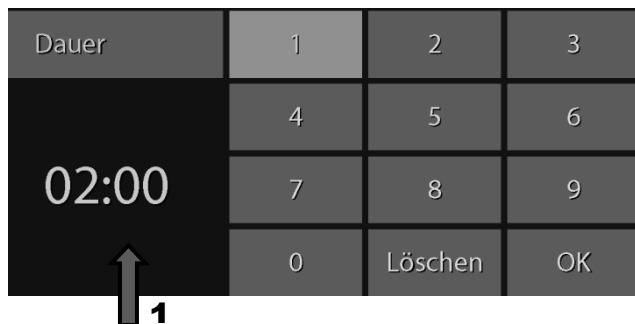
Therefore you have to program the wanted end of cooking time. (see chapter **Setting cooking duration**).

Einstellen der Betriebsdauer und Ausschaltzeit

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



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



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

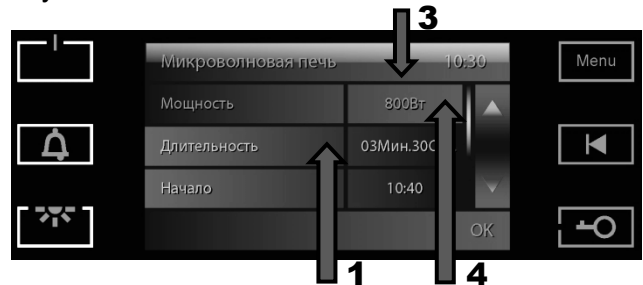
Bevor die Dauer der Gerichtszubereitung und die Ausschaltzeit eingegeben werden, müssen Sie die **Backofenfunktion, 3** und die **Temperatur, 4** der Zubereitung einstellen (siehe Kapitel **Steuerung von dem Multifunktionsbackofen**).

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

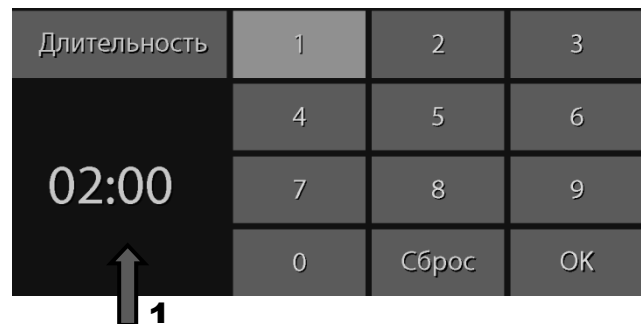
Dafür muss die gewünschte Betriebsdauer programmiert werden (siehe Kapitel **Einstellen der Betriebsdauer**).

Установка продолжительности и времени окончания приготовления

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



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



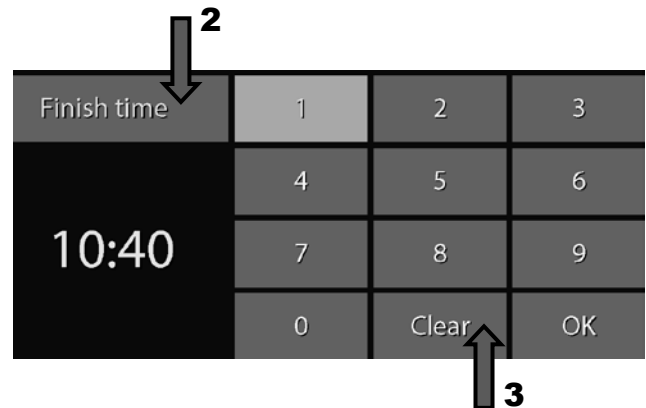
Например: Вы хотите начать готовить блюдо за 2 часа до возвращения домой, чтобы к Вашему приходу в **10:40** оно было готово.

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

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

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

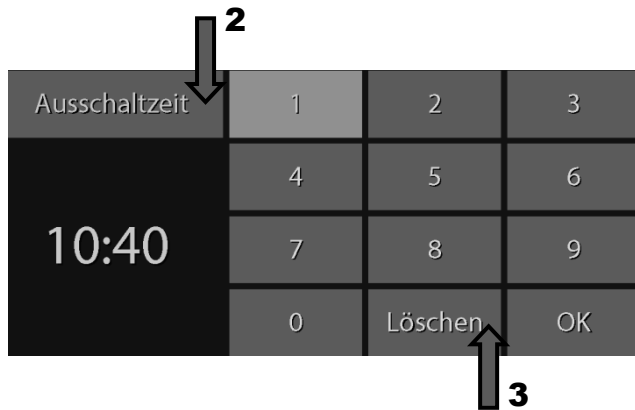
Now set the wanted Finish time.



- Touch the **Finish time** in the menu of the chosen function.
- Set the necessary finish time of the preparation.
- A few seconds later this time will be registered **2** (in our example – **10:40**).
- If you want to change the current duration or finish time, touch **Clear**, **3** and set the new time.
- The oven is in expectance state now. The current day time, **4** is displayed.

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

Programmieren Sie jetzt die gewünschte Ausschaltzeit.



- Tippen Sie auf **Ausschaltzeit** im Menü der gewählten Funktion.
- Stellen Sie die gewünschte Ausschaltzeit der Zubereitung ein.
- Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert **2** (in unserem Fall – **10:40**)
- Wenn Sie die eingegebene Dauer oder Ausschaltzeit ändern möchten, tippen Sie auf **Löschen**, **3** und stellen Sie die neue Zeit ein.
- Der Backofen ist im Bereitschaftsmodus. Die aktuelle Tageszeit, **4** wird.

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

Теперь запрограммируйте желаемое время окончания процесса приготовления.



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

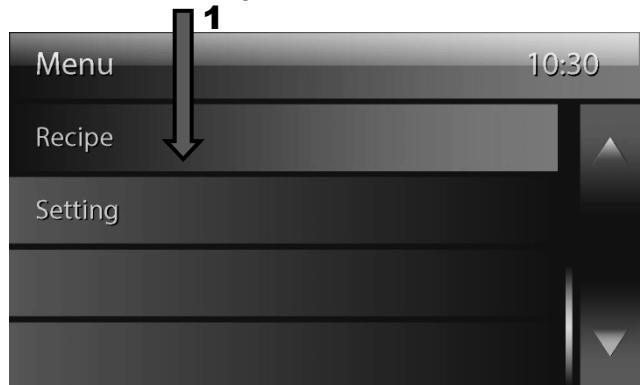
По истечении заданного времени духовка подает звуковые сигналы, информируя, что все функции работы духовки отключены.

Pre-programmed recipes

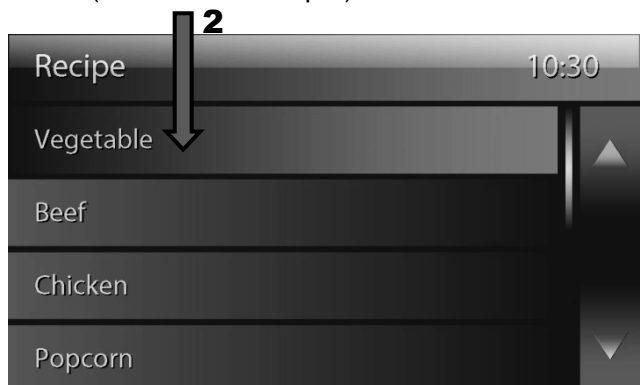
For your comfort is the oven **La Perle** equipped with the pre-programmed recipes for different dishes.

So can you select the necessary recipe:

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

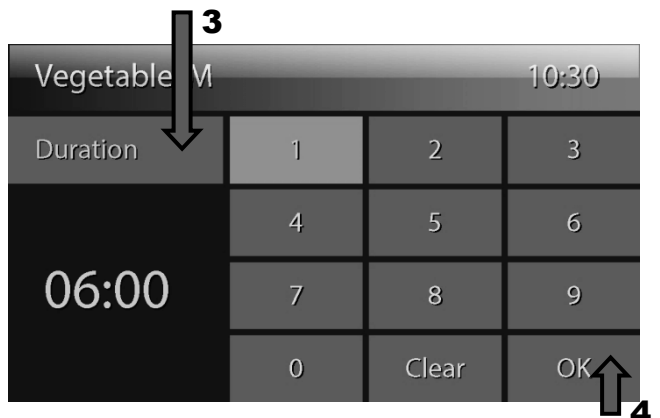


- Choose from the pre-programmed recipes a dishe you would like to prepare, **2** (Cakes for example).



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

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



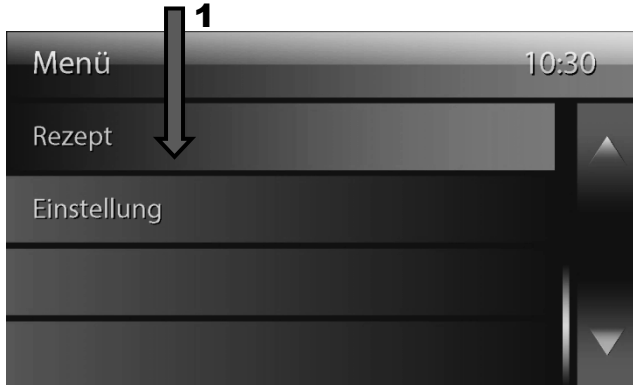
- Touch **OK, 4** to start cooking.

Vorprogrammierte Rezepte

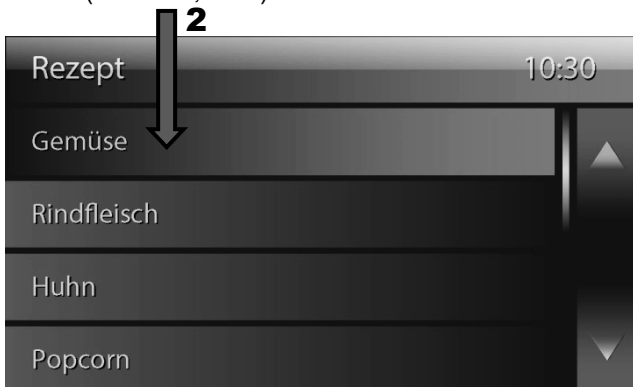
Für Ihren Komfort ist der Backofen **La Perle** mit den vorprogrammierten Rezepten für verschiedene Gerichte ausgestattet.

So wählen Sie das Rezept aus:

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

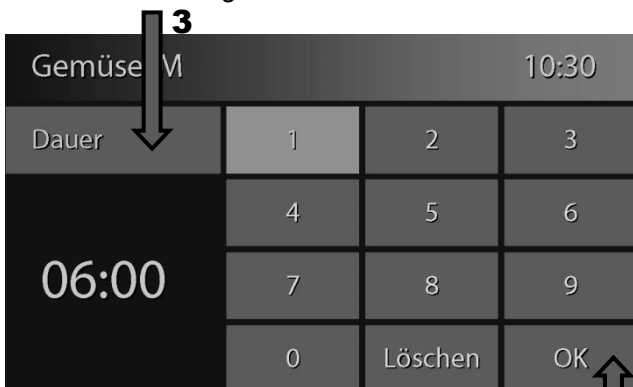


- Von den angebotenen Speisen wählen eine Speise aus, die Sie zubereiten möchten, **2** (Kuchen, z.B.).



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

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



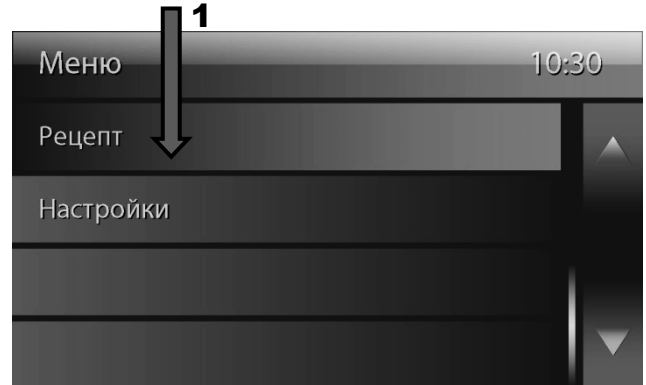
- Tippen Sie auf **OK, 4** um die Zubereitung zu starten.

Запрограммированные рецепты

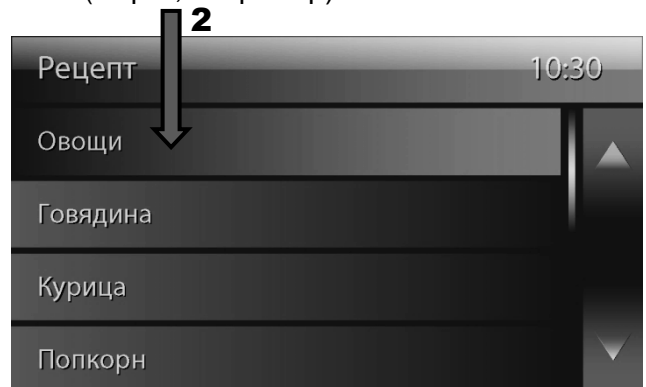
Для вашего удобства духовой шкаф **La Perle** имеет запрограммированные рецепты на различные блюда.

Для выбора рецепта:

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



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



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

- Установите желаемую длительность приготовления блюда, **3**.



- Нажмите **OK, 4**, чтобы запустить приготовление.

Child lock

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

Activating the child lock

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

The child lock key will be lighted.

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

Control panel of the appliance is locked.

All you can do with the controls is:

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

Or unlock the control panel

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

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



Kindersicherung

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

Aktivierung der Kindersicherung

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

Die Kindersicherung-Taste wird beleuchtet.

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

Elektronische Steuerung des Gerätes ist gesperrt.

Ab diesem Zeitpunkt können Sie nur:

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

oder die elektronische Steuerung entsperren

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

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

Блокировка от детей

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

Активация функции блокировки от детей

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

Кнопка блокировки от детей **3** загорится.

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

Электронное управление устройством заблокировано.

Теперь Вы можете только:

выключить устройство

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

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

PRACTICAL ADVICES

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- The oven produces very high temperatures. Always use dishes that are suitable for microwaving and heat resistant e.g. baking dishes.
- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.

Attention! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions

Fish

- Add 1 – 3 soup spoons of water or lemon juice.

Rice

- Add water equivalent to two twice quantity of rice.

Unpeeled potatoes

- Use potatoes of the same size. Wash them and prick the skin several times.

Peeled potatoes and fresh vegetables

- Cut into pieces of the same size. Add a soup spoon of water for every 100 g of vegetables, and salt to taste.

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

- Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße und einen Deckel oder eine Abdeckung, um die Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Der Backofen produziert sehr hohe Temperaturen. Benutzen Sie stets mikrowellentaugliches und hitzebeständiges Geschirr z. B. Auflaufformen.
- Die für die Erwärmung der Nahrungsmittel notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Die direkt aus dem Kühlschrank entnommenen Lebensmittel benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als die, die Raumtemperatur aufweisen. Falls die Temperatur des Essens nicht der gewünschten entspricht, wählen Sie nächstes Mal ein größeres oder kleineres Gewicht.

Achtung! Nach der Erwärmung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Empfehlungen für die Zubereitung

Fisch

- Geben Sie 1 – 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft hinzu.

Reis

- Geben Sie eine Menge Reis und die doppelte Menge Wasser hinzu.

Pellkartoffeln

- Verwenden Sie Kartoffeln gleicher Größe. Waschen Sie diese und durchlöchern Sie die Schale mehrmals.

Geschälte Kartoffeln und Frischgemüse

- Schneiden Sie alle Zutaten in Stücke gleicher Größe. Geben Sie einen Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse und Salz nach Geschmack hinzu.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Всегда используйте пригодные для микроволновых печей сосуды и крышки или покрытия, чтобы избежать потерь жидкости.
- Духовка создает очень высокие температуры. Всегда используйте пригодную для микроволновых печей жароустойчивую посуду, например, формы для запекания.
- Для нагревания пищевых продуктов необходимое время зависит от их исходной температуры. Непосредственно вынутым из холодильника продуктам нужно больше времени для нагревания, чем для продуктов с комнатной температурой. Если температура пищи не соответствует желаемой, выберите в следующий раз больший или меньший вес.

Внимание! После разогрева сосуд может быть очень горячим. Хотя микроволновые печи не нагревают большинство сосудов, емкости могут нагреваться посредством теплопередачи от разогреваемой пищи.

Указания для приготовления

Рыба

- Добавьте 1 – 3 столовых ложки воды или лимонного сока.

Рис

- Добавьте на одну часть риса две части воды.

Картофель в мундире

- Отберите клубни одинакового размера. Вымойте их и проколите кожуру в нескольких местах.

Очищенный картофель и свежие овощи

- Нарезьте все ингредиенты на куски одинакового размера. Добавьте столовую ложку воды на 100 г овощей и соль по вкусу.

Frozen pizza

- Use pre-cooked frozen pizzas and pizzas-rolls.

Deep-frozen food

- Use lasagne, cannelloni, prawns cocktail etc. Keep covered.

Potato dishes, frozen

- French fries, potato croquettes and fried potatoes must be suitable for preparation in the oven.

General instructions for defrosting

For defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).

The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. Distribute the food evenly in the container.

Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminum foil. Important: The aluminum foil shouldn't have a contact with the oven cavity interior, it can cause an electrical arc.

Distribute the frozen food as evenly as possible.

Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.

Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.

Pizza tiefgefroren

- Verwenden Sie tiefgefrorene, vorgebackene Pizza oder Baguette-Pizza.

Fertiggerichte tiefgefroren

- Verwenden Sie Lasagne, Canneloni, Garnelenauflauf u. s. w., jeweils immer abdecken.

Kartoffelgerichte, tiefgefroren

- Die Pommes frites, Kartoffelkroketten und Schwenkkartoffeln müssen für die Zubereitung in der Mikrowelle geeignet sein.

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellentaugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).

Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Dicke des Nahrungsmittels ab. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Gefäß.

Geben Sie das Gefriergut auf den Drehteller in das Gerät. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. Wichtig: Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.

Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich.

Fetteiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, dürfen nicht völlig aufgetaut werden. (es besteht die Gefahr der Überhitzung) Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.

Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um das Austrocknen zu verhindern.

Пицца замороженная

- Используйте замороженную, заранее выпеченную пиццу или багет-пиццу.

Готовые блюда замороженные

- Используйте замороженные лазанью, канеллони, креветки и т. д. Всегда закрывайте крышкой.

Блюда из картофеля, замороженные

- Картофель фри, картофельные крокеты и картофель ломтиками должны подходить для приготовления в микроволновой печи.

Общие указания по размораживанию

Используйте для размораживания только посуду пригодную для микроволновых печей (фарфор, стекло, пластик).

Время размораживания зависит от массы и толщины продуктов. Распределите продукты равномерно в сосуде.

Положите продукты в устройство на вращающееся блюдо. Самые толстые части рыбы или куриных окорочков должны быть направлены наружу. Вы можете закрыть более тонкие части фольгой. Важно: алюминиевая фольга не должна касаться стенок духовки, так как это может вызывать электрическую дугу.

Распределите глубоко замороженные пищевые продукты настолько равномерно.

Богатые жирами продукты, как масло, белый сыр и сливки, не должны полностью размораживаться. (существует опасность перегрева) При комнатной температуре они готовы к подаче на стол через несколько минут. Сильно охлажденные сливки нужно перемешивать перед употреблением.

Хлеб можно обернуть салфеткой, чтобы предотвратить высыхание.

Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.

Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.

The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.

Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

COOKING WITH MICROWAVE OVEN

Follow these recommendations when cooking with your microwave: before heating or cooking foods with peel or skin (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) prick them so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.

Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use.

When cooking food with very little moisture (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.

It is not possible to heat large quantities of oil (frying) in the microwave.

Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, die dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen zum Auftauen verwendet werden können, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.

Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit die Auftauflüssigkeit abfließen kann.

Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

GAREN IN DER MIKROWELLE

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen in der Mikrowelle: Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer Haut (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, stechen Sie diese an, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie Lebensmittel in Stücke gleicher Größe.

Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist.

Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: Auftauen von Brot, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.

Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (Frittieren) im Mikrowellengerät zu erhitzen.

Размораживайте сильно охлажденные продукты без упаковки, не забывайте удалять металлические зажимы, если они присутствуют. В контейнерах, служащих для хранения продуктов в морозильном шкафу можно также размораживать. Следует лишь снять их крышку. Используйте во всех остальных случаях сосуды, пригодные для микроволновых печей

Кладите птицу на перевернутую тарелку, чтобы размороженная жидкость могла стекать.

Оттаявшую жидкость в особенности при размораживании птицы следует сливать и не допускать ни в коем случае ее соприкосновения с другими продуктами.

Обратите внимание, при функции размораживания время покоя необходимо до тех пор пока продукты не будут полностью разморожены.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Следуйте нижеследующим указаниям при приготовлении пищи в микроволновой печи: Прежде чем Вы подогреваете или готовите продукты с кожурой или кожицей (яблоки, помидоры, картофель, сосиски) проколите ее, чтобы продукты не лопались. Нарезьте продукты на куски одинаковой величины.

Прежде чем Вы используете сосуд, проверьте, подходит ли он для микроволновой печи.

При обработке пищевых продуктов с низкой влажностью (размораживание хлеба, приготовление попкорна, и т.д.) испарение происходит очень быстро. Таким образом устройство работает так, как если бы оно было пустым, и пища может обуглиться. Это может причинить ущерб устройству и посуде. Поэтому установите только необходимое время и контролируйте процесс приготовления.

Нельзя нагревать в микроволновых печах большое количество масла (готовить во фритюре).

Remove pre-cooked food from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.

If you have several containers, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.

Do not close plastic bags with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.

When heating or cooking foods, check that they reach at least a temperature of 70 °C.

During cooking, steam may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation.

When heating liquids, use containers with a wide opening, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:

- Double the quantity = double the time
- Half the quantity = half the time

The lower the temperature, the longer the cooking time.

Nehmen Sie die Fertiggerichte aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.

Haben Sie mehrere Gefäße, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.

Verschließen Sie die Plastiktüten nicht mit Metallklappen sondern mit Plastikklappen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine Mindesttemperatur von 70 °C erreichen.

Während der Zubereitung kann sich Wasserdampf an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.

Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie Gefäße mit großen Öffnungen, damit der Dampf leicht entweichen kann

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:

- Doppelte Menge = doppelte Zeit
- Halbe Menge = halbe Zeit

Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.

Извлеките готовые блюда из их упаковки, так как она не всегда жароустойчива. Следуйте инструкциям производителя.

Если Вы имеете несколько сосудов, например, чашек, разместите их равномерно по поверхности вращающегося блюда.

Закупорьте полиэтиленовые пакеты пластиковыми, не металлическими зажимами. Прodelайте в пакете несколько отверстий, чтобы пар мог легко выходить.

Удостоверьтесь при нагревании или приготовлении продуктов, что они достигли минимальной температуры 70 °C.

Во время приготовления водяной пар может конденсироваться на стекле дверцы и стекать по нему. Это нормально и может быть более ярко выражено, если окружающая температура низкая. Надежность устройства не ставится под сомнение. Вытрите после использования водный конденсат.

Если Вы нагреваете жидкости, то используйте сосуды с широким открытым верхом, чтобы пар легко мог испаряться.

Готовьте продукты согласно советам, обращайте внимание на указанные в таблице время приготовления пищи и мощность.

Учитывайте, что указанные величины служат лишь ориентирами и могут отличаться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида продуктов. Целесообразно корректировать время и мощность с соответствующими условиями. В зависимости от вида блюда необходимо увеличивать время на приготовление или уменьшать и, соответственно, повышать или уменьшать мощность.

Чем больше количество продуктов, тем дольше тратится времени на приготовление. Обратите внимание:

- Количество \times 2 = время \times 2
- Количество \times $\frac{1}{2}$ = время \times $\frac{1}{2}$

Чем меньше температура, тем больше время на приготовление.

Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.

Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.

Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Suggestions for cooking of vegetables and fish

Food Lebensmittel Продукты	Weight, g Gewicht, g Вес, г	Addition of liquids, ml Flüssigkeitzugabe, ml Добавка жидкости, мл
Cauliflower / Broccoli / Mushrooms Blumenkohl / Brokkoli / Pilze Цветная капуста / брокколи / грибы	500 / 300 / 250	100 / 50 / 25
Peas & carrots / frozen carrots Erbsen & Möhren / tiefgekühlte Möhren Горошек и морковь / замороженная морковь	300 / 250	100 / 25
Potatoes Kartoffeln Картофель	250	25
Paprika / Leek Paprika / Porree Паприка / лук порей	250 / 250	25 / 50
Frozen Brussel sprouts Rosenkohl, tiefgekühlt Замороженная брюссельская капуста	300	50
Sauerkraut Sauerkraut Квашенная капуста	250	25
Fish fillets Fischfilet Филе рыбы	500	—
Whole fish Ganzer Fisch Цельная рыба	800	—

Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.

Жидкие пищевые продукты быстрее нагреваются.

Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.

Хорошее распределение продуктов на вращающемся блюде облегчает равномерное приготовление. Если Вы размещаете более плотные продукты на краю тарелки, менее плотные в середине тарелки, то Вы можете одновременно нагревать различные виды продуктов.

Die meisten Lebensmittel sollen bedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Продукты должны быть прикрыты крышкой. Тогда они сохраняют сочность и вкус. Крышка должна быть проницаема для микроволн и иметь маленькие отверстия для выхода пара

Empfehlungen für Gemüse- und Fischzubereitung Рекомендации по приготовлению овощей и рыбы

Power, W Leistung, W Мощность, Вт	Time, min Zeit, Min Время, мин	Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
800	9-11 / 6-8 / 6-8	2-3 / 2-3 / 2-3	Cut into slices. Keep covered. Turn once. In Scheiben schneiden. Zudecken. 1 × wenden. Нарезать на ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	7-9 / 8-10	2-3 / 2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered. Turn once. In Würfel oder Scheiben schneiden. Zudecken. 1 × wenden. Нарезать на кубики или ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered. Turn once Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken. 1 × wenden Почистить, нарезать на равные куски. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	5-7 / 5-7	2-3	Cut into chunks or slices / Keep covered / Turn once. In Stücke oder Scheiben schneiden, zudecken, 1 × wenden. Нарезать на кубики или ломтики. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	6-8	2-3	Keep covered. Turn once. Zudecken. 1 × wenden. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
800	8-10	2-3	Keep covered. Turn once. Zudecken. 1 × wenden. Закрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Закрыть крышкой. Перевернуть после истечения половины времени.
800 / 400	2-3 / 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Закрыть крышкой. Перевернуть после истечения половины времени.

COOKING WITH THE GRILL

For good results with the grill, use the grating supplied with the oven.

Fit the grating in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

Important points

When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during the oven's manufacture.

The oven door's window becomes very hot when the grill is working. Keep children away!

When the grill is operating, the cavity walls and the grating become very hot. You should use oven gloves.

If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the heating elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.

When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use.

When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the heating elements and be burnt. It's normal and doesn't mean there is any kind of operating fault.

After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so the cooking remains do not become encrusted.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grating iron. Place the grating on a glass tray so that the water and the fat can drop.

The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for.

ZUBEREITUNG MIT DEM GRILL

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens besteht, der das Gerät beschädigen kann.

Wichtige Empfehlungen

Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, das auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.

Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. Halten Sie Kinder fern!

Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.

Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.

Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind.

Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.

Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet

Heizen Sie den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Universelle Glasfettpfanne damit das herunter tropfende Wasser und Fett aufgefangen werden kann

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und Ausgangszustand der Speise abweichen.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Используйте поставляемую с устройством решетку, чтобы получить хорошие результаты.

Ставьте решетку так, чтобы она не касалась металлических стенок духовки, так как есть опасность возникновения электрической дуги, которая может повредить устройство.

Важные рекомендации

При первом использовании гриля может выделяться небольшое количество дыма и запаха в связи с употреблением масел при изготовлении.

Во время приготовления пищи стекло дверцы нагревается. Не допускайте детей к устройству!

Во время использования гриля внутренние стенки устройства сильно нагреваются. Рекомендуется использование кулинарных рукавиц.

Если гриль используется в течение длительного времени, нагревательные элементы периодически могут отключаться защитным термостатом.

Если продукты готовятся с использованием гриля в сосудах, необходимо проверять, подходят ли они для этого.

При использовании гриля возможно попадание капель жира на нагревательный элемент их сгорание. Это нормально и не представляет собой неполадку.

Очищайте внутреннюю камеру и принадлежности после каждого приготовления, чтобы остатки пищи не засыхали.

Предварительно нагрейте гриль 2 минуты. Если не существует противопоказаний, используйте решетку. Ставьте решетку в стеклянный универсальный противень, чтобы туда капали жир и вода.

Указанное время является лишь примерной величиной и может отличаться в зависимости от состава, массы и исходного состояния блюда.

Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Food Lebensmittel Продукты
Fish Fisch Рыба
Bass Barsch Окунь
Sardines, gurnards Sardinen, Knurrhähne Сардины, бычки
Meat Fleisch Мясо
Sausages Würstchen Сосисики
Frozen hamburgers Hamburger tiefgekühlt Замороженные гамбургеры
Spare ribs (approx. 3 cm thick) Ripprchen (etwa 3 cm dick) Ребрышки (толщиной примерно 3 см)

Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich einige Stunden lang marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Рыба и мясо приобретут оптимальный вкус, если их смазывать перед приготовлением на гриле растительным маслом, добавить пряности и травы и мариновать несколько часов. Солите только после приготовления.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Сосиски не лопаются, если их предварительно наколоть вилкой.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Дождитесь истечения половины времени и переверните блюдо.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke von Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

Гриль особенно хорош для приготовления тонких кусков мяса и рыбы. Тонкие куски мяса должны поворачиваться один раз, толстые – несколько раз.

Quantity Menge Количество	Time, min Zeit, Min Время,	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
400 g, г	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning. Mit etwas Butter einstreichen. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden, mit Gewürzen bestreuen.
6-8 pcs, St, шт	15-20	Слегка намазать маслом. На половине времени перевернуть, добавив приправ.
6-8 pcs, St, шт	22-26	Prick after half cooking time and turn. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern und wenden. На половине времени приготовления проколоть и перевернуть
3 pcs, St, шт	18-20	Prick after half cooking time. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern. После половины времени приготовления проколоть.
400 g, г	25-30	Brush with oil. Turn after half of cooking time. Mit Öl bepinseln. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Смазать растит. маслом. На половине готовности перевернуть

FUNCTION MICROWAVE + GRILL

The Microwave + Grill function is ideal for quick cooking and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food. The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

Meal Gericht Блюдо
Cheese topped pasta Nudelaufauf Паста с сыром
Cheese topped potatoes Kartoffelaufauf Картофель с сыром
Lasagne Lasagne Лазанья
Grilled cream cheese Quarkaufauf Запеканка
2 fresh chicken legs (grilled) 2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost) 2 свежие куриные ножки (на гриле)
Chicken Hähnchen Цыпленок
Cheese topped onion soup Zwiebelsuppe überbacken Луковый суп с запеченным сыром

FUNKTION MIKROWELLE + GRILL

Die Funktion Mikrowelle + Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden. Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese dafür geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellentaugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Функция Микроволны + Гриль идеальна, чтобы быстро приготавливать и одновременно подрумянивать блюда. Кроме того продукты могут запекаться. Микроволновая печь и гриль работают одновременно. Микроволны разогревают, гриль запекает.

Проверьте, прежде чем Вы используете посуду в микроволновой печи, подходит ли она. Используйте только посуду пригодную для микроволновых печей.

Посуда, которая будет применяться при комбинированной функции, должна подходить как для микроволновой печи, так и для гриля.

Учитывайте, что указанные величины служат лишь ориентирами и могут отличаться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и вида продуктов.

Если выбранное время было недостаточным для подрумянивания продуктов нужным образом, включите функцию гриля на 5 или 10 мин.

Пожалуйста, соблюдайте время покоя и переворачивайте мясо и птицу.

Указанные в таблицах величины даны исходя из того, что внутренняя камера не нагрета (предварительно нагревать ее нет необходимости).

Weight, g Gewicht, g Вес, г	Dish Geschirr Посуда	Power, W Leistung, W Мощность, Вт	Time, min Zeit, Min Время, мин	Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин
500	low dish flach плоская	40 0	12- 17	3-5
800	low dish flach плоская	60 0	20-22	3-5
approx. 800 etwa 800 примерно 800	low dish flach плоская	60 0	15-20	3-5
approx. 500 etwa 500 примерно 500	low dish flach плоская	40 0	18-20	3-5
200 each jede 200 каждая по 200	low dish flach плоская	40 0	10-15	3-5
approx. 1000 etwa 1000 примерно 1000	low and wide dish flaches & breites Gefäß плоский и широкий сосуд	40 0	35-40	3-5
2 x 200 g cups 2 Tassen von 200 g 2 чашки по 200 г	Soup bowls Suppenshalen Суповые миски	40 0	2-4	3-5

MICROWAVE + HOT AIR

Preparing meat and cakes

Meal Gericht Блюдо	Weight, g Gewicht, g Вес, г	Power, W Leistung, W Мощность, Вт
Roast beef Roastbeef Ростбиф	1000-1500	400
Pork loin / cutlet without bones, pork roast Schweinerücken / Kotelett o. Knochen Nackenbraten Свиное филе / котлета без костей, шейка	800-1000	200
Whole chicken Hähnchen, ganz Цыпленок, целый	1000-1200	400
Half chicken Halbes Hähnchen Половина цыпленка	500-1000	400
Roast loin of veal Kalbsnierenbraten Телячья вырезка	1500-2000	200
Beef topside Rinderoberschale Говяжий огузок	1500-1800	200

Advice to roast - bake

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 20 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

MIKROWELLE + HEIßLUFT

МИКРОВОЛНЫ + ГОРЯЧИЙ ОБДУВ

Zubereitung von Fleisch und Kuchen

Приготовление мяса и пирогов

Temperature, °C Temperatur, °C Температура, °C	Time, min Zeit, Min Время, мин	Standing time, min Ruhezeit, Min Время покоя, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
200	30-40	20	Do not put lid on container. Turn once. Ohne Deckel. 1 × wenden. Не накрывать крышкой. Перевернуть 1 раз.
180-190	50-60	20	Do not put lid on container. Turn once. Ohne Deckel. 1 × wenden Не накрывать крышкой. Перевернуть 1 раз.
200	30-40	10	Do not put lid on container. The chicken chest down. Turn once. Ohne Deckel. Brustseite nach unten. 1 × wenden. Не накрывать крышкой. Грудкой вниз. Перевернуть 1 раз.
200	25-35	10	Do not put lid on container. The pieces with skin go down. Turn once. Ohne Deckel. Die Stücke mit Haut nach unten legen. 1 × wenden. Без крышки. Куски с кожей – вниз. Перевернуть 1 раз.
180	60-65	20	Without lid. Turn once or twice. After turning keep it without lid. Ohne Deckel. 1-2 × wenden, nach dem Wenden ohne Decken weitergaren. Без крышки. Перевернуть 1-2 раза, после этого готовить без крышки.
200	80-90	20	Do not put lid on container. Turn once or twice. Ohne Deckel. 1-2 × wenden. Не накрывать крышкой. Перевернуть 1-2 раза.

Tipps zum Braten und Backen

Советы по запеканию и выпечке

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Ofen verbleiben. Auf diese Art und Weise wird der Fleischsaft besser verteilt.

Поверните куски мяса по прошествии половины времени приготовления. Если жаркое готово, оно должно оставаться еще 20 минут в выключенной, закрытой духовке. Так мясной сок лучше распределяется.

Die Temperatur und die Zubereitungszeit hängen von der Art der Speise und der entsprechenden Menge ab.

Температура и время на приготовление зависят от вида блюда и количества.

Wenn das Bratengewicht in der Tabelle nicht verzeichnet ist, wählen Sie die Angabe, welche dem unmittelbar darunter liegenden Gewicht entspricht, und verlängern Sie die Zeit.

Если вес жаркого не отражен в таблице, выберите меньший вес и увеличьте время приготовления.

Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Microwave function

For the Microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave. Glass ware and clay with metallic decoration or content (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The ideal materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an oven glove!

Grill and Hot air function

In the case of the grill function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300 °C. Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Combined function

In the Microwave + Grill function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Tipps zum Geschirr

Überprüfen Sie, ob das Geschirr überhaupt in das Gerät passt.

Heißes Glasgeschirr sollte auf einem trockenen Küchentuch abgestellt werden. Wenn es auf einer kalten oder nassen Unterlage abgesetzt wird, kann das Glas zu Bruch gehen. Benutzen Sie immer einen Kochhandschuh, um das Geschirr aus dem Ofen zu nehmen.

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr für 20 Sekunden in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erwärmt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb dürfen Metallgeschirr, bzw. Gefäße mit Metallteilen oder -dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden. Glas und Steingut mit Metalldekor und -teilen (z. B., Bleikristall) sind ebenfalls nicht zu verwenden.

Das ideale für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollten nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer Küchenhandschuhe!

Funktionen Grill und Heißluft

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von mindest 300 °C aushalten. Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Kombinierte Funktionen

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Советы по посуде

Проверьте, подходит ли посуда по размерам в устройство.

Горячую стеклянную посуду следует ставить на сухом кухонном полотенце. Если ее поставить на холодную или мокрую поверхность, стекло может треснуть. Всегда используйте кухонную рукавицу, чтобы вынимать посуду из печи.

Поставьте посуду в устройство при максимальной мощности на 20 секунд. Если она остается холодной или слабо нагревается, она подходит. Если она сильно нагревается или вызывает электрическую дугу – посуду нельзя использовать.

Функция Микроволны

Обратите внимание при функции Микроволны, что микроволны отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, фаянс, пластик и бумага пропускают микроволны.

Поэтому металлическая посуда, сосуды с металлическими элементами или декором не могут использоваться в микроволновой печи. Стекло и фаянс с металлическим декором и элементами (например, хрусталь) не нужно использовать.

Идеальны для приготовления в микроволновых печах жаропрочное стекло, фарфор или фаянс и жаропрочный пластик. Очень тонкое и хрупкое стекло и фарфор должны использоваться только кратковременно, например, для разогрева.

Горячие блюда передают тепло посуде, которая может сильно нагреться. Используйте поэтому всегда кухонные рукавицы!

Функции Гриль и Горячий обдув

В случае использовании гриля посуда должна выдерживать температуру по меньшей мере 300 °C. Пластиковая посуда не подходит.

Комбинируемые функции

При функции Микроволны + Гриль используемая посуда должна подходить как для микроволновой печи, так и для гриля.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging,
- the aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (minimum distance 3 cm). Any aluminium lid or top must be removed,
- put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- the cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering.

IMPORTANT!

Aluminium foil can not come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you to use glass or plastic lids or cling film since:

- this will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times),
- the cooking times are shorter,
- the food does not become dry,
- the aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

Aluminiumgefäße und Aluminiumfolien

Die in Aluminiumgefäßen oder Aluminiumfolie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung,
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (Mindestabstand 3 cm). Aluminiumdeckel sind abzunehmen,
- stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr,
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden.

WICHTIG!

Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da diese einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

- wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
- geht der Zubereitungsvorgang schneller,
- werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
- wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.

Алюминиевые контейнеры и фольга

Готовые блюда в алюминиевых контейнерах или фольге могут разогреваться в микроволновой печи при соблюдений следующих аспектов:

- следуйте рекомендациям производителя на упаковке,
- алюминиевые контейнеры не должны быть выше 3 см и не должны касаться внутренних стенок устройства (минимальное расстояние 3 см). Алюминиевые крышки нужно снимать,
- ставьте алюминиевый контейнер на вращающееся блюдо. Если Вы используете решетку, ставьте контейнер на фарфоровую тарелку. Никогда не ставьте сосуд непосредственно на решетку!
- время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в блюдо только сверху. Если вы сомневаетесь, используйте посуду, пригодную для микроволновых печей,
- алюминиевая фольга может использоваться во время размораживания, чтобы отражать микроволны. Такие деликатные продукты, как домашняя птица и мясной фарш, могут защищаться фольгой от избыточной температуры.

ВАЖНО!

Алюминиевая фольга не должна касаться внутренних стенок устройства, так как это может вызывать электрическую дугу.

Крышки

Крышки из стекла, пластика или прозрачной пленки рекомендуется использовать поскольку:

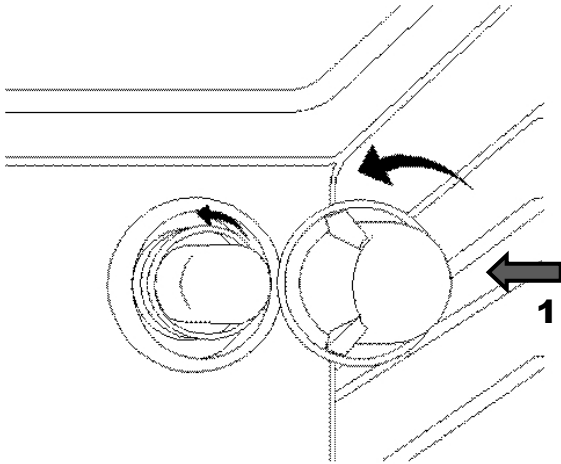
- предотвращается слишком сильное испарение (в особенности при длительном приготовлении),
- процесс приготовления происходит быстрее,
- блюда не пересыхают,
- сохраняется аромат.

Крышки не следует закрывать герметично, чтобы не возникало избыточное давление. Полиэтиленовые пакеты должны быть также открыты. Емкости с детским питанием и подобные сосуды могут нагреваться только без крышки, так как они могут лопнуть

CARE AND ATTENDANCE

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

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



Replacement the oven light

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

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

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

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

PFLEGE UND WARTUNG

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

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

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

Austausch der Ofenbeleuchtung

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

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

Achtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

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

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

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

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

Замена лампы освещения духовки

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

- Термостойкость до 300 °C.
- Электропитание: параметры подключения В/Гц указаны в заводской табличке
- Потребляемая мощность 25 Вт

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

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

Cleaning

The microwave oven has to be cleaned after every use.

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 etc.).

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage. Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless th

Reinigung

Die Mikrowelle ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Den Garraum nur mit lauwarmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel waschen. Nach dem Waschen ist der Garraum 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.).

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Nehmen Sie regelmäßig den Drehteller und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller nicht ein.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung für 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft oder Essig in eine Tasse Wasser. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei maximaler Leistung der Mikrowelle.

Verwenden Sie weder scheuernde Reinigungsmittel noch spitze Gegenstände.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller

Очистка

Чистите устройство после каждого использования.

Мойте устройство, используя только теплую воду с небольшим количеством жидкости для мытья посуды. После мытья вытрите устройство насухо или оставьте дверцу открытой для просыхания камеры.

Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (сок лимона, уксус, соль и т.д.).

Не используйте устройства чистки высоким давлением или паром.

Регулярно снимайте вращающееся блюдо, соединительный элемент и кольцо, и очищайте днище внутренней камеры, особенно если были пролиты жидкости. Не включайте устройство без вращающегося блюда.

Если внутренняя камера устройства сильно загрязнилась, поставьте стакан воды на вращающееся блюдо и включите микроволновую печь при максимальной мощности на 2-3 минуты. Возникающий пар размягчает загрязнение, которое легко может быть вытерто мягкой тканью.

Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) могут с легкостью устраняться. Добавьте несколько капель лимонного сока или уксуса в чашку воды. Нагрейте воду от 2 до 3 минут при максимальной мощности микроволновой печи.

Не применяйте абразивных чистящих средств и острых предметов.

Принадлежности

Очищайте принадлежности после каждого использования. Если они очень загрязнились, отмочите их сначала и используйте щетку и губку. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Удостоверьтесь, что вращающееся блюдо и соединительный элемент всегда чисты. Не включайте устройство без вращающегося блюда и соединительного элемента.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains. Do not let any water get inside the oven.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Außenfläche

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls es sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Внешняя поверхность

Достаточно очищать устройство влажной тканью. Добавьте, если загрязнение очень сильное, несколько капель средства для мытья посуды в воду. Вытрите после этого устройство сухой тряпкой.

Немедленно удаляйте налет извести, жир, крахмал и пятна белка. Под этим пятном может возникнуть коррозия.

Избежите проникновения воды во внутренние части устройства.

Alternate inspection

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

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

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

IMPORTANT!!!

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

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

What to do, if?

Every damage:

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

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

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

Periodische Besichtigung

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

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

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

WICHTIG!!!

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

Was ist, wenn?

Bei jeder Störung:

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

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

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

Периодический осмотр

Кроме операций связанных с текущим уходом, следует:

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

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

ВАЖНО!!!

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

Что делать, если?

В случае любой неисправности, следует:

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

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

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

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions.

Nothing happens when a key has been touched.

Check if:

- the Child Lock is active.

The oven does not work. Check if:

- whether the plug is correctly fitted in the socket,
- whether the oven's power is switched on,
- whether the door is completely closed. The door should close with an audible click,
- whether there are any foreign bodies between the door and the cavity front.

When the oven is operating I can hear some strange noises. Check if:

- whether there is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects,
- whether the ovenware is touching the oven walls,
- whether there are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.

The food doesn't heat up or heats very slowly!

Check if:

- whether you have inadvertently used metal ovenware,
- whether you have selected the correct operating times and power level,
- whether the food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

The food is too hot, dried out or burnt.

Check if:

- whether you selected the correct operating time and power level.

There are some noises after the cooking process is finished.

This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

The oven switches on but the interior light does not go on.

If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen.

Es geschieht nichts, wenn die Tasten berührt werden. Überprüfen, ob:

- die Kindersicherung aktiviert ist.

Das Gerät funktioniert nicht. Überprüfen Sie, ob:

- der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
- der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist,
- die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten,
- Fremdkörper zwischen Tür und Frontseite des Innenraumes vorhanden sind.

Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören. Überprüfen, ob:

- Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden,
- das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
- im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß. Überprüfen, ob:

- Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
- Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt. Überprüfen, ob:

- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören.

Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.

Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an.

Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Следующие проблемы могут устраняться без уведомления сервисной службы.

Ничего не происходит во время касания к кнопкам. Проверьте:

- не активирована ли блокировка от детей.

Устройство не функционирует. Проверьте:

- правильно ли подключен штекер в розетку,
- включен ли предохранитель электроснабжения устройства,
- плотно ли закрыта дверца. Должен быть слышен звук закрывания,
- нет ли инородных тел между дверцей и внутренней камерой.

Во время работы слышны шумы. Проверьте:

- не возникает ли внутри устройства электрическая дуга, вызываемая посторонними металлическими телами,
- не касается ли посуда внутренних стенок устройства,
- нет ли во внутренней камере шампуров или ложек.

Пищевые продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно. Проверьте:

- не использовали ли Вы по неосторожности металлическую посуду,
- выбрали ли Вы нужные продолжительность приготовления и мощность,
- не поставили ли Вы слишком много или слишком холодные продукты во внутреннюю камеру.

Пищевые продукты слишком горячие, пересохли или подгорели. Проверьте:

- выбрали ли Вы нужные продолжительность приготовления и мощность.

После окончания процесса приготовления слышен шум.

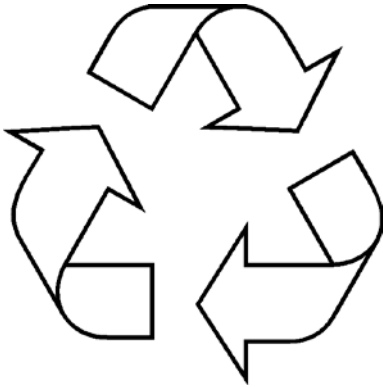
Это не является проблемой. Охлаждающий вентилятор будет работать еще определенное время. Когда температура достаточно понизится, вентилятор отключится.

Устройство функционирует, однако, внутреннее освещение не работает.

Если все функции выполняются правильно, возможно, перегорела лампа. Вы можете использовать устройство далее.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment.

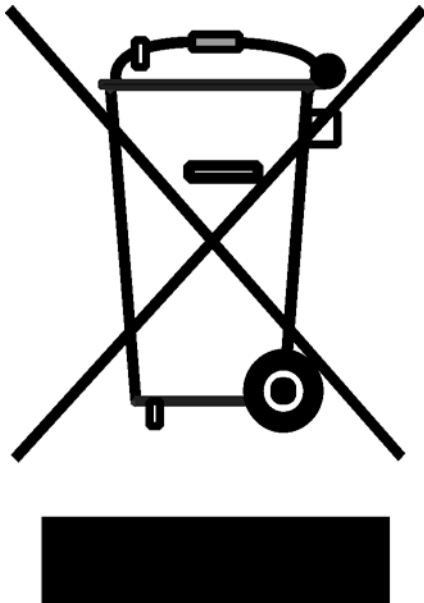


The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

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

Disposing of the packaging

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



Disposing of old appliances

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

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

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

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation zum diesen Geräts auf einem chlorfrei und gebleichten oder Recycling-Papier gedruckt.

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

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

Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Recycling von Verpackungsmaterialien spart die Rohstoffe und verringert die Abfallmenge.

Entsorgung der Altgeräte

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

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

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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

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

Утилизация старых приборов

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

Вашим взносом в правильную утилизацию этого продукта Вы защищаете окружающую среду и здоровье Ваших близких. Неправильная утилизация угрожает окружающей среде и здоровью.

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

GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:

1. Die Garantie für das einwandfreie Funktionieren des Geräts ist für die Dauer von 24 Monaten gültig, gerechnet von dem Tag des Kaufs (es ist jeweils die Rechnung und der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen). Bei Nichtvorlage ist die Reparatur kostenpflichtig.
2. Die Herstellerfirma wird die Reparatur unentgeltlich durchführen, wenn die Werksdefekte innerhalb des Garantiezeitraumes festgestellt werden (z.B. keine angemessene Konstruktion, Montage, defektes Material und Fertigung).
3. Die entsprechende Garantie ist nur für diejenige Produkte gültig, die nicht zu kommerziellen, sondern ausschließlich zu privaten Zwecken benutzt werden. Andernfalls wird die Garantie ungültig.
4. Die Reparatur wird unentgeltlich (insbesondere Arbeits-, Materialkosten und bei Bedarf wie auch unter Berücksichtigung der geltenden Gesetzgebung - die Transportkosten) von der zuständigen Kundendienststelle zu Hause bei dem Verbraucher oder in einer Werkstatt durchgeführt, wenn die Kundendienststelle ein derartiges Vorgehen für notwendig betrachtet.
5. Alle Mängelansprüche werden von der zuständigen Kundendienststelle nur nach einer entsprechenden Qualitätsprüfung des Produktes und nach der Erstellung eines Gutachtens in Betracht gezogen.
6. Der Umtausch des Geräts wird im Laufe der Garantielaufzeit nur in dem Fall durchgeführt, wenn die Reparatur gemäß Expertengutachten nicht möglich ist oder das Gerät nach der Durchführung von 3 Reparaturen weiterhin Defekte aufweist.
7. Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir für unsere Dienstleistung übliche Zeit- und Wege-Entgelt. Bevor Sie den Kundendienst anfordern kontrollieren Sie bitte, ob es sich nicht um einen Bedienungsfehler oder eine Ursache handelt, die mit der Funktion des Gerätes nichts zu tun haben. Bitte nehmen Sie vorerst Kontakt mit dem zuständigen Service-Center auf.
8. Die Installation des Geräts soll nur von den qualifizierten Fachpersonen durchgeführt werden. Der Kunde ist verpflichtet, den entsprechenden Nachweis hierfür zu erbringen. Andernfalls besteht kein Anspruch auf die Gewährung einer Garantieleistung.
9. Der Umtausch des Geräts wird nur von dem Verkäufer durchgeführt.
10. Eine Haftung in Bezug auf entsprechende Garantie wird beschränkt, soweit nichts Anderes gesetzlich angeordnet und in den obengenannten Garantieverpflichtungen angegeben ist.

GARANTIE GILT NICHT FÜR:

1. Erzeugnisse, deren Störungen und Fehler verursacht wurden durch: Transportbeschädigungen; falsche Installation; fahrlässige Wartung oder schlechte Pflege; Anschluss an eine falsche Stromspannung; Anwendung von nicht empfohlenen Putz- und Waschmitteln; Missachtung der beiliegenden Gebrauchsanweisung oder wenn das Erzeugnis von unbefugten Personen repariert, umgebaut, bzw. installiert wurde sowie wenn die Seriennummer nicht lesbar ist, entfernt oder geändert wurde.
2. Produkte, die mit nicht beseitigten Mängeln betrieben wurden oder von nicht von uns zugelassenen Servicediensten gewartet wurden.
3. Störungen, die unabhängig vom Hersteller verursacht wurden, so wie: Stromspannungsschwankungen, Naturphänomene und Naturkatastrophen, Feuerbrand, Haus- oder Wildtiere, Insekten usw.
4. Glas- und Keramikoberflächen sowie Außenelemente aus Plastik im Falle, wenn der Fehler durch Verschulden des Benutzers aufgetreten ist, nach der Unterzeichnung des Abnahmeprotokolls vom Verbraucher.
5. Kratzer, Risse und ähnliche äußere mechanische Beschädigungen, die während der Nutzung entstanden sind.
6. Solche Beschädigungen von Elementen, deren Wahrscheinlichkeit erheblich höher ist nach Art ihrer Nutzung oder welche als Folge des Normalverschleißes entstanden sind (inklusive Betriebsstoffe), solche wie: Lampen, Filter o.ä., die von Hand bewegten Kunststoffteile.
7. Solche Arten von Arbeiten wie Regulierung, Reinigung und weitere Produktpflege, die in der Betriebsanleitung festgelegt sind.
8. Sowie aus anderen Gründen, die durch Verschulden des Käufers entstanden und nicht auf den Hersteller zurückzuführen sind – die können ausschließlich auf Kosten des Käufers beseitigt werden.

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

WARRANTY CONDITIONS FOR HOME APPLIANCES

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

WARRANTY NOT VALID WHEN:

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

**The unearthed devices are potentially dangerous.
The manufacturer accepts no liability for damages which have caused by improper use, the incorrect installation, operation, application or maintenance.**

CONDITIONS DE GARANTIE POUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

1. La garantie pour le bon fonctionnement de l'appareil est valable pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat (la facture et la preuve d'achat avec la date d'achat et / ou de livraison doivent être présentées). S'il n'est pas présent, la réparation est susceptible de payer.
2. Le fabricant effectuera la réparation gratuitement si les défauts de l'usine sont détectés pendant la période de garantie (par exemple, pas de conception raisonnable, l'assemblage, le matériel défectueux et la fabrication).
3. La garantie correspondante n'est valable que pour les produits qui ne sont pas utilisés à des fins commerciales mais uniquement à des fins privées. Sinon, la garantie devient nulle.
4. La réparation doit être effectuée gratuitement (notamment main-d'œuvre, - frais de matériel et, si nécessaire et compte tenu de la législation applicable - frais de transport) par le service après-vente compétent au consommateur ou dans un atelier si le centre de service estime qu'une telle action est nécessaire.
5. Toute réclamation pour vices doit être examinée par le service après-vente compétent uniquement après un contrôle de qualité correspondant du produit et après la préparation d'un rapport.
6. Le remplacement de l'appareil ne sera effectué que pendant la période de garantie si, selon les rapports d'experts, la réparation n'est pas possible ou si l'appareil continue à présenter des défauts après que 3 réparations ont été effectuées.
7. En cas d'utilisation inutile ou injustifiée du service client, nous facturons pour notre service les frais habituels de temps et de distance. Avant de demander le service, vérifiez s'il ne s'agit pas d'une opération défectueuse ou d'une cause qui n'a rien à voir avec la fonction de l'appareil. Veuillez contacter le centre de service responsable pour le moment.
8. L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par des spécialistes qualifiés. Le client est obligé de fournir une preuve de cela. Sinon, il n'y a pas de droit à l'octroi d'une garantie.
9. L'échange de l'appareil est uniquement effectué par le vendeur.
10. La responsabilité à l'égard de cette garantie est limitée, sauf disposition contraire prévue par la loi et spécifiée dans les obligations de garantie ci-dessus.

GARANTIE N'EST PAS VALIDE LORSQUE:

1. Produits dont les défauts et les défauts ont été causés par: des dommages de transport; mauvaise installation; entretien négligent ou mauvais soin; Connexion à une tension incorrecte Utilisation d'agents de nettoyage et de lavage non recommandés; Ne pas tenir compte des instructions d'utilisation ci-jointes ou si le produit a été réparé, reconstruit ou installé par des personnes non autorisées et si le numéro de série est illisible, retiré ou modifié.
2. Les produits qui ont été utilisés avec des défauts non résolus ou qui ont été entretenus par des services non approuvés.
3. Perturbations causées par le fabricant, telles que: fluctuations de tension, phénomènes naturels et catastrophes naturelles, feu bactérien, animaux domestiques ou sauvages, insectes, etc.
4. Surfaces en verre et en céramique, ainsi que des éléments extérieurs en plastique, dans le cas où le défaut a été causé par la faute de l'utilisateur, après la signature du certificat d'acceptation par le consommateur.
5. Éraflures, fissures et dommages mécaniques externes similaires causés pendant l'utilisation.
6. Ces dommages aux éléments dont la probabilité est significativement plus élevée en fonction de la nature de leur utilisation ou qui sont apparus en raison de l'usure normale (y compris les fournitures), tels que: lampes, filtres, etc., les pièces en plastique mobiles à la main.
7. Ces types de travaux tels que la réglementation, le nettoyage et la maintenance du produit plus loin spécifié dans les instructions d'utilisation.
8. Ainsi que pour d'autres raisons, qui sont causées par la faute de l'acheteur et ne sont pas dues au fabricant - qui peut être éliminé seulement au détriment de l'acheteur.

Les appareils non mis à jour sont potentiellement dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte, une installation, un fonctionnement, une application ou une maintenance incorrects.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора на территории России действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма-изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия используемые в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантия не распространяется.
4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.
5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и при необходимости выдачи последней соответствующего заключения.
6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остаётся неисправным.
7. В случае неоправданного использования услуг сервисного обслуживания фирма имеет право требовать за предоставленные услуги возмещения расходов (транспортные расходы, затраченное на работу время). Прежде чем Вы обращаетесь в центр сервисного обслуживания мы рекомендуем Вам проверить, связан ли дефект с ошибкой в обслуживании изделия или с его функциями.
8. На гарантийное обслуживание принимается товар при наличии эксплуатационных документов, пломб производителя или исполнителя на товаре, если это предусмотрено эксплуатационным документом, отсутствия повреждений товара, которые могли вызвать неисправность, при условии соблюдения требований эксплуатационного документа о правилах хранения, ввода в эксплуатацию и использования товара по назначению. В случае выхода товара из строя по вине потребителя (невыполнение правил эксплуатации), отсутствия предусмотренных эксплуатационными документами пломб, гарантийного талона потребитель теряет право на гарантийное обслуживание.
9. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.
10. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

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

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

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

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

ГАРАНТІЯ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ:

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

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

**VERKAUFVERMERK :: PURCHASE MARK :: MARQUE D'ACHAT :: ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ ::
ВІДМІТКА ЩОДО ПРОДАЖУ**

PRODUKT :: PRODUCT :: PRODUIT :: ИЗДЕЛИЕ :: ВИРІБ

Elektroherd • Electric cooker • Cuisinière électrique Электрическая плита • Електрична плита	<input type="checkbox"/>	Kühl- Gefriergerät • Fridge/ Freezer • Réfrigérateur/ Congélateur • Холодильник • Холодильник	<input type="checkbox"/>
Gasherд • Gas cooker • Cuisinière à gaz Газовая плита • Газова плита	<input type="checkbox"/>	Waschmaschine • Washing machine • Machine à laver • Стиральная машина • Пральна машина	<input type="checkbox"/>
Einbaukochfeld • Built-in hob • Table de cuisson • Встраиваемая поверхность • Вбудована поверхня	<input type="checkbox"/>	Geschirrspüler • Dishwasher • Lave-vaisselle Посудомоечная машина • Посудомийна машина	<input type="checkbox"/>
Einbaubackofen • Built-in oven • Four encastrable Встраиваемый духовой шкаф • Вбудована духовка	<input type="checkbox"/>	Abzugshaube • Cooker hood • Hotte Кухонный воздухоочиститель • Кухонный очищувач повітря	<input type="checkbox"/>
Mikrowelle • Microwave • Four micro onde Микроволновая печь • Мікрохвильова піч	<input type="checkbox"/>	Klimaanlage • Air conditioner • Climatisation Кондиционер • Кондиціонер	<input type="checkbox"/>

Modell • Model • Modèle • Модель • Модель.....
Seriennummer • Serial number • Numéro de série • Заводской № • Заводський №.....
Verkäufer • Dealer • Marchand • Название магазина • Назва магазину.....
Telefon • Phone • Téléphone • Телефон • Телефон.....
Verkaufsdatum • Date of purchase • Date d'achat • Дата продажи • Дата продажу.....

**INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION :: INFORMATION ABOUT INSTALLATION
INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION
СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ :: ВІДОМОСТІ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ**

Installiert • Installed • Installée
Установлено • Встановлено

Käufer (Vor- und Nachname) • Purchaser (name, surname) • Acheteur (prénom et nom)
Владелец (фамилия, имя, отчество) • Власник (прізвище, ім'я, по-батькові)

Anschrift, Telefon • Address, phone • Adresse, téléphone
Адрес, телефон • Адреса, телефон

Unterschrift des Käufers • Purchaser's signature • Signature de l'acheteur
Подпись владельца • Підпис власника

Fachperson (Vor- und Nachname) • Expert (name, surname) • Spécialiste (prénom et nom)
Мастер (фамилия, имя, отчество) • Майстер (прізвище, ім'я, по-батькові)

Installateur • Installer • Installateur
Орг. установщик • Орг. що встановлює

Unterschrift der Fachperson • Installer's signature • Signature de l'installateur
Подпись мастера • Підпис майстра

Das Gerät ist in einer Originalverpackung verkauft und in meiner Anwesenheit geprüft. Die Bedienungsanleitung wurde mir übergeben. Mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung machte ich mir vertraut. Ich habe keine Ansprüche hinsichtlich des allgemeinen Aussehens und der Aufstellung des Gerätes.

The product(s) is sold in their original packaging or tested in my presence. Operating Instructions are supplied and explained. I am satisfied with the appearance and internal features of the product(s).

L'appareil est vendu dans une boîte d'origine et vérifié en ma présence. Le manuel m'a été remis. Je me suis habitué au contenu du manuel. Je n'ai aucune réclamation concernant l'apparence générale et l'installation de l'appareil.

Изделие продано в заводской упаковке или проверено в моем присутствии, Инструкция по эксплуатации получена. С правилами эксплуатации ознакомлен. Претензий по внешнему виду и комплектности не имею. Подтверждаю, что приобрел именно то изделие, которое мне нужно и которое я имел намерение приобрести, исходя из предоставляемого продавцом ассортимента.

Виріб продано в заводській упаковці або перевірено в моїй присутності, Інструкція з експлуатації отримана. З правилами експлуатації ознайомлений. Претензій по зовнішньому вигляду і комплектності не маю. Підтверджую, що придбав саме той виріб, який мені потрібно і яке я мав намір придбати, виходячи з наданого продавцем асортименту.

Unterschrift des Käufers • Purchaser's signature • Signature de l'acheteur
Подпись покупателя • Підпис покупця.....

DE SPI-Kundendienst
ServicePoint International GmbH

Thunbuschstr. 8 D-42781 Haan
Tel.: +49 (0)2104-9640-0
Fax.: +49 (0)2104-9640-20
E-Mail: service@spi-kundendienst.de
Internet: www.spi-kundendienst.de



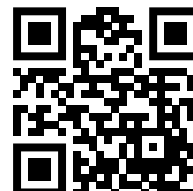
A ESECO
Service Center – Haushaltsgeräte

Wienerbergstr. 11/12 A, 1100 Wien, Austria
Tel.: +43 1 5967946
Fax.: +43 1 5967946.15
E-Mail: office@eseco.at
Internet: www.eseco.at



FR SFG
Societe Francaise de Garantie

Impasse Evariste Galois CS 30001
13106 Rousset Cedex France
Tel : +33 488 788 900
Fax : +33 488 785 901
E-Mail: sav@sfg.fr
Internet: www.sfg.fr



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

Почтовый адрес: 127238, г. Москва, АЯ 46
Тел.: 8 (495) 482-55-74, 8 (499) 488-75-10, 8 (499) 488-76-10
E-Mail: service@kaiser.ru
Internet: <http://kaiser.ru>



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

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



GARANTIEKARTE

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

Wir gratulieren Ihnen zur Anschaffung der Haushaltsgeräte von ausgezeichneter Qualität!

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

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

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

WARRANTY CARD

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

Congratulations on the purchase of household appliances of excellent quality!

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

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

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

CARTE DE GARANTIE

(Nr. Indique le numéro de l'appareil, voir la couverture arrière de ce manuel)
Cette garantie ne limite pas les droits statutaires des consommateurs

Félicitations pour l'achat d'appareils électroménagers d'excellente qualité!

S'il vous plaît se référer à la carte de garantie et assurez-vous qu'il a été correctement rempli et avait un timbre de magasin. En l'absence du cachet et de la date d'achat, la période de garantie commence à partir de la date de fabrication du produit. Vérifiez soigneusement l'apparence du produit, toutes les allégations concernant l'apparence du produit doivent être notifiées au vendeur au moment de l'achat. Conservez le certificat de garantie et le reçu. Dans le cas où les composants du produit sont incomplets / manquants et / ou nécessitent leur remplacement, veuillez contacter votre revendeur.

Pour l'installation, la connexion et tout ce qui concerne la maintenance, contactez un centre de service agréé. Les détails des centres de service après-vente et de réparation agréés sont joints dans une liste séparée.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à la conception ou à la technologie de fabrication. Ces changements n'entraînent pas l'obligation de mettre à jour ou d'améliorer les produits précédemment publiés.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(№. соответствует номеру аппарата, смотри на задней странице обложки настоящей инструкции)
Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

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

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

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

(№ відповідає номер апарата, див. на задній сторінці обкладинки цієї інструкції)

Ці гарантійні зобов'язання не обмежують визначені законом права споживачів

Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!

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

Для встановлення та підключення, а також по всіх інших питаннях, пов'язаних з технічним обслуговуванням, необхідно звертатися тільки в авторизовані сервісні центри. Детальна інформація про вповноважених на обслуговування та ремонт сервісних центрів додається окремим списком.

Ми залишаємо за собою право на внесення змін до конструкції або технології виробництва. Такі зміни не тягнуть за собою зобов'язань щодо зміни або покращення виробів, виготовлених раніше.

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.

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.

Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuelles erreurs et fautes de frappe et se réserve le droit de faire dans la conception et la construction de nos propres produits ces changements qui ne modifient pas l'influence négative sur les qualités et propriétés sans notification préalable.

Фирма-изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и опечатки и сохраняет за собой право без предварительного уведомления вносить в дизайн и устройство необходимые изменения, не оказывающие негативного влияния на качества и свойства товара.

Фірма – виробник не несе відповідальності за можливі помилки і зберігає за собою право без попереднього повідомлення вносити в дизайн и прилад необхідні зміни, які не надають негативного впливу на якість та властивості товару



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

