



HGE 93...

GAS-ELEKTROHERD
GAS-ELECTRIC COOKER
CUISSINIÈRE GAZ-ELECTRIQUE



EN

USER MANUAL

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

Wir sind überzeugt, dass Sie eine richtige Wahl getroffen haben. Dieses Produkt entspricht den hohen Forderungen zur Qualität und den modernsten internationalen Standards. Das Gerät wird Ihnen Ihre Kochprojekte ermöglichen, während sein modernes Aussehen, das von den besten europäischen Designern entwickelt worden ist, zum Prachtstück Ihrer Küche wird.

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 Herds auftreten können, und ermöglicht Ihnen den Verbrauch von Elektroenergie zu reduzieren. Der Herd bringt Ihnen viel Vergnügen auf lange Zeit, wenn der Gebrauch der vorliegenden Bedienungsanleitung entsprechen wird.

Unsere Herde 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 Herde 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 Produkts.

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.

DEAR CUSTOMER,

thank you for purchasing this Kaiser product.

We are convinced that you have made the right choice. The appliance satisfies the high quality demands and corresponds to comprehensive international standards. Having been designed by the best European designers, the modern appearance of the cooker is sure to be a splendid interior decoration of your kitchen. The cooker is intended to realize even your most complicated cookery projects.

Please read these instructions carefully before starting operation to be sure to obtain optimum performance. The following recommendations are aimed to protect you from possible inconveniences which can occur as a result of the wrong operation and, at the same time, reduce the consumption of electric energy. Proper operation and maintenance provide a longer service life of the unit and make cooking a pleasure.

Our cookers fulfill the main norms of safety, hygiene and environment protection in correspondence with the EU directives and are certified according to EU norms and standards (DIN ISO 9001, ISO 1400), standards of Russia (Gosstandart) and the CIS.

The company's policy is aimed at constant improvement of product quality. Modifications made to the design and equipment result in exclusively positive changes in operating qualities of the appliances. The right for changes in the products is reserved by the manufacturer.

We wish you an effective use of the Kaiser product.

Yours faithfully,

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

The appliances under present operating instructions are designed for domestic and not industrial use.

CHERS CLIENTS,

Merci d'avoir acheté ce produit Kaiser.

Nous sommes convaincus que vous avez fait le bon choix. Ce produit de haute qualité, répondant aux normes internationales en vigueur, réalisera parfaitement vos différentes cuissons, et son apparence moderne conçue par les meilleurs designers d'Europe, vous offrira une décoration de cuisine magnifique.

Nous vous conseillons une lecture attentive de ce manuel avant d'utiliser la cuisinière. La prise en compte des indications vous protègera d'éventuels inconvénients due à une mauvaise utilisation de l'appareil et permet de réduire sa consommation d'énergie électrique. Si elle est utilisée conformément à ce mode d'emploi, la table de cuisson vous apportera beaucoup de plaisir durant tout son cycle de vie.

Nos cuisinières répondent aux principales exigences de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement, conformément aux directives de l'UE. Elles sont toutes certifiées DIN ISO 9001 et ISO 1400, dans le cadre de l'UE et elles répondent aux Gosstandart de Russie, grâce à leurs certifications aux standards de la CIS.

Avec en pensée notre devoir d'amélioration continue de la qualité de nos fours électriques, nous nous réservons le droit d'apporter les modifications de conception et de mode opératoire qui vous permettront de tirer le meilleur profit de votre équipement.

Nous vous souhaitons une bonne utilisation de nos fours électriques.

Cordialement votre

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

Nous vous informons que nos appareils faisant l'objet du présent manuel d'utilisation sont exclusivement destinés à l'usage domestique.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	6
TECHNISCHE SICHERHEIT	8
Kindersicherheit	12
Nutzungsbedingungen	14
FÜR DEN INSTALLATEUR	16
Aufstellen des Herdes	16
Gasherd anschließen	18
Anpassung an eine andere Gasarten	22
Sicherheitsbedingungen	16
KURZBESCHREIBUNG	30
Gesamtansicht	30
Bedienblende	30
AUSSTATTUNG	32
Gebrauch vom Gaskochfeld	32
Gebrauch vom Backofen	36
Elektronische Zeitschaltuhr mit Sensor-Bedienung Intelligent System von Backöfen Avantgarde ^{PRO}	40
Elektronische-Analoge Zeitschaltuhr von Backöfen Empire	52
PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN	56
PFLEGE UND WARTUNG	64
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	74

CONTENTS**SOMMAIRE**

SAFETY INSTRUCTIONS	7 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	7
TECHNICAL SAFETY	9 PRÉCAUTIONS TECHNIQUES	9
Child safety	La sécurité des enfants	13
Terms of use	Conditions d'utilisation	15
INSTALLATION INSTRUCTIONS	17 POUR L'INSTALLATEUR	17
Installation	Installation	17
Connection	Connexionnez la Cuisinière à gaz	19
Adjustment to different gas types	Adaptation aux différents types de gaz	23
Safety conditions	Conditions de sécurité	17
BRIEF DESCRIPTION	31 DESCRIPTION SOMMAIRE	31
Location drawing	Schéma du dispositif	31
Control panel	Panneau de commande	31
EQUIPMENT	33 ÉQUIPEMENT	33
Gas cooking zones control	Utilisation de la table à gaz	3
Use of oven	Utilisation du four	27
Digital clock timer with sensor control Intelligent System of the ovens Avantgarde ^{PRO}	Minuterie d'horloge numérique avec commande de capteur Intelligent System des fours Avantgarde ^{PRO}	41
Elektronische-Analoge timer of the ovens Empire	Minuterie Analogique-electronique des fours Empire	53
PRACTICAL ADVICE	57 CONSEILS PRATIQUES	57
CLEANING AND SERVICING	65 ENTRETIEN ET MAINTENANCE	65
ENVIRONMENTAL COMPATIBILITY	75 RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	75

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.

EN

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.

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences légales de sécurité.

Une utilisation inappropriée peut cependant entraîner des blessures corporelles et des dommages matériels.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil. Ces consignes contiennent des remarques importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Gardez ces instructions dans un endroit sûr et Transmettez-les à tout futur propriétaire de l'appareil.

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 Servicepersonal ersetzt werden.
- Elektrische Leitungen dürfen das Gerät nicht berühren.
- Das Gerät muss mit Hilfe eines zugelassenen Schutzschalters oder einer Sicherung an die Stromversorgung angeschlossen werden. Verwenden Sie niemals mehrere Steckdosenadapter oder Verlängerungskabel, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Die Stromversorgung des Gerätes muss vor der Reparatur oder Reinigung ausgeschaltet werden.
- Dieses Gerät darf nicht an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) installiert werden.



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

TECHNICAL SAFETY

- Installation of this appliance must be performed only by a licensed specialist.
- 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).

PRÉCAUTIONS TECHNIQUES

- L'installation de cet appareil doit être effectuée uniquement par un spécialiste agréé.
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun signe d'endommagement avant de l'utiliser. Si l'appareil a été endommagé lors du transport, ne le connectez pas. N'utilisez jamais un appareil endommagé! Cela pourrait être dangereux!
- Toutes réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien agréé. Une réparation incorrecte constitue un danger considérable pour vous et les autres. Si votre appareil doit être réparé, contactez un centre de service ou votre revendeur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées pour éviter tout risque.
- Les câbles électriques ne doivent pas toucher l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé au secteur avec un disjoncteur ou un fusible approprié. N'utilisez jamais des adaptateurs de fiche ou des rallonges multiples pour brancher le four au réseau électrique.
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être arrêtée avant toute réparation ou tout nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit non stationnaire (par exemple sur un navire).



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



Attention! Pour éliminer tout risque de choc électrique, l'appareil doit être mis hors tension avant de remplacer la lampe.

DE

- Das Kochfeld während des Bratens nicht ohne Aufsicht lassen. Überhitzte Öle und Fette sind leicht entzündlich!
- Falls das Kochfeld beschädigt wird, darf es erst nach der Beseitigung der Beschädigung durch einen qualifizierten Fachmann wieder benutzt werden.
- Den Gasabsperrhahn an der Gasanschlussstelle bzw. an der Gasflasche niemals öffnen ohne sicherzustellen, dass alle Gassperrventile des Kochfeldes zugeschraubt sind.
- Gasbrenner nicht überfluten bzw. verunreinigen lassen. Beschmutzte Gasbrenner sofort nach dem Abkühlen reinigen und abtrocknen. Kein Geschirr direkt auf die Gasbrenner aufstellen.
- Drehregler und Gasbrenner nicht aufschlagen.
- Es ist streng verboten, das Kochfeld von nicht speziell ausgebildeten Personen modifizieren bzw. reparieren zu lassen.
- Gasbrennerflamme nie durch Blasen löschen.
- Eigenwillige Anpassung vom Kochfeld an einen anderen Gastyp, Umstellen des Kochfeldes auf einen anderen Platz sowie Einführung von Änderungen in die Gasversorgungsleitung sind verboten. Diese Tätigkeiten dürfen ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Die Flüssiggasanlagen sind nur für den privaten Haushalt bestimmt. Diese Anlagen sollen alle 2 Jahre auf Sicherheit geprüft werden.

EN

- Keep watching the cooker hob while frying: oils and fats can get inflamed due to overheating.
- If faults occur, further operation is not allowed until the appliance has been repaired by an authorized serviceman.
- Don't turn on the valve of the gas inlet or gas cylinder before you make sure that the gas burners are switched off.
- Keep the burners clean. The overflow food or residues must be immediately removed after the burners get cold. Don't put pans directly onto the burners.
- Don't strike the knobs and the burners.
- Unauthorized persons are not allowed to carry on amendments or repair the cooker.
- Don't blow out the flame of the burner.
- Users are not allowed to adjust the cookers to different gas type on their own, move the cooker to another place or make changes in the gas supply system. These operations can be carried on only by an authorized serviceman.
- The liquefied gas equipment is intended only for domestic use. This equipment should be checked every 2 years on security.

FR

- Continuez à regarder la plaque de cuisson pendant la cuisson: les huiles et les graisses peuvent être enflammées à cause de la surchauffe.
- En cas d'anomalie, aucune opération n'est autorisée jusqu'à ce que l'appareil ait été réparé par un réparateur agréé.
- Ne fermez pas le robinet de l'entrée de gaz ou de la bouteille de gaz avant de vous assurer que les brûleurs à gaz sont éteints.
- Gardez les brûleurs propres. Les restes de nourriture ou les résidus doivent être immédiatement retirés après que les brûleurs aient refroidi. Ne posez pas les casseroles directement sur les brûleurs.
- Ne frappez pas les boutons et les brûleurs.
- Les personnes non autorisées ne sont pas autorisées à apporter des modifications ou à réparer la cuisinière.
- Ne pas éteindre la flamme du brûleur.
- Les utilisateurs ne sont pas autorisés à régler seuls les cuisinières sur un type de gaz différent, à déplacer la cuisinière à un autre endroit ou à modifier le système d'alimentation en gaz. Ces opérations ne peuvent être effectuées que par un réparateur agréé.
- L'équipement à gaz liquéfié est destiné uniquement à un usage domestique. Cet équipement doit être vérifié tous les 2 ans pour des raisons de sécurité.

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.

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.

LA SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne qui glisse pour leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions pour utiliser l'appareil de manière sûre et comprendre la les dangers impliqués.



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

- Il est interdit de grimper, de se tenir debout, de se pencher, de s'asseoir ou de se suspendre à toute partie de l'appareil. Cela pourrait endommager l'appareil et ce dernier pourrait basculer et causer des blessures graves.
- Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone d'utilisation de l'appareil. Ils ne devraient jamais être autorisés à jouer à proximité, que l'appareil soit en marche ou non.

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 entflammable 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 gerättaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann das Gerät beschädigen oder das Brennen verursachen.

TERMS OF USE

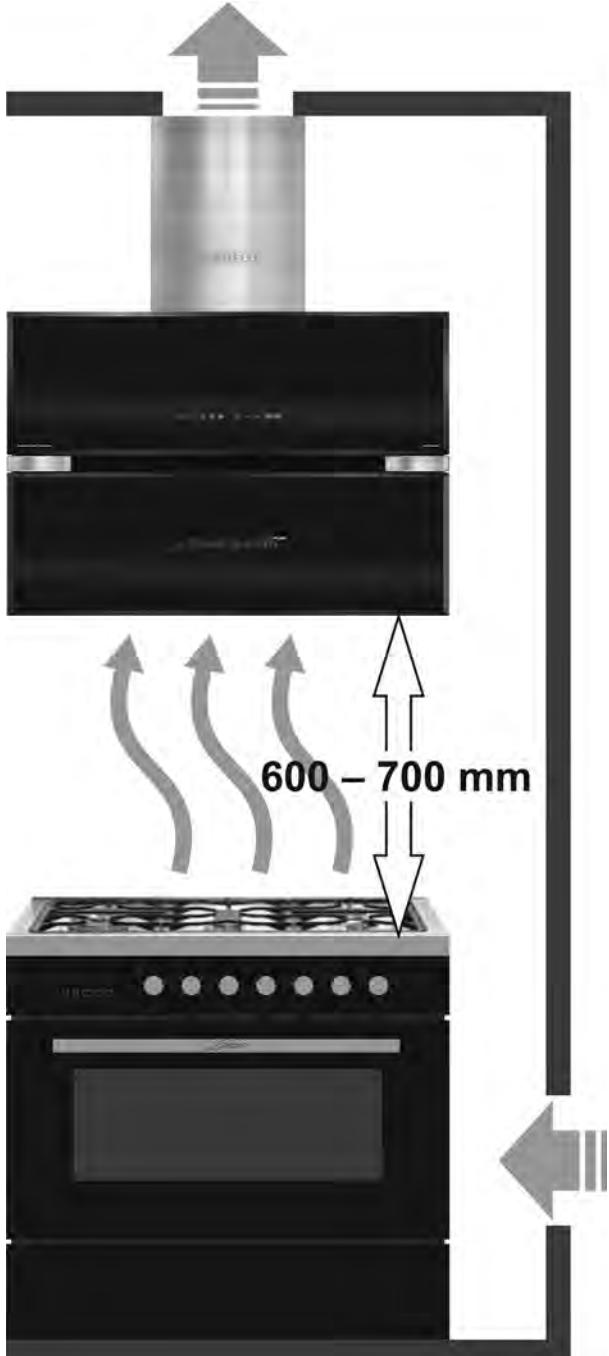
- This appliance is intended for use in domestic households and it is not intended for outdoor use.
- Danger of burning. During use, the appliance interior surface becomes hot enough to cause burns. There is danger to burn yourself on the heating elements, appliance interior, cooked food, appliance accessories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

CONDITIONS D'UTILISATION

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et n'est pas conçu pour une utilisation en extérieur.
- Danger de brûlure. Pendant l'utilisation, la surface intérieure de l'appareil devient suffisamment chaude pour causer des brûlures. Vous risquez de vous brûler sur les éléments chauffants, l'intérieur de l'appareil, les aliments cuits, les accessoires de l'appareil ou la vapeur chaude. Portez des gants de cuisine lorsque vous placez ou retirez des aliments dans l'appareil, tout en ajustant les étagères, etc.
- Ne stockez jamais les matériaux inflammables dans l'appareil.
- Faites attention en mettant ou en retirant les récipients de cuisson dans l'appareil. Ne pas renverser le contenu.
- Faites attention en ouvrant la porte de l'appareil pendant la cuisson. L'air chaud et la vapeur peuvent s'échapper rapidement.
- Faites attention lorsque vous cuisinez des plats contenant de l'alcool. En raison des températures élevées, l'alcool peut s'évaporer et ses vapeurs peuvent s'enflammer s'il entre en contact avec une partie chaude de l'appareil.
- Les aliments congelés tels que les pizzas doivent être cuits sur le gril. Si vous utilisez la plaque de cuisson, elle risque de se déformer en raison de la grande variation de température.
- La porte de l'appareil doit être fermée pendant la cuisson.
- Ne placez pas de papier d'aluminium ni de plateaux sur le fond de l'appareil. La feuille d'aluminium bloque la chaleur, ce qui peut endommager les surfaces et nuire à la cuisson.
- Les jus de fruits peuvent laisser des taches qui deviendront indélébiles des surfaces de l'appareil. Utilisez la casserole profonde lors de la cuisson de gâteaux très humides.
- Ne placez pas de produits de cuisson sur la porte ouverte de l'appareil.
- Si aucun temps de cuisson n'est entré, l'appareil s'éteindra au bout d'un moment.
- Les plats en plastique qui ne résistent pas à la chaleur et à la vapeur fondent à des températures élevées et peuvent endommager l'appareil.

FÜR DEN INSTALLATEUR

AUFSTELLEN DES HERDES



Der Küchenraum muss eine funktionstüchtige Ventilation haben und der Herd ist so aufzustellen, dass der Benutzer einen freien Zutritt zu allen Bedienelementen hat.

Vor dem Benutzen stellen Sie den Herd richtig auf, durch Drehen von Stützfüßen erreichen Sie die horizontale Lage der Oberfläche des Herdes. Dafür nehmen Sie den unteren Kasten heraus.

Der Herd darf in die Reihe von Möbel nur bis zu der Höhe der Arbeitsoberfläche der Möbel, d.h. 850 mm vom Fußboden eingebaut werden. Einbau über diese Höhe ist unzweckmäßig. Die Küchenmöbel soll Verkleidung haben, die für die Temperatur 100°C geeignet ist. Die Nichtübereinstimmung mit dieser Bedingung kann zur Deformation der Oberfläche oder Lösung der Verkleidung der Möbel bringen. Wenn Sie davon nicht überzeugt sind, über welche thermische Standhaftigkeit die Möbel verfügt, ist es notwendig, den Herd in die Möbel so einzubauen, dass der Abstand von 2 cm zwischen dem Herd und Möbel erhalten bleibt.

Der Höhenabstand zwischen den Kochstellenbrennern und der Abzugshaube soll ca. 600-700 mm betragen (siehe die Bedienungsanleitung für Ihre Abzugshaube).

Die Herdmodelle mit einer Leistung bis zu 3,5 kW sind mit einem Anschlusskabel versehen, das einen Querschnitt von 3 x 1,5 mm² und eine Länge von ca. 1,5 m, sowie einen Schutzkontaktstecker hat.

Die Netzsteckdose muss mit einem Schutzkontaktdecke versehen und darf nicht über dem Herd angeordnet sein.

Es ist erforderlich, dass die Netzsteckdose für den Benutzer nach dem Aufstellen vom Herd zugänglich ist.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION

Unhampered access to all control units as well as duly ventilation of the kitchen are primary installation requirements.

Before using your new appliance, make sure to fit it properly. By fixing the adjustable feet in a proper position, you can keep the upper surface strictly horizontally and, thus, avoid backlash. For this purpose, take out the drawer at the bottom.

The cooker is intended to be build up into kitchen furniture, however, only up to the height of the working plate, i.e. fixing up higher than 850 mm from the floor level is unreasonable.

All materials used for furniture panels should be heat resistant at the temperature 100°C minimum. Breach of this regulation can result in distortion or ungluing of panel coverings. To avoid heat distortion of the furniture panels, ensure that the space between the contact surfaces is not less than 2 cm.

Please mount the fume extractor hood at about 600-700 mm above the cooking surface (see installation instructions for your fume extractor hood).

3,5 kWt gas cookers are provided with a connecting cable (cross-section – 3 x 1,5 mm², length – approx. 1,5 m) and a plug equipped with a safety stud.

Make sure that the AC outlet is isolated and not placed above the cooker.

After the cooker has been installed, check up if the electrical outlet is easy to access.

POUR L'INSTALLATEUR

INSTALLATION

La cuisine doit disposer d'une ventilation fonctionnelle et le poêle doit être configuré de sorte que l'utilisateur puisse accéder librement à toutes les commandes.

Avant de l'utiliser, installez correctement le poêle. En tournant les pieds de support, vous pouvez atteindre la position horizontale de la surface de la cuisinière. Pour cela, sortez la boîte inférieure.

La cuisinière ne peut être placé dans une rangée de meubles qu'à hauteur de la surface de travail du meuble, i. 850 mm du sol. L'installation au-dessus de cette hauteur est inappropriée. Les meubles de cuisine doivent avoir un revêtement approprié pour une température de 100 ° C. Le désaccord avec cette condition peut entraîner une déformation de la surface ou une solution du panneau du meuble. Si vous n'êtes pas sûr de la résistance thermique du meuble, il est nécessaire d'installer le poêle dans le meuble de manière à maintenir une distance de 2 cm entre le poêle et le meuble.

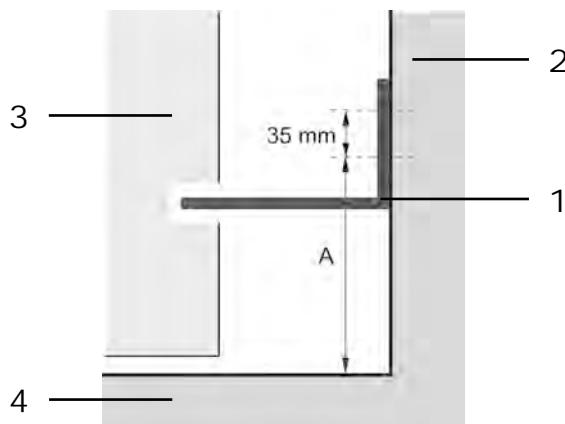
La différence de hauteur entre les brûleurs de la table de cuisson et la hotte aspirante doit être d'environ 600 à 700 mm (voir le mode d'emploi de votre hotte aspirante).

Les modèles des cuisinières d'une puissance maximale de 3,5 kW sont équipés d'un câble de raccordement d'une section de 3 x 1,5 mm² et d'une longueur d'environ 1,5 m ainsi que d'une fiche de sécurité.

La prise secteur doit être munie d'un couvercle de protection et ne doit pas être placée au-dessus du poêle.

Il est nécessaire que la prise de courant soit accessible à l'utilisateur après l'installation du cuisinière.

MONTAGE DES WINKELS ALS KIPPSCHUTZ DES KOCHHERDES



Der mitgelieferte Winkel 1 wird an der Wand 2 montiert, um das Umkippen des Kochherdes 3 zu verhindern. Dank des Winkels, der als Kippschutz dient, wird der Herd nicht umkippen können, sollte z.B. das Kind auf die Backofentür klettern.

Der Winkel 1 soll an der Wand 2 mit zwei Schrauben gegenüber der rechtseckigen Öffnung in der Mitte unteren Bereiches des Kochherdes befestigt werden.

Für Kochherd mit Breite 60 cm beträgt der Abstand **A** vom Fußboden 4 60 mm.

Für Kochherd mit Breite 50 cm beträgt der Abstand **A** vom Fußboden 4 55 mm.

GASHERD ANSCHLIESSEN

Der Installateur muss:

1. Gasberechtigung besitzen.
2. Die am Typenschild und am Etikett angeführten Informationen bezüglich Gasart zur Kenntnis nehmen, für welche der Herd ausgelegt ist. Die Informationen mit Gaslieferungsbedingungen am Installierungsplatz vergleichen.
3. Folgendes überprüfen:
 - Wirksamkeit der Lüftung, d.h. Luftwechsel im Aufstellungsraum,
 - Dichtheit der Gasarmaturverbindungen,
 - Funktionsfähigkeit aller Funktionselemente des Herdes,
 - Ausrüstung der elektrischen Installation mit der Schutzleitung (Nullleitung).

4. Dem BENUTZER das Zeugnis des Herdanschlusses an die Gasinstallation ÜBERGEBEN und in die Bedienung dessen einweisen.



Achtung! Der Herd darf an eine PROPAN-BUTAN-Flasche oder an die existierende Gasinstallation nur von einem befugten Installateur angeschlossen werden, der alle Sicherheitsvorschriften einhält.

MOUNTING THE PREVENTION BRACKET

The included bracket 1 is mounted on the wall 2 to prevent overturning of the cooker 3. Due to the bracket, which is used to prevent the overturning, the cooker will not overturn if for example a child will climb on the oven door.

The angle 1 is to be fixed on the wall 2 with two screws opposite to the rectangular opening in the center bottom area of the cooker.

For cooker with width 60 cm, the distance **A** from the floor 4 is 60 mm.

For cooker with width 50 cm, the distance **A** from the floor 4 is 55 mm.

CONNECTION

The serviceman should:

1. Possess an appropriate certificate.
2. Take into consideration the information re. the type of gas suitable for this cooker (registered at the switchboard panel and the data plate). This information should be compared with the gas supply requirements at the gas supply pipe.
3. Check up:
 - efficiency of ventilation (i.e. air interchange in the kitchen)
 - leak-proof pipe junction
 - operation efficiency of all control units of the cooker
 - adjustability of the power line to the protective (zero) conductor.
4. Provide the User with the installation certificate as well as give instructions concerning operation of the cooker.



Attention! Connection to the gas cylinder or gas pipe is allowed to be carried out only by an authorized serviceman who should observe all safety regulations.

MONTAGE DE L'ANGLE COMME PROTECTION DE LA CUISSON DU KIPPING

L'angle fourni 1 est monté sur le mur 2 pour empêcher le basculement de la cuisinière 3. Grâce à l'angle, qui sert de protection contre l'inclinaison, la cuisinière ne bascule pas, par ex. montez l'enfant sur la porte du four.

L'angle 1 doit être fixé au mur 2 avec deux vis opposées à l'ouverture rectangulaire dans la partie inférieure centrale de la cuisinière.

Pour une cuisinière de 60 cm de large, la distance **A** du sol 4 est de 60 mm.

Pour une cuisinière d'une largeur de 50 cm, la distance A du sol 4 est de 55 mm.

CONNECTEZ LE CUISINIÈRE À GAZ

L'installateur doit:

1. Autorisation de gaz propre.
2. Prenez note des informations de type de gaz et de type indiquées sur la plaque signalétique et sur l'étiquette pour lesquelles la cuisinière est conçue. Comparez les informations avec les conditions de livraison du gaz sur le site d'installation.
3. Vérifiez les éléments suivants:
 - efficacité de la ventilation, i. Échangeur d'air dans la salle d'installation,
 - l'étanchéité des raccords de gaz,
 - fonctionnalité de tous les éléments fonctionnels de la cuisinière,
 - Equipement d'installation électrique avec ligne de protection (ligne neutre).
4. Passer à l'utilisateur le certificat de raccordement du cuisinière à l'installation de gaz et l'informer de son fonctionnement.



Attention! La cuisinière ne peut être raccordée à une bouteille de propane ou à l'installation de gaz existante que par un installateur agréé respectant toutes les règles de sécurité.

Bei dem Anschließen des Herdes an eine Gasflasche, schrauben Sie auf die Einführung 1/2" den min. 0,5 m langen metallischen Anschlussstutzen mit einem Schlauch-Anschlussstutzen (8 x 1mm) an. Das Gasleitungsrohr darf mit metallischen Schutzelementen der Rückwand des Herdes nicht in Berührung kommen. Beachten Sie, dass der Anschluss dicht ist.

Es wird empfohlen, die Verbindungen mit Teflonband abzudichten.

Überspannen (max. Drehmoment – 20 Nm) bzw. Anleimen kann zu Schaden der Verbindungsstelle führen bzw. das Gasleck verursachen.

Der Herd ist werksseitig für die Versorgung mit Einphasenwechselstrom (230 V ~50 Hz) ausgelegt und mit der Anschlussleitung ausgestattet. Vor dem Anschließen des Herdes an die Steckdose überprüfen Sie, ob sie der elektrischen Leistung des Herdes entspricht.

Die Netzsteckdose, an die der Herd anzuschließen ist, muss unbedingt mit der Nullphase versehen sein werden.



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

EN

To connect the cooker to a gas cylinder, screw on a min. 0,5 m long metal junction pipe provided with an end junction hose (8 x 1 mm) onto the lead-in pipe. The gas-supply pipe must not get in contact with the protective metal elements on the cooker's rear wall. Check up if the junctions are leak-proof.

It is advisable to tighten the junctions by insulating teflon tape.

Overtightening (max. tightening torque – 20 Nm) or using glue can result in junction damage and lead to gas leak.

In plant, the gas cooker has been pre-adjusted for operating on AC power and single-phase current (230 V ~ 50 Hz). First check up if the AC outlet complies with the cooker's electric capacity, and then plug in.

The power outlet should have a zero phase.



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

FR

Lorsque vous connectez la cuisinière à une bouteille de gaz, dévissez l'introduction 1/2" min. Raccord en métal de 0,5 m de long avec raccord de tuyau (8 x 1mm). Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des éléments de protection métalliques à l'arrière du cuisinière. Notez que la connexion est étroite.

Il est recommandé de sceller les connexions avec du ruban téflon.

Un serrage excessif (couple maximal – 20 Nm) ou un collage risque d'endommager le point de raccordement ou de provoquer une fuite de gaz.

La cuisinière est réglé en usine pour l'alimentation en courant alternatif monophasé (230 V ~ 50 Hz) et est équipé du câble de raccordement. Avant de brancher la cuisinière sur le secteur, vérifiez qu'elle correspond à la puissance électrique de la cuisinière.

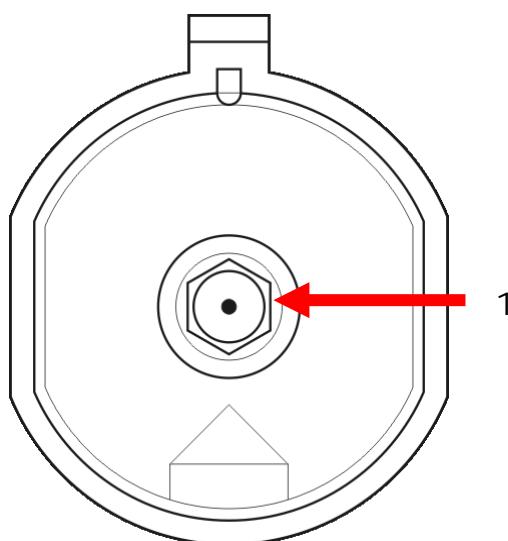
La prise de courant à laquelle la cuisinière doit être connecté doit être alimentée en phase zéro.



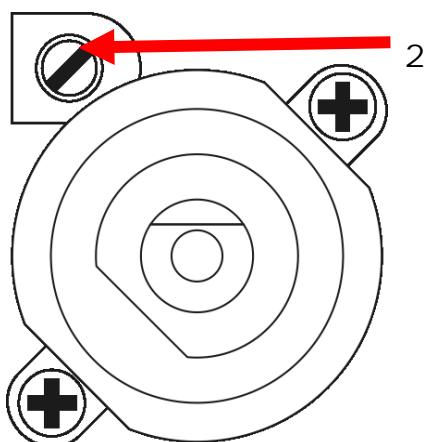
Attention! Après avoir raccordé l'appareil au réseau de gaz (ou à la bouteille de gaz) avec de l'eau savonneuse, VÉRIFIEZ si le raccordement est SCELLÉ ou si du gaz fuit. En aucun cas, utilisez un briquet, une allumette ou une flamme nue.

ANPASSUNG AN ANDERE GASARTEN

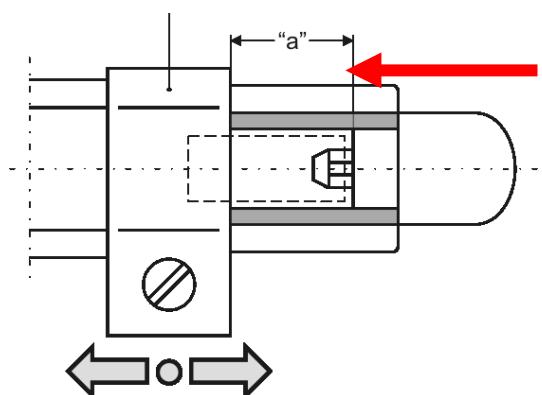
Diese Herde sind mit Gasbrennern ausgestattet, die von der Herstellerfabrik zum Verbrennen des in Ihrem Land benutzten Erdgases angepasst sind. Der Gastyp ist in dem Typenschild, das an der Rückwand des Herdes angebracht ist, angegeben.



1



2



3

Um die Gasbrenner einzustellen, sind Drehregler der Gashähne abzunehmen.

Die Einstellelemente des Backofenbrenners sind nach dem Herausschieben des Backofenraumbodens zugänglich.

Um den Herd an eine andere Gasart anzupassen; sind folgende Tätigkeiten auszuführen:

- Düsen auswechseln (siehe Tabelle 1),
- reduzierten Ventildurchfluss nachstellen,
- Luftzufuhr zum Backofenbrenner nachstellen.

1 – Austausch der Brennerdüse – Düse mit dem Sondersteckschlüssel SW7 herausdrehen und gegen eine neue Düse austauschen, welche der Gasart entspricht (siehe Tabelle 1).

2 – Regulierung der Brenner erfolgt mittels eines 2,5 mm Regelschraubendrehers beim angezündeten Brenner, der auf „Sparflamme“ eingestellt ist.

3 – Austausch der Brennerdüse vom Backofen. Regulierung von Luftzufuhr (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1

Heizelemente	Düse-Durchmesser (LPG-G30)	Düse-Durchmesser (NG-G20)	Maximum power, kW
Heizelement oben	0,82	1,22	2,8
Heizelement unten	0,95	1,33	3,8
Brenner	SABAF		
	Düse-Durchmesser, LPG	Düse-Durchmesser, NG	Maximum power, kW
Turbo	0,95	1,4	3,7
Stark	0,85	1,18	3
Normal	0,65	0,97	1,75
Spar	0,5	0,72	1

ADJUSTMENT TO DIFFERENT GAS TYPES

The cookers are supplied with gas burners which the manufacturer has adjusted to natural gas used in your country. The type of gas is specified on the data plate as well as in the warranty of quality. The data plate is to find on the base or on the back of the cooker.

To adjust gas burners, remove knobs of the gas burners.

To adjust the gas burners of the oven, withdraw the bottom of the oven cavity.

To adjust the cooker to another type of gas:

- replace a nozzle (see table 1),
- adjust the lowerer pressure of the valves
- adjust air supply to the gas burners of the oven.

1 – To replace the nozzle: screw out the nozzle (use screw tip N° 7) and replace it with another one in compliance with the available type of gas (see the table 1).

2 – To adjust the burners: Switch on gas and select "Sparing flame". For adjustment, use a 2,5 mm-screw tip.

3 – To replace the nozzle in the oven: See table 1 to adjust air supply correctly.

Table 1

Heating elements	nozzle diameter (LPG-G30)	nozzle diameter (NG-G20)	Maximum power, kW
Top heating element	0,82	1,22	2,8
Bottom heating element	0,95	1,33	3,8
SABAF			
Burner	nozzle diameter, LPG	nozzle diameter, NG	Maximum power, kW
Turbo	0,95	1,4	3,7
Strong	0,85	1,18	3
Normal	0,65	0,97	1,75
Small	0,5	0,72	1

ADAPTATION À D'AUTRES TYPES DE GAZ

Ces cuisinières sont équipées de brûleurs à gaz adaptés par le fabricant pour brûler le gaz naturel utilisé dans votre pays. Le type de gaz est indiqué sur la plaque signalétique fixée à l'arrière du poêle.

Pour régler les brûleurs à gaz, retirez les boutons de commande du robinet de gaz.

Les éléments de réglage du brûleur du four sont accessibles après avoir sorti le plancher du compartiment du four.

Adapter la cuisinière à un type de gaz différent; les activités suivantes doivent être réalisées:

- remplacer les buses (voir tableau 1),
- réajuster le débit réduit de la vanne,
- Réglez l'alimentation en air du brûleur du four.

1 – Remplacement de la buse du brûleur - Dévisser la buse avec la clé à douille spéciale SW7 et la remplacer par une nouvelle buse, qui correspond au type de gaz (voir tableau 1).

2 – Régulation des brûleurs à l'aide d'un tournevis standard de 2,5 mm sur le brûleur allumé, qui est réglé sur "flamme basse".

3 – Remplacement de la buse du brûleur du four. Régulation de l'alimentation en air (voir tableau 1).

Tableau 1

Éléments chauffants	Diamètre de la buse (LPG-G30)	Diamètre de la buse (NG-G20)	Puissance maximale, kW
Élément chauffant ci-dessus	0,82	1,22	2,8
Élément chauffant ci-dessous	0,95	1,33	3,8
SABAF			
Brûleurs	Diamètre de la buse, LPG	Diamètre de la buse, NG	Puissance maximale, kW
Turbo	0,95	1,4	3,7
Fort	0,85	1,18	3
Normal	0,65	0,97	1,75
Économique	0,5	0,72	1

Brenner	Umstellung vom Flüssiggas auf Erdgas	Umstellung vom Erdgas auf Flüssiggas
Volle Flamme	Brenndüse 1 gegen eine entsprechende gemäß der Tab.1 auswechseln	Brennerdüse 1 gegen eine entsprechende gemäß der Tab.1 auswechseln
Sparflamme	Einstellnadel 2 ein wenig heraus-schrauben und die Flammengröße nachstellen	Einstellnadel 2 leicht bis zum Anschlag einschrauben und die Flammengröße überprüfen



Achtung! (Hinweis für den Installateur) Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart ist im Herdanschlusszeugnis zu vermerken.
Nach der Regulierung ist das Etikett mit dem Hinweis auf die Gasart, auf die der Herd angepasst wurde, aufzukleben.

Gas supply	Adjusting from liquid gas to natural gas	Adjusting from natural gas to liquid gas
Full flame	Nozzle burner 1 Replace in compliance with Table 1	Nozzle burners 1 Replace in compliance with Table 1
Saving flame	Regulating needle 2 Screw out slightly and adjust the flame size	Adjusting needle 2 Screw in against the stop and check up gas supply

Alimentation a gas	Réglage du gaz liquide au gaz naturel	Réglage du gaz naturel au gaz liquide
Flamme complète	Brûleur de buse 1 Remplacer conformément au tableau 1	Brûleur de buse 1 Remplacer conformément au tableau 1
Flamme de sauvetage	Aiguille régulatrice 2 Dévisser légèrement et ajuster la taille de la flamme	Aiguille régulatrice 2 Dévisser légèrement et ajuster la taille de la flamme

Attention! (A hint for the serviceman) The adjustment of the cooker to another gas type should be registered at the connection place.
Issue and attach a label with the gas type which the cooker has been adjusted to.

Attention! (Un indice pour le réparateur)
Le réglage de la cuisinière sur un autre type de gaz doit être enregistré sur le lieu de raccordement.
Émettez et collez une étiquette indiquant le type de gaz pour lequel la cuisinière a été réglée.

SICHERHEITSBEDINGUNGEN

- Während des Gasherdbetriebs auf Kinder aufpassen, weil sie über keine Kenntnisse hinsichtlich die Herdbedienung verfügen. Insbesondere heiße Kochstellenbrenner, Backofenraum, Rost, Türscheibe, Kochgeschirr mit heißer Flüssigkeit können bei Kindern Verbrennungen verursachen.
- Es ist zu beachten, dass kein Anschlusskabel anderer Elektrogeräte (wie z.B. eines Mixers) mit heißen Herdteilen in Kontakt kommt.
- Leichtentflammbare Materialien dürfen nicht in der Schublade aufbewahrt werden; während des Backofenbetriebes könnten sie aufflammen.
- Das Kochfeld während des Bratens nicht ohne Aufsicht lassen. Überhitze Öle und Fette sind leichtentzündlich!
- Falls der Herd beschädigt wird, darf er erst wieder benutzt werden, nachdem die Beschädigung von einem qualifizierten Fachmann beseitigt ist.
- Den Gasabsperhahn an der Gasanschlussstelle bzw. an der Gasflasche niemals öffnen ohne sicherzustellen, dass alle Gasventile zugedreht sind.
- Gasbrenner nicht überfluten bzw. verunreinigen lassen. Beschmutzte Gasbrenner sofort nach dem Abkühlen reinigen und abtrocknen.
- Kein Geschirr direkt auf die Gasbrenner aufstellen.
- Auf dem Rost über einem Gasbrenner kein Geschirr aufstellen, dessen Gewicht 10 kg überschreitet; das Gesamtgewicht vom Geschirr, das auf dem ganzen Rost aufgestellt ist, darf nicht mehr als 40 kg sein.
- Drehregler und Gasbrenner nicht aufschlagen.
- Keine Gegenstände auf die aufgeklappte Backofentür stellen, die schwerer als 15 kg sind.
- Es ist streng verboten, den Gasherd von nicht speziell ausgebildeten Personen zu modifizieren bzw. reparieren lassen.
- Es ist verboten, die Gasabsperhähne der Kochstellen und des Backofens zu öffnen, ohne ein angezündetes Streichholz oder Gaszünder in der Hand zu haben.
- Gasbrennerflamme nie durch Blasen löschen.
- Eigenwillige Anpassung vom Gasherd an einen anderen Gastyp, Verstellung des Herdes sowie Einführung von Änderungen in die Gasversorgungsleitung sind verboten. Diese Tätigkeiten dürfen ausschließlich von einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.

SAFETY CONDITIONS

- Please, keep watch over children as long as the gas cooker is in operation. Children are unaware of operating rules. Hot gas burners, hot oven cavity, oven door pane, pans and pots with hot liquid on the grid above the burners can cause a skin-burn.
- Connection cords of electric appliances, e.g. a mixer, should not get in contact with hot parts of the cooker.
- Don't put inflammable materials into the bottom drawer of the cooker, since they can get inflamed while the cooker is in operation.
- Keep watching the cooker while frying: oils and fats can get inflamed due to overheating.
- If faults occur, further operation is not allowed until the appliance has been repaired by an authorized serviceman.
- Don't turn on the valve of the gas inlet or gas cylinder before you make sure that the gas burners are switched off.
- Keep the burners clean. The overflowed food or residues must be immediately removed after the burners get cold.
- Don't put pans directly onto the burners.
- The weight of a pan put on the grid above a burner should not exceed 10 kg; the total weight of the pans over the four burners should be max. 40 kg.
- Don't strike the handles and the burners.
- Don't put more than 15 kg on the open oven door.
- Unauthorized persons are not allowed to carry on amendments or repair the cooker.
- It is not allowed to turn on the knobs of the burners if the electric ignition is out.
- Don't blow out the flame of the burner!
- Users are not allowed to adjust the cookers to different gas type on their own, move the cooker to another place or make changes in the gas supply system. These operations can be carried on only by an authorized serviceman.

CONDITIONS DE SÉCURITÉ

- Veillez sur les enfants aussi longtemps que la cuisinière à gaz est en marche. Les enfants ne connaissent pas les règles de fonctionnement. Les brûleurs à gaz chauds, la cavité du four chaud, la vitre de la porte du four, les casseroles et poèles avec du liquide chaud sur la grille au-dessus des brûleurs peuvent provoquer des brûlures de la peau.
- Cordons de connexion d'appareils électriques, p. Ex. mélangeur, ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes de la cuisinière.
- Ne placez pas de matériaux inflammables dans le tiroir inférieur de la cuisinière, car ils pourraient être enflammés pendant le fonctionnement de la cuisinière.
- Surveillez la cuisinière pendant la friture: les huiles et les graisses peuvent être enflammées à cause de la surchauffe.
- En cas d'anomalie, aucune opération n'est autorisée jusqu'à ce que l'appareil ait été réparé par un réparateur agréé.
- N'ouvrez jamais le robinet d'arrêt de gaz au point de raccordement du gaz ou à la bouteille de gaz sans vous assurer que tous les robinets à gaz sont fermés.
- Gardez les brûleurs propres. La nourriture ou les résidus débordés doivent être enlevés immédiatement après que les brûleurs aient refroidi.
- Ne placez pas de vaisselle directement sur les brûleurs à gaz.
- Le poids d'une casserole posée sur la grille au-dessus d'un brûleur ne doit pas dépasser 10 kg; le poids total des casseroles sur les quatre brûleurs doit être max. 40 kg.
- Ne frappez pas les poignées et les brûleurs.
- Ne placez aucun objet pesant plus de 15 kg sur la porte du four ouverte.
- Il est strictement interdit de faire modifier ou réparer la cuisinière à gaz par des personnes non qualifiées.
- Il est interdit d'ouvrir les vannes d'arrêt de gaz des plaques de cuisson et du four sans allumette allumée ou allume-gaz.
- N'éteignez jamais la flamme du brûleur à gaz en soufflant.
- L'adaptation involontaire de la cuisinière à gaz à un autre type de gaz, le réglage de la cuisinière et l'introduction de modifications de la conduite d'alimentation en gaz sont interdits. Ces activités ne peuvent être effectuées que par un installateur agréé.

- Kleinen Kindern und Personen, welche mit der Gebrauchsanweisung des Gasherdes nicht vertraut sind, den Gasherd nicht bedienen lassen.
- Während des Kochens beachten Sie, dass Übergelaufenes die Gasbrenner nicht ablöscht.

Im Falle eines Gasleckverdachtes ist folgendes untersagt:

Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, Elektrogeräte ein- und ausschalten (Klingel- und Lichtschalter) sowie sonstige elektrische und mechanische Geräte benutzen, die Elektro- und Schlagfunkentstehung verursachen können. In so einem Fall muss der Gasabsperrhahn der Gasanschlussleitung bzw. der Gasflasche sofort zugedreht und der Raum gelüftet werden; danach muss die Schadensursache von einem autorisierten Fachmann beseitigt werden.

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

Ihr Gasherd soll an die Gasanschlußleitung angeschlossen werden, welche mit der Gasart versorgt ist, für die Ihr Gasherd werksseitig ausgelegt ist. Die Information über die Gasart, an die Ihr Gasherd werksseitig angepasst worden ist, ist dem Typenschild zu entnehmen. Das Typenschild befindet sich auf der Rückwand des Gerätes.

- Don't let children and persons who are not informed about the operation instructions to operate the cooker.
- Watch the pans while boiling in order not to extinguish the burners.

In case of gas leak, it is not allowed:

to strike a match, smoke, switch on and off an electric receiver (a door bell, a light switch) as well as use other electrical or mechanical appliances which can cause electric or chugging spark. In this case, immediately shut off gas supply (turn off the valve of the gas cylinder or the switch which cuts off the connection to the gas supply), air the room and contact an authorized person.

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

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

- Ne laissez pas les enfants et les personnes qui ne sont pas informés des instructions de fonctionnement utiliser la cuisinière.
- Surveillez les casseroles pendant la cuisson pour ne pas éteindre les brûleurs.

En cas de fuite de gaz, il n'est pas autorisé:

Pour allumer une allumette, fumez, allumez et éteignez un récepteur électrique (une sonnette, un interrupteur) ainsi que d'autres appareils électriques ou mécaniques pouvant provoquer une étincelle. Dans ce cas, fermez immédiatement l'alimentation en gaz (fermez la valve de la bouteille de gaz ou l'interrupteur qui coupe le raccordement à l'alimentation en gaz), aérez la pièce et contactez une personne autorisée.

- Ne raccordez aucun câble à l'appareil à gaz.
- Si le gaz s'échappant d'une jonction non serrée devient enflammé, coupez immédiatement l'alimentation en gaz en fermant le robinet de la bouteille de gaz ou l'interrupteur qui coupe l'alimentation en gaz).
- En cas de dommage: aérez la pièce, débranchez l'appareil et corrigez le problème.
- Si le gaz qui s'échappe de la jonction non étanche de la bouteille de gaz devient enflammé, enveloppez la bouteille de gaz avec une couverture humide pour éteindre la flamme et fermez le robinet de la bouteille de gaz. L'utilisation ultérieure de la bouteille de gaz endommagée n'est pas autorisée.
- Si vous n'utilisez pas la cuisinière à gaz pendant quelques jours, débranchez-la de l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt. Dans le cas d'une bouteille de gaz, fermez le robinet chaque fois après l'utilisation.

L'alimentation en gaz doit fournir à la cuisinière le type de gaz pour lequel elle a été réglée en usine. Les informations concernant le type de gaz sur lequel la cuisinière a été réglée sont enregistrées sur la plaque signalétique située à l'arrière de la cuisinière.



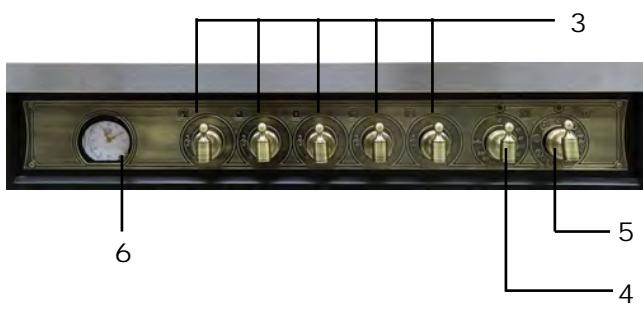
KURZBESCHREIBUNG

GESAMTANSICHT

Anordnung von Funktionsbaugruppen

1. Gasbrenner
2. Bedienblende
3. Drehregler für Kochstellbrennern
4. Backofen-Temperaturwähler
5. Drehregler des Backofenbetriebsfunktionen
6. Elektronische Zeitschaltuhr mit sensor Bedienung
7. Backofentür
8. Schublade

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



BEDIENBLENDE

Bedienblende von Modellen mit Kurzzeitwecker

3. Drehregler für Gasbrenner
4. Drehregler Funktionsauswahl
5. Drehregler der Backofentemperatur
6. Drehregler des Kurzzeitweckers

BRIEF DESCRIPTION**LOCATION DRAWING****Arrangement of functional assemblies**

1. Gas burners
2. Control panel
3. Knobs of the gas burners control
4. Knob of the oven temperature control
5. Knob of the oven operating functions
6. Digital clock timer with touch control
7. Oven door
8. Drawer

Depending on the technical equipment, different models are provided with different control panels and relevantly arranged operating elements.

CONTROL PANEL**Control Panel with mechanical Timer**

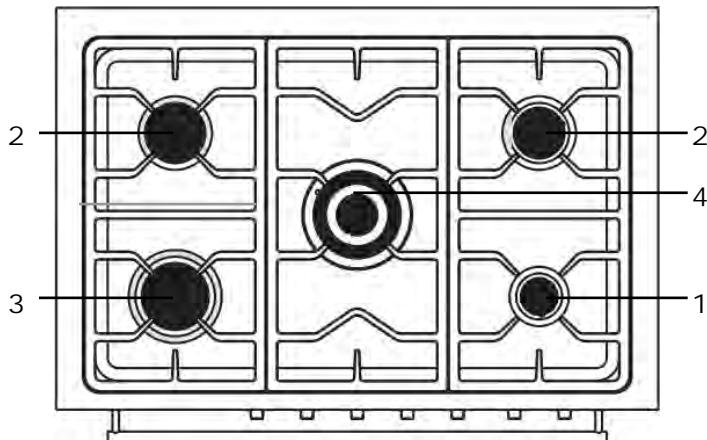
3. Knobs of gas burners
4. Knob of the oven temperature control
5. Knob of the Function selection
6. Mechanical timer control knob

DESCRIPTION SOMMAIRE**SCHÉMA DES DISPOSITIFS****Disposition fonctionnelle d'ensemble**

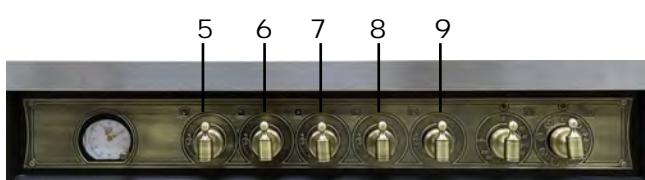
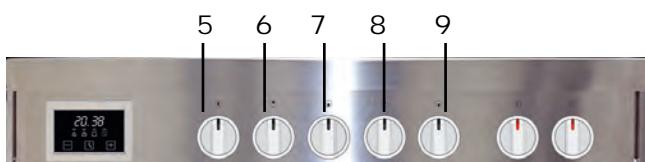
1. Brûleurs à gaz
 2. Panneau de contrôle
 3. Poignées rotative contrôle des brûleurs à gaz
 4. Poignée rotative de contrôle de la température
 5. Poignée de fonctionnement du four
 6. Minuterie d'horloge numérique tactile
 7. Porte du four
 8. Tiroir
- Selon l'équipement technique, différents modèles sont fournis avec différents tableaux de commande et éléments de commande disposés de manière appropriée.
-
3. Boutons de brûleurs à gaz
 4. Bouton de contrôle de la température du four
 5. Bouton de fonctionnement du four
 6. Bouton de contrôle de la minuterie mécanique

PANNEAU DE COMMANDE**Panneau de commande avec minuterie mécanique**

AUSSTATUNG KOCHFELD MIT GASBRENNERN



- | | |
|-------------------------|--------|
| 1. Gasbrenner | 90 mm |
| 2. Gasbrenner | 130 mm |
| 3. Gasbrenner | 150 mm |
| 4. Dreikreis Gasbrenner | 210 mm |



GEBRAUCH VOM GASKOCHFELD

Bevor Sie den Herd zum ersten Mal in Betrieb nehmen, muss folgendes gemacht werden:

- Sich mit der Gebrauchsanweisung, und insbesondere mit den Sicherheitsbedingungen vertraut machen.
- Das Gerät auspacken, die Schublade leeren, den Backofenraum vom Korrosionsschutzmittel reinigen.
- Wirksamkeit von Gasabsperhähnen (an der Gasanschlussleitung und im Gasherd selbst) und anderen Steuerelementen überprüfen.
- Backofen durchwärmen (bei 250 °C, ca. 30 min).
- Den Erstbetrieb nur bei ausreichender Belüftung durchführen.

Die Kochzonensteuerung erfolgt mittels Drehregler 6 – 9, die auf der Bedienblende des Herdes eingerichtet sind.

Alle Gasherde sind mit elektrischem Gaszündersystem in den Drehreglern ausgerüstet.

Um den Brenner anzuzünden:

- Den Drehregler des gewählten Brenners bis zum fühlbaren Anschlag hineindrücken und danach nach links bis zur Position **Volle Flamme** umdrehen,
- Den Drehregler zum Anschlag hineingedrückt halten, bis zum Gasaufflammen,
- nach dem Aufflammen des Gasbrenners den 'Drehregler loslassen und die gewünschte Flammengröße einstellen (z.B. **Spar-Flamme**).
- Nach dem Kochvorgang den Kochstellenbrenner ausschalten, indem der Drehregler nach rechts umgedreht wird. (Position «Ausgeschaltet»).

EQUIPMENT GAS BURNERS AND RELEVANT OPERATING ELEMENTS

1. Gas burner	90 mm
2. Gas burner	130 mm
3. Gas burner	150 mm
4. Triple gas burner	210 mm

ÉQUIPEMENT BRÛLEURS À GAZ ET PERTINENTS ELEMENTS DE FONCTIONNEMENT

1. Brûleur à gaz	90 mm
2. Brûleur à gaz	130 mm
3. Brûleur à gaz	150 mm
4. Brûleur triple gaz	210 mm

GAS COOKING ZONES CONTROL

Before using your new appliance, we ask you to do the following:

- Read carefully the operating instructions and safety conditions.
- Remove the packaging, empty the drawer, clean the oven cavity in order to eliminate preservative agents.
- Check up functional efficiency of the stop valves (installation junction and that of the cooker) as well as the other control units.
- Heat up the oven (at 250 °C for 30 min.)
- Service the cooker only in case of duly ventilation.

The cooking zones control is achieved by means of knobs **6 – 9** set up on the control panel of the cooker.

All gas cookers are provided with the system of electrical ignition operated by means of knobs.

To switch on a gas burner:

- Press the corresponding knob of the selected burner against the stop and turn it to the left up to the position **strong gas supply**.
- Keep the switch pressed till the burner ignites.
- After the burner has ignited, let the knob go and select the required flame volume (e.g. **sparing flame**).
- To switch off the burner after the food is ready turn on the knob to the right (position "off").

UTILISATION DE LA TABLE À GAZ

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous demandons de bien vouloir:

- Lisez attentivement les instructions d'utilisation et les conditions de sécurité.
- Retirez l'emballage, videz le tiroir, nettoyez la cavité du four afin d'éliminer les agents de conservation.
- Vérifier l'efficacité fonctionnelle des vannes d'arrêt (jonction d'installation et de la cuisinière) ainsi que des autres unités de contrôle.
- Faites chauffer le four (à 250 °C pendant 30 min.)
- Ne réparez la cuisinière qu'en cas de ventilation adéquate.

Le contrôle des zones de cuisson est réalisé à l'aide des boutons 6 à 9 placés sur le panneau de commande de la cuisinière.

Toutes les cuisinières à gaz sont fournies avec le système d'allumage électrique actionné au moyen de boutons.

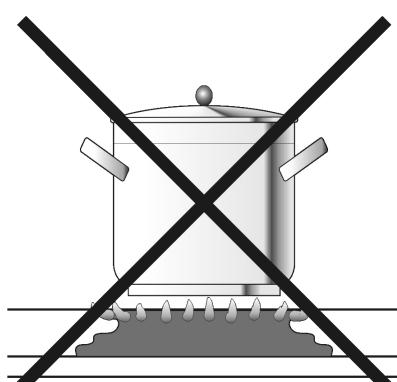
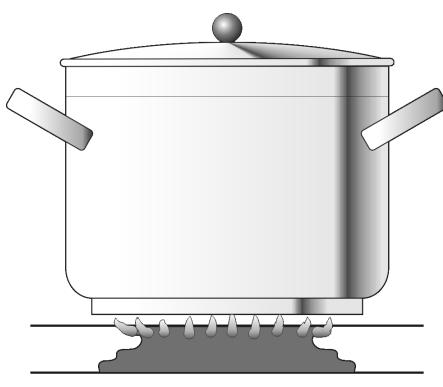
Pour allumer un brûleur à gaz:

- Appuyez à fond sur le bouton correspondant du brûleur sélectionné et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position d'alimentation en gaz forte.
- Maintenez l'interrupteur enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton et sélectionnez le volume de flamme requis (p. Ex. Flamme de réserve).
- Pour éteindre le brûleur une fois que les aliments sont prêts, tournez le bouton à droite (position «off»).

Bei den Gasherdmodellen, deren Kochstellenbrenner mit einem Gasausflussschutz ausgerüstet sind, muss der Drehregler während des Anzündens ca. 2-10 Sekunden lang in der Position „Volle Flamme“ bis zum Anschlag hineingedrückt gehalten werden, damit der Gasausflussschutz anspringen kann. Wenn es beim loslassen des Drehreglers zum Erlöschen der Flamme kommt, sollte der Drehregler entfernt (durch vorsichtiges Ziehen) und auf den Gasventilspindel eine zusätzliche Scheibe aufgesetzt werden, die mit dem Herd mitgeliefert wird.



Achtung! Es ist verboten, die Flammengröße durch die Wahl einer Drehknebelposition im Bereich zwischen der Position **erlöschte Flamme** und der Position **Volle Flamme** einzustellen.



Richtig justierte Gasbrenner weisen eine hellblaue Flamme mit ausdrücklich sichtbarem Innenkegel auf.

Die Flammengröße hängt von der eingestellten Drehreglerposition ab:

- volle Flamme
- kleine (sparsame) Flamme
- gelöschte Flamme (Gasausfluss gesperrt)

Die Flammenhöhe lässt sich, je nach Bedarf, stufenlos einstellen.

Es ist zu beachten, dass der Geschirrboden immer einen größeren Durchmesser als die Flammenkrone hat und das Geschirr selbst mit einem Deckel bedeckt sein sollte.

Es wird empfohlen, einen Geschirrdurchmesser zu wählen, der 2,5 – 3 mal größer ist, als der des Gasbrenners,

- für den kleinen Brenner – ein Geschirr mit einem Durchmesser von 90 bis zu 160 mm
- für den Mittelbrenner – ein Geschirr mit einem Durchmesser von 130 bis zu 260 mm,
- für den großen Brenner – ein Geschirr mit einem Durchmesser von 210 bis zu 260 mm.

Die Höhe des Geschirrs sollte nicht größer sein, als sein Durchmesser.

If your appliance is provided with gas control system for the burners and the oven, to ignite a burner press the knob against the stop and keep it in the position "strong gas supply" to activate the control system. If the flame goes out when you release the knob, you should remove the knob (gently pulling back) and put the extra plate, which is enclosed in the cooker set, on the spindle of the gas valve.



Attention! It is not allowed to adjust gas supply between the position **burner off** and the position **strong gas supply** .

Correctly adjusted burners have a light blue flame with a distinct internal cone.

Flame volume is adjusted by knobs:

- big flame
- small flame (economy)
- burner is off (gas supply is stopped)

Knobs ensure gradual setting of flame volume.

Remember that the diameter of the pan's bottom should be bigger than the diameter of flame in the burner. Pans should be covered with lids.

For effective cooking, the utensil's diameter should be 2,5 – 3 times bigger than that of the burner. Thus, following diameters correspond to the available burner types:

- Small – 90 mm to 160 mm,
- Normal – 130 mm to 260 mm,
- Strong – 210 mm to 260 mm

The utensils height should not exceed its diameter.

Si votre appareil est équipé d'un système de contrôle du gaz pour les brûleurs et le four, pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton contre la butée et maintenez-le dans la position «Alimentation en gaz puissante» pour activer le système de contrôle. Si la flamme s'éteint lorsque vous relâchez le bouton, vous devez retirer le bouton (en le tirant doucement vers l'arrière) et placer la plaque supplémentaire, qui est enfermée dans le four, sur l'axe de la soupape à gaz.



Attention! Il est interdit de régler la taille de la flamme en sélectionnant une position du bouton rotatif dans la plage située entre la position de la flamme éteinte et la position de la flamme complète.

Les brûleurs correctement réglés ont une flamme bleu clair avec un cône interne distinct.

Le volume de la flamme est ajusté par des boutons:

- grande flamme
- petite flamme (économique)
- le brûleur est éteint (l'alimentation de gaz bloquée)

Les boutons assurent un réglage progressif du volume de la flamme.

Rappelez-vous que le diamètre du fond de la casserole doit être plus grand que le diamètre de la flamme dans le brûleur. Les casseroles doivent être couvertes de couvercles.

Pour une cuisson efficace, le diamètre de l'ustensile doit être 2,5 à 3 fois supérieur à celui du brûleur. Ainsi, les diamètres suivants correspondent aux types de brûleurs disponibles:

- petit – 90 mm à 160 mm,
- Normal – 130 mm à 260 mm,
- forte – 210 mm à 260 mm

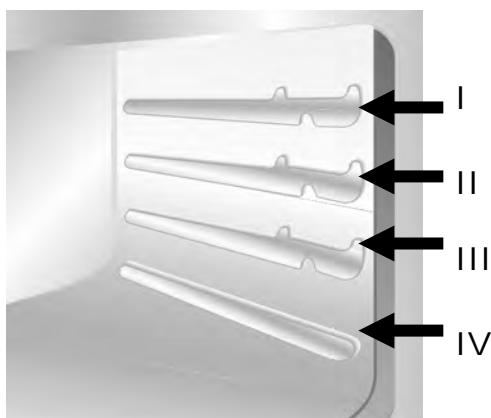
La hauteur des ustensiles ne doit pas dépasser son diamètre.

GEBRAUCH DES BACKOFENS



Zum Backen genügen wenige einfache Handgriffe.

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

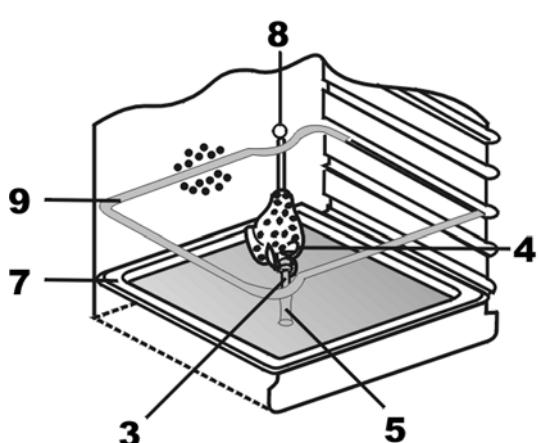
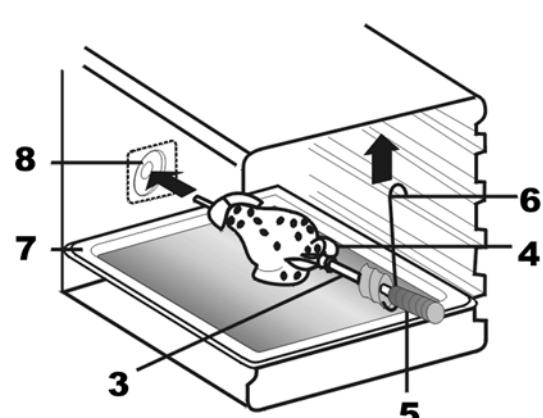


Die Einschaltung vom Backofen wird durch Aufleuchten von gelben und roten Kontrolllampen auf der Bedienblende signalisiert.

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

Je nach Funktion, können verschiedene Ausrüstungsteile des Backofens genutzt werden, wie z.B. Rost und Backblech, die in richtige Höhe von I bis IV im Backofenraum anzubringen sind.

GRILLEN AM DREHESPIESS *



Um dies zu tun, ist wie folgt vorzugehen:

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

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

* - falls vorhanden

USE OF OVEN

To switch on the oven you only need to:

- Select the required function with the knob 1 **oven operating mode**.
- Set the required temperature with knob 2 **temperature regulator**.

The activation of the oven is signalled by yellow and red control lights.

If the red control light goes out, it means that the selected oven temperature has been reached. Now you can put in the food.

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

PREPARING THE FOOD TO BE COOKED IN THE SPIT *

Keep to the following procedure:

- Spear the food on the handle of the spit 3 and fix it by means of forks 4,
- Screw on handle 5, if required,
- Arrange the spit frame 9 at level III in the oven,
- Shift the end of the spit 3 into the drive coupling 8; the spit frame hook should be fixed in the groove of the spit clutch metal part,
- Screw out the handle 5,
- Put in the metal tray 7 at the lowest level of the oven and close the oven door.

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

UTILISATION DU FOUR

Quelques étapes simples sont nécessaires pour la cuisson.

- Sélectionnez la fonction de cuisson désirée avec le mode de **commande du four** à commande rotative 1.
- Sélectionnez la température souhaitée avec le sélecteur de commande **2 régulateur de température**.

La mise en marche du four est signalée par l'allumage des voyants jaune et rouge du panneau de commande.

Lorsque le voyant rouge s'éteint, cela indique que la température du four préréglée a été atteinte. Vous pouvez maintenant insérer vos aliments.

En fonction de la fonction, différents équipements du four peuvent être utilisés, tels que La grille et la plaque à pâtisserie doivent être installées à la bonne hauteur de I à IV dans la chambre du four.

PRÉPARATION DE LA NOURRITURE À CUIRE DANS LA RÔTISSOIRE *

Pour ce faire, procédez comme suit:

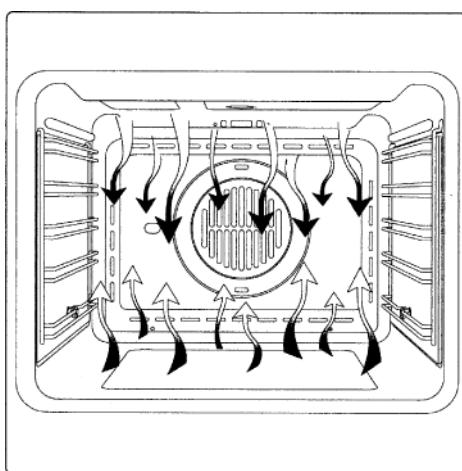
- répartissez la nourriture sur la tige de la broche 3 et fixez-la à l'aide des fourches 4,
- dévisser la poignée 5 si nécessaire,
- disposer le cadre de broche 9 à la hauteur III dans le four,
- pousser l'embout de la broche 3 dans l'accouplement 8; il convient de noter que le crochet du cadre de la broche s'engage dans la rainure de la partie métallique de la poignée de la broche,
- dévisser la poignée 5,
- Poussez le plateau en tôle 7 dans la cavité du four à la hauteur la plus basse et appuyez-vous contre la porte du four.

Lorsque vous retirez des aliments, veillez à utiliser la poignée 5 pour éviter de vous brûler.

* - if available

* - si disponible

BETRIEBSFUNKTIONEN DES BACKOFENS

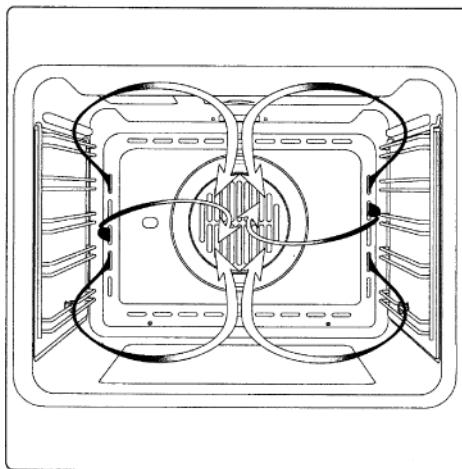


KONVENTIONELLES BACKEN



Ein klassisches System, das in der Verwendung der Unter- oder Oberhitze besteht. Das System ist nur für die Zubereitung eines Gerichts geeignet. Die Speisen sollen möglichst eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, d.h. nach dem Erlöschen der Kontrolllampe.

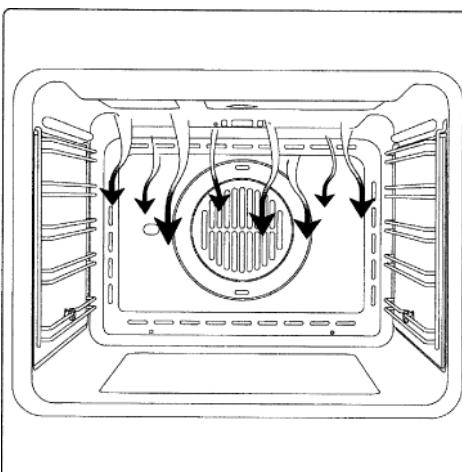
Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen das Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs solle die Backofentür möglichst wenig geöffnet werden.



UMLUFTBACKEN



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



AUFTAUEN



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

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

GRILLEN



Diese Funktionen werden zum Grillen oder Bräunen von Speisen benutzt.

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

Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den

Temperaturregler auf die Temperaturen von 50 °C bis 200 °C einstellen.

OPERATION FUNCTIONS OF THE OVEN

CONVENTIONAL COOKING



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

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

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

FAN COOKING



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

DEFROSTING



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

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

GRILL COOKING



This function is used to grill or brown foods.

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

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

MODES DE FONCTIONNEMENT DU FOUR

CUISSON CLASSIQUE



Un système classique dans lequel le chauffage haut et bas sont utilisés simultanément pour cuire un seul plat.

Placez les aliments dans le four seulement une fois la température de cuisson est atteinte, c'est-à-dire lorsque l'indicateur de chauffage s'éteint. Si vous souhaitez augmenter la température du haut ou du bas vers la fin du cycle de cuisson, réglez la température à la bonne position. Il est conseillé d'ouvrir la porte du four le moins longtemps possible lors d'une cuisson.

CHALEUR TOURNANTE



Pour ce type de cuisson un ventilateur placé à l'arrière permet la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four, créant une chaleur uniforme. De cette façon la cuisson est plus rapide que la cuisson conventionnelle. C'est une méthode appropriée pour cuire des plats sur plus d'une étagère, en particulier lorsque la nourriture est de différents types (poisson, viande, etc.)

DÉCONGELATION



En sélectionnant l'une des fonctions de cuisson du ventilateur et en réglant le régulateur de température à zéro, le ventilateur permet à l'air froid de circuler à l'intérieur du four. De cette façon, les aliments congelés peuvent être rapidement décongelés.

Il n'est pas indispensable de préchauffer le four, mais vous êtes conseillé de le faire lors de la cuisson des pâtisseries.

CUISISON AU GRIL

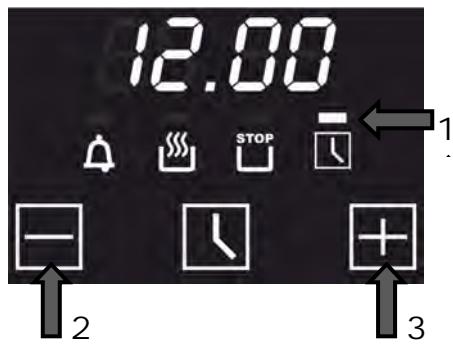


Cette fonction est utilisée pour griller ou brunir les aliments.

Placez l'étagère avec les aliments à cuire en 1ère ou 2ème position à partir du haut.

Préchauffez le four pendant 5 minutes. Réglez le régulateur de température sur un régulateur de température entre 50 °C et 200 °C.

**ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR MIT
SENSOR-BEDIENUNG*** Intelligent
System **VON BACKÖFEN** Avantgarde^{PRO}



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

Auf dem Display erscheint 12.00.

Uhrzeiteinstellung

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Mit den Wahltasten 2 oder 3 (- oder +) die gewünschte Uhrzeit einstellen.

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

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

- Die mittlere Taste 4 mehrmals solange drücken bis das Symbol 1 anfängt zu blinken.
- Die gewünschte Uhrzeit wie oben beschrieben einstellen.



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

* - falls vorhanden

**DIGITAL CLOCK TIMER WITH SENSOR
CONTROL*** Intelligent System **OF THE
OVENS** Avantgarde^{PRO}

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

The symbols 12.00 appear on the display.

Setting the clock

To set the current day time:

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

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

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

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

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

* - if available

**MINUTERIE D'HORLOGE NUMÉRIQUE
AVEC COMMANDE DE CAPTEUR***
Intelligent System **DES FOURS**
Avantgarde^{PRO}

Le symbole 1 commence à clignoter lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois.

Les symboles 12.00 apparaissent alors à l'écran.

Réglage de l'horloge

Pour régler l'heure actuelle du jour:

- En appuyant sur les touches de selection 2 ou 3 (- ou +), vous pouvez régler l'heure.

Après quelques secondes, le régulateur règle et affiche l'heure actuelle du jour et le symbole 1 disparaît.

Après ce premier réglage, pour régler l'heure par la suite. Vous devez désormais:

- Appuyez plusieurs fois sur la touche du milieu 4 jusqu'à ce que le symbole 1 commence à clignoter.
- Réglez l'heure comme décrit précédemment.

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

* - falls vorhanden

Elektronischer Kurzzeitwecker

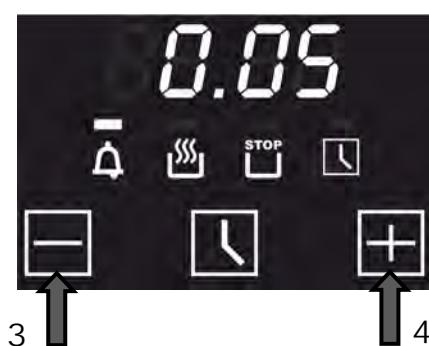
Der Gebrauch vom elektronischen Kurzzeitwecker ist von anderen Funktionen unabhängig und kann auch bei dem ausgeschalteten Backofen verwendet werden.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

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

Auf dem Display erscheint 0.00.

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



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



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

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Symbol Kurzzeitwecker 2 und den Signaltón auszuschalten.

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

Electronical countdown timer

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

To switch on the countdown timer

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

The symbols 0.00 appear on the display.

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

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

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

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

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

Compte à rebours électronique

Le compte à rebours électronique fonctionne indépendamment de toutes les autres fonctions de l'horloge et peut être utilisé même lorsque le four est éteint.

Pour activer le compte à rebours

- Appuyez plusieurs fois sur la touche centrale 1 jusqu'à ce que le symbole 2 commence à clignoter.

Les symboles 0.00 s'affichent à l'écran.

Appuyer sur les touches de sélection 3 ou 4 (- ou +) pour régler la durée et attendre quelques secondes.

Après quelques secondes, la minuterie démarre le compte à rebours, l'écran affiche le temps de compte à rebours, et le symbole du compte à rebours 2 apparaît. En appuyant sur la touche 1 vous pouvez afficher l'heure actuelle du jour pendant 5 secondes.

Après la fin du compte à rebours, le four émet des signaux sonores à deux bips à un intervalle régulier de 2 secondes pendant deux minutes. Le curseur du compte à rebours symbole 2 continuera à clignoter après l'arrêt des signaux sonores.

- Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver les signaux sonores et le curseur du compte à rebours de minuterie 2.

Le curseur du compte à rebours 2 s'éteint. L'écran affiche l'heure actuelle du jour.

Einstellen der Betriebsdauer

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

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

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

Auf dem Display erscheint 0.00.

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

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



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

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

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



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

Setting the cooking time

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

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

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

The symbols 0.00 appear on the display.

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

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

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

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

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



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

Réglage du temps de cuisson

Le fonctionnement du four doit s'arrêter automatiquement une fois la durée de cuisson programmée est atteinte (seulement pour la fonction gril électrique).

Avant de régler la durée, vous devez régler le mode de fonctionnement du four et la température de cuisson (voir dans le chapitre **Utilisation**)

- Appuyez plusieurs fois sur la touche centrale 1 jusqu'à ce que le symbole 2 commence à clignoter.

Les symboles 0.00 apparaissent à l'écran.

- En utilisant les touches de sélection 3 ou 4 (- ou +), vous définissez la durée souhaitée de la préparation. Après quelques secondes, le compte à rebours de la durée commence.

L'écran affiche le temps de compte à rebours, le symbole 2 apparaît à l'écran pour confirmer le réglage réussi et l'heure actuelle s'affiche de nouveau.

À la fin du compte à rebours, le four émet des signaux sonores à trois bips à intervalle régulier de 2 secondes pendant deux minutes pour vous signaler que tous les processus du four sont terminés. Le symbole 2 continue de clignoter après l'arrêt des signaux sonores.

- Tournez les boutons rotatifs des modes de fonctionnement du four et du régulateur de température en position zéro.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie et les signaux sonores.

Le symbole 2 s'éteint. L'écran affiche l'heure actuelle.



Attention! Si vous ne tournez pas les boutons rotatifs dans la position zéro après le démarrage de la minuterie, le four continuera à fonctionner.

Einstellen der Ausschaltzeit

Der Backofen muss in eingegebener Endzeit ausgeschaltet werden.

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



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

Auf dem Display erscheint 0.00.



- Mit den Wahltasten 3 oder 4 (- oder +) die gewünschte Ausschaltzeit der Gerichtszubereitung einstellen. Nach wenigen Sekunden wird das Programm aktiviert.

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



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

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

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

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

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

Setting the end of cooking time

The oven must switch off after the set end time.

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

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

The symbols 0.00 appear on the display.

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

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

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

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

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

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

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

Réglage de l'heure de fin de cuisson

Le four doit s'éteindre après l'heure de fin définie (seulement pour la fonction gril électrique).

Avant de régler l'heure de fin de cuisson, vous devez régler le mode de fonctionnement du four et la température (voir chapitre **Commande de four multifonction**).

- Appuyez plusieurs fois sur la touche centrale 1 jusqu'à ce que le symbole 2 commence à clignoter.

Les symboles 0.00 apparaissent à l'écran.

- En utilisant les touches de sélection 3 ou 4 (- ou +), vous définissez l'heure de fin de cuisson souhaitée. Après quelques secondes, le programme s'active.

Important! Vous devez définir une de démarrage différente de l'heure actuelle du jour.

L'écran affiche le temps de compte à rebours, le symbole 2 apparaît à l'écran pour confirmer le réglage réussi et l'heure actuelle s'affiche de nouveau.

Après que l'heure de fin programmée est atteinte, des signaux sonores à quatre bips à intervalle régulier de 2 secondes se déclenchent et les symboles clignotent pour vous signaler que tous les processus dans le four sont terminés.

- Tournez les boutons rotatifs des modes de fonctionnement du four et du régulateur de température en position zéro.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie et les signaux sonores.

Le symbole 2 s'éteint. L'écran affiche l'heure actuelle.

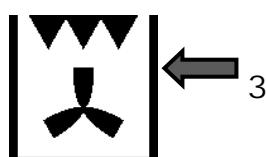
Attention! Si vous ne tournez pas les boutons rotatifs dans la position zéro après le démarrage de la minuterie, le four continuera à fonctionner.

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 gegeben Sie die Betriebsdauer 1 und danach die Ausschaltzeit 2 ein.

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



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

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

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

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

EN

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 30 minutes before you get home so that it will be ready for you arrival at **12:55**.

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

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

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

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

DE

Réglage de la durée et de l'heure de fin de cuisson

Vous pouvez combiner les fonctions de durée de cuisson et de fin de cuisson pour programmer les heures de début et de fin de cuisson. De cette façon, vous pouvez programmer votre four à cuire pendant que vous êtes dehors (seulement pour la fonction gril électrique). Une grande aide dans votre cuisine

Réglez d'abord la durée 1 puis l'heure de la fin de cuisson 2.

Par exemple: Vous souhaitez commencer à cuisiner un plat 30 minutes avant de rentrer chez vous afin qu'il soit prêt à votre arrivée à **12:55**.

Avant de régler la durée et l'heure de la fin de cuisson, vous devez régler le mode de fonctionnement du four 3 et la température (voir chapitre **Commande de four multifonction**).

Réglez la durée de cuisson 4 (dans notre exemple – 30 minutes).

Vous devez donc programmer la durée de cuisson voulue. (Voir chapitre «**Réglage de la durée de cuisson**»).

Le symbole 5 apparaît sur l'afficheur, ce qui confirme une programmation réussie de la durée de cuisson et l'heure actuelle apparaît de nouveau.

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

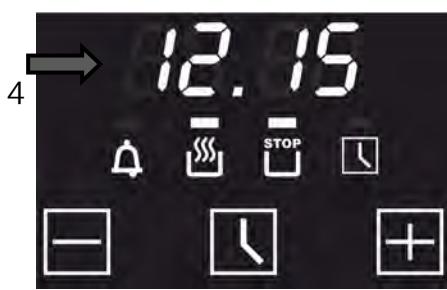


Auf dem Display erscheint die Ausschaltzeit 1, die der aktuellen Tageszeit plus Betriebsdauer entspricht (in unserem Fall **12:45**, d.h. plus 30 Minuten).



- Mit der Wahlaste 2 (+) die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird diese Zeit registriert 3 (in unserem Fall - **12:55**, d.h. wir haben die Ausschaltzeit um 10 Minuten verschoben).



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



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



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

EN

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

FR

Réglez maintenant l'heure de fin souhaitée (voir chapitre «**Réglage de l'heure de fin de cuisson**»).

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

L'heure de fin de cuisson 1 apparaît sur l'affichage, qui correspond à l'heure du jour plus la durée (dans notre exemple **12:45**, ce qui signifie plus 30 minutes).

- Set the wanted end time with the choice key 2 (+).
- Réglez l'heure de fin cuisson souhaitée avec la touche de choix 2 (+).

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

Quelques secondes plus tard, ce temps sera enregistré 3 (dans notre exemple – **12:55**, cela signifie que nous avons décalé la fin de la période de 10 minutes).

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

Le four est dans l'état d'attente maintenant. L'heure du jour actuelle est affichée 4 (dans notre exemple **12:15**).

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

Dans notre exemple, le four doit être allumé à **12:25** (5) avec les fonctions "Grill + Thermo circulation" et être éteint à **12:55** selon votre réglage.

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

Attention! Si vous ne tournez pas les boutons rotatifs dans la position zéro après le démarrage de la minuterie, le four continuera à fonctionner.

ELEKTRONISCH-ANALOGE ZEITSCHALTUHR VON BACKÖFEN Empire

Die Herde Empire sind mit einer Programmieranlage ausgestattet, die folgende Funktionen gewährleistet:

- **Kindersicherung**
- **Mechanischer Kurzzeitwecker**
- **Einstellen der Kochdauer (für Elektrogrill)**



Beim ersten Einschalten des Elektrogrills überprüfen Sie den Anzeigemodus auf dem Zifferblatt der Programmieranlage.

Symbol zeigt, dass der Elektrogrill vor dem zufälligen Einschalten blockiert ist (Kindersicherung).

Zum Einschalten des Elektrogrills drehen Sie den Drehknopf des Schalters 1 der elektronische-analog Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf Position .

In diesem Fall kann der Elektrogrill sowohl automatisch als auch manuell betrieben werden.

Kindersicherung

Ihr neuer Backofen ist mit der Kindersicherungsfunktion ausgestattet, die deren Eingriff und zufälliges Einschalten des Backofens verhindert.

Aktivieren der Kindersicherung

Zum Einschalten der Kindersicherung

- drehen Sie den Drehknopf des Schalters 1 der Programmieranlage im Uhrzeigersinn auf Position

Deaktivieren der Kindersicherung

Zum Ausschalten der Kindersicherung

drehen Sie den Drehknopf des Schalters 1 der Programmieranlage gegen den Uhrzeigersinn auf Position .

ELECTRONIC-ANALOGUE TIMER OF THE OVENS Empire

The cookers Empire are equipped with special programming device responsible for following functions:

- **Child Lock**
- **Mechanical countdown timer**
- **Programming the cooking duration (for electric grill).**

When you switch on the grill first time, check the display mode in the window on the dial of programming device

If the symbol  is on the oven's display, the grill is locked against accidental activation (child lock).

To switch on the grill, turn the rotary button 1 of programming device contraclockwise to position 

In this case, the grill can be operated in manual or automatic mode.

Child Lock

Your new oven has a child lock function that prevents their interference and accidental activation of the oven.

Activating the child lock

To lock

- turn the rotary button 1 of programming device clockwise to position 

Deactivating the Child Lock Function

To unlock

- turn the **rotary button 1** of programming device contraclockwise to position 

MINUTERIE ANALOGIQUE-ÉLECTRONIQUE DES FOURS Empire

Les cuisinières Empire sont équipés d'un dispositif spécial de programmation responsable de la suite des fonctions:

- **Verrouillage commandes – Sécurité enfant**
- **Compte à rebours mécanique**
- **Programmation de la durée de cuisson (pour le gril électrique).**

Lorsque vous allumez le gril pour la première fois, vérifiez la mode d'affichage sur l'écran du dispositif de programmation.

Si le symbole  est sur l'affichage de la cuisinière, cela signifie que le gril est verrouillé contre toute activation accidentelle (Verrouillage commande – Sécurité enfant).

Pour mettre en marche le gril, tournez le commutateur rotatif 1 du programmeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au symbole 

Dans cette disposition, le gril peut être utilisé en mode manuel ou en mode automatique.

Verrouillage commande – sécurité enfant

Votre nouveau four a une fonction de verrouillage enfant qui empêche leur interférence et l'activation accidentelle du four.

Activation du verrouillage commande – sécurité enfant

Pour verrouiller

- Tournez le bouton rotatif 1 du programmeur dans le sens horaire et positionner sur le symbole 

Désactivation du verrouillage commande – sécurité enfant

Pour déverrouiller.

- Tournez le bouton rotatif 1 du programmeur dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre et positionner sur le symbole 

Tageszeiteinstellung



Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

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

Mechanischer Kurzzeitwecker

Diese Funktion kann verwendet werden, wenn alle Funktionen außer Betrieb sind.

Bevor den Kurzzeitwecker stellen, vergewissern Sie sich, dass die Drehknebel des Temperaturreglers 2 und des Funktionswählers 3 an der Nullposition gestellt wurden.

Zum Einschalten des Kurzzeitweckers:

- Den **Drehknopf** 1 gegen Uhrzeigersinn drehen, und die Kochdauer 0 – 180 Minuten einzugeben.



Wenn die eingegebene Kochdauer erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal

Zum Abstellen des Signaltongs:

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

Setting the clock

To set the current day time:

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

Mechanical countdown timer

This function can be used only in turn-off operation modes of the oven.

Before you turn on the countdown timer assure yourself that rotary handle of the temperature controller 2 and the oven function selector 3 are staying at null position.

To activate the countdown timer:

- rotary button 1** to turn counterclockwise and set the wish time between 0 and 180 minutes.

After the set duration is reached, the alarm will sound

To turn off the signal:

- turn the **rotary button 1** counterclockwise to position .

Réglage de l'horloge

Pour définir l'heure actuelle du jour:

- Appuyez sur le bouton rotatif 1 et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Compte à rebours mécanique

Cette fonction ne peut être utilisée que pour le désactiver les modes de fonctionnement du four.

Avant d'allumer le compte à rebours, assurez-vous que cette **poignée rotative de régulateur de température 2** et le **sélecteur de fonction 3** reste à Position nulle.

Pour activer le compte à rebours:

- bouton rotatif 1** pour tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et régler le délai de souhaits entre 0 et 180 minutes.

Une fois la durée définie atteinte, l'alarme du son pour éteindre le signal:

Pour éteindre le signal:

- Tourner le bouton rotatif 1 dans le sens inverse des aiguilles d'une montre positioner .

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

Empfohlene Zubereitungsbetriebsarten

Die empfohlenen Zubereitungsbetriebsarten finden Sie auf der Innentür des Backofens.

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

Backen

- Es wird empfohlen, das Gebäck und die Kuchen auf dem Backblech zu backen, das als Herdausrüstung mitgeliefert ist.
- Es kann auch auf handelsüblichen Kuchenformen und Backblechen gebacken werden, die dann auf dem Rost aufzustellen sind. In diesem Fall werden Kuchenformen aus schwarzem Blech bzw. mit Elektroplattierung (Farbe gold) empfohlen. Solche Backformen besitzen eine bessere Wärmeleitfähigkeit: Die Backzeit wird dadurch kürzer, die Energie kann damit gespart werden.
- Manche Backwaren werden in einem vorgewärmten Backofen gebacken.
- Die Vorheizung des Backofens ist nur für schwere Backwaren erforderlich, die eine ziemlich große Masse haben und schwach aufgehen. Die Gebäcke, die schnell aufgehen, sind in einem nur schwach vorgewärmten Backofen anzuordnen.
- Beim Backofenabschalten ist die Teigqualität mit einem Holzstäbchen zu überprüfen (soll der Teig gut ausgebacken sein, bleibt das Holzstäbchen nach dem Einstechen trocken und sauber.)
- Nach der Backofenabschaltung sollte das Gebäck noch 5 Minuten drin bleiben.

PRACTICAL ADVICE

Recommended cooking modes

Please find the optimal cooking modes on the inner glass surface of the oven door

The depicted food types are purely indicative and show the kind of food you can cook by means of that function. To discover the tremendous variability of the oven capacities, don't hesitate to experiment with all the cooking modes on the basis of your own cooking experience.

Baking

- It is advisable to bake pastry and cakes on the authorized baking trays which are provided as oven equipment.
- You can also use unauthorized baking dishes and trays which should be placed on the wire shelves. In this case, baking dishes made of black plate or golden plated metal are recommended. The above mentioned baking cups and dishes have a better heat conductivity which results in reduced baking time and energy saving.
- Bake pastry and cakes in a pre-heated oven.
- The oven is to be thoroughly pre-heated, if you bake heavy cakes which have a big mass and rise weakly. For cakes that rise quickly, use a slightly pre-heated oven.
- After you have switched off the oven, check the cake quality with a wooden rod. (If the cake is well-baked, the rod remains dry and clean).
- After the oven has been switched off, let the cake in for 5 minutes.

CONSEILS PRATIQUES

Modes de préparation recommandés

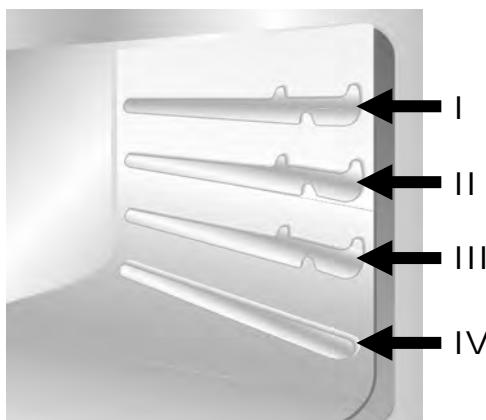
Les modes de préparation recommandés se trouvent sur la porte intérieure du four.

Ces symboles ne sont qu'un guide sur les types de produits pouvant être préparés pour ce programme ou un autre. Pour réaliser la polyvalence de ce four, vous n'avez pas peur d'expérimenter toutes les fonctions en utilisant votre propre expérience en cuisine.

Cuisson au four

- Il est recommandé de cuire la pâte et les gâteaux sur la plaque à pâtisserie fournie avec le four.
- Il peut également être cuit sur des moules à gâteaux et des plaques à pâtisserie standard, qui sont ensuite placés sur la plaque chauffante. Dans ce cas, les gâteaux en tôle noire ou avec galvanoplastie (couleur or) sont recommandés. Ces moules ont une meilleure conductivité thermique: le temps de cuisson est ainsi réduit, ce qui permet d'économiser de l'énergie.
- Certains produits de boulangerie sont cuits dans un four préchauffé.
- Le préchauffage du four n'est requis que pour les produits de boulangerie lourds qui ont une masse assez importante et ne montent que faiblement. Les pâtisseries, qui montent rapidement, doivent être rangées dans un four légèrement préchauffé.
- Lorsque vous éteignez le four, vérifiez la qualité de la pâte avec un bâtonnet en bois (si la pâte est bien cuite, le bâtonnet reste sec et propre après le rainurage).
- Une fois le four éteint, la pâte doit y rester 5 minutes.

Backparameter bei Nutzung **konventioneller Beheizung** sind in der **Tabelle 1** zusammengefasst, und für **Thermozirkulation** in der **Tabelle 2**.



Beim Gebrauch von Thermozirkulation ist keine Backofenvorwärmung erforderlich.

Beim Backen mit Thermozirkulation ist Aufbacken von Teig in der Höhe III von unten empfohlen; beim gleichzeitigen Backen auf zwei Backblechen – in der Höhe II und IV.

**Baking parameters
for conventional heating**
Table 1

**Gebäckparameter bei Nutzung
Konventioneller Beheizung**
Tabelle 1

**Paramètres de caisson pour
chauffage conventionnel**
Tableau 1

Kind of dough Gebäckart Type de pate	Level Höhe Niveau	Temperature, °C Temperatur, °C Température, °C	Baking time, min. Backzeit, min. Temps de cuisson, min
--	-------------------------	--	--

Cakes in cups and dishes Formgebäck Gâteaux en coupes et plats

Meringue / Schaumgebäck / Meringue	2-3	80-100	60-70
Sand paste /Sandkuchen / Gâteau de sable	2-3	160-180	40-70
Yeast dough / Hefekuchen / Gâteaux levure	2-3	170-180	50-60
Tart /Torte / Tarte	2-3	160-180	30-50
Sponge cake / Biskuitkuchen / Gâteau de Savoie	2-3	160-180	10-25
Shortcrust for fruit tart / Mürbeteig für Obsttorte / Pâte brisée pour tarte aux fruits	2-3	Heat / Erhitzter / Chauffé 200-220	10-20

Cakes on baking trays Gebäck auf dem Blech Pâtisserie sur l'étain

Crumbly yeasted dough cake / Hefestreusel / Gâteau au levain friable	2-3	170-190	30-40
Eclairs / Eclairs / Éclairs	2-3	200-225	30-40
Fruit cake / Obstkuchen / Gateau aux fruits	2-3	170-190	30-50
Crumbly sweet cake / Streuselkuchen / Gâteau moelleux friable	2-3	170-190	20-35

EN

Baking parameters for **conventional heating** are summarized in **Table 1**, and for **hot air circulation** in **Table 2**.

If you use hot air circulation function, no pre-heating is necessary.

If air circulation function is used while baking a cake, the baking tray should be put at level III from the oven bottom. In case you bake two cakes simultaneously, use levels II and IV.

FR

Les paramètres de cuisson utilisant un chauffage conventionnel sont résumés dans le tableau 1 et pour la **circulation de l'air chaud** dans le **tableau 2**.

Lors de l'utilisation de la circulation thermique, aucun préchauffage du four n'est requis.

Lors de la cuisson avec circulation thermique, il est recommandé de cuire la pâte de hauteur III en dessous; cuisson simultanée sur deux plaques de cuisson – de hauteur II et IV.

**Baking parameters
for fan cooking
Table 2**

**Backparameter
bei Nutzung der Heißluft
Tabelle 2**

**Paramètres de cuisson pour la
cuisson en éventail
Tableau 2**

Kind of dough / Gebäckart / Type de pate	Temperature °C Temperatur °C Température, °C	Baking time, min. Backzeit, min. Temps de cuisson, min
--	--	--

Cakes in cups and dishes	Formgebäck	Gâteaux en coupes et plats
Meringue / Schaumgebäck / Meringue	80	60-70
Sand paste /Sandkuchen / Gâteau de sable	150	65-70
Yeasted dough / Hefekuchen / Gâteaux levure	150	60-70
Tart /Torte / Tarte	150	25-35

Cakes on baking trays	Gebäck auf dem Blech	Pâtisserie sur l'étain
Yeasted dough / Hefekuchen / Gâteaux levure	150	40-45
Crumbly yeasted dough cake / Hefestreusel / Gâteau au levain friable	150	20-30
Fruit cake / Obstkuchen / Gateau aux fruits	150	40-55
Sponge cake / Biskuitkuchen / Gâteau de Savoie	150	30-40

Braten und Schmoren von Fleisch

Es wird folgendes empfohlen:

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

Zubereitungsparameter für Braten und Schmoren von Speisen bei **konventioneller Beheizung** sind in der **Tabelle 3**, und für **Thermozirkulation** in der **Tabelle 4** dargestellt.

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

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

Es ist günstiger größere Fleischportionen zu braten.

Während des Bratens begießen Sie das Fleisch mit der Bratensoße.

Es ist empfohlen ein Blech mit etwas Wasser auf die niedrigste Ebene (unter dem Gitter mit Gericht) einzuschieben. Während des Bratens soll das ausgedampfte Wasser ergänzt werden (nicht das Fleisch begießen!).

Die in diesem Kapitel dargestellten Parameter hinsichtlich des Backens und des Bratens können Sie aufgrund eigener Erfahrungen verbessern.

Roasting and Stewing Meat

Please remember:

- Roast or stew meat joints bigger than 1 kg in the oven. Smaller pieces are to be cooked on the cooking zones.
- To prevent the meat from getting dry, place a plate of water at the lowest level below the wire shelf with the roasted food and refill water while cooking.
- Use pans with heat-resistant handles.

Roasting and stewing parameters at **conventional heating** are shown in **Table 3**, those with **hot air circulation** – in **Table 4**.

Note! The given parameters refer to roasting on the grid. If you use closed pans, select the temperature 200 °C.

Remember to turn over the joint as soon as the half of the selected cooking time has passed.

Roasting bigger meat joints is more effective.

Baste the joint with gravy while roasting.

It is advisable to place a plate of water at the lowest level below the wire shelf with the roasted meat and refill water while cooking. (Don't sprinkle water over the joint of meat)

Baking and roasting parameters introduced in this chapter can be amended according to own cooking experience.

Rôtir et braiser la viande

Ce qui suit est recommandé:

- Faites griller ou braiser plus de 1 kg de viande au four. De plus petits morceaux de viande doivent être préparés sur les zones de cuisson,
- Lors de la cuisson de la viande sur la plaque chauffante, il est recommandé de placer un plateau avec de l'eau au niveau le plus bas (sous la plaque chauffante avec le plat). Au cours de la préparation, l'eau se fait sentir,
- Pour la friture, utilisez des récipients dotés de poignées résistant à la température.

Les paramètres de préparation pour la friture et la cuisson des aliments dans un **chauffage conventionnel** sont présentés dans le **Tableau 3** et pour la **thermocirculation** dans le **Tableau 4**.

Remarque! Les paramètres indiqués concernent la torréfaction sur la grille. Lorsque vous utilisez des récipients fermés, réglez la température à 200 °C.

À la fin de la mi-temps, qui est destinée à la friture, la viande doit être retournée.

Il est préférable de faire frire de plus grandes portions de viande.

Pendant la cuisson, versez la sauce sur la viande.

Il est recommandé d'insérer une plaque avec de l'eau au niveau le plus bas (sous la grille avec une antenne parabolique). Pendant la torréfaction, ajoutez de l'eau à la vapeur (ne pas arroser la viande!).

Vous pouvez améliorer les paramètres de cuisson et de rôtissage dans ce chapitre en fonction de votre propre expérience.

**Roasting parameters
for conventional heating**
Table 3

**Bratparameter
bei Nutzung Konventioneller Beheizung**
Tabelle 3

Kind of meat Fleischgattung Type de viande	Advice Empfehlungen Recommandations	Level Höhe Niveau	Temperature, °C Temperatur, °C Température, °C	Roasting time min Bratzeit min. Temps de cuisson, min
Stewed Beef / Rindfleisch geschmort / Boeuf braisé		2-3	225-250	120-150
Underdone Roastbeef / Roastbeef blutig / Rôti de boeuf	pre-heated oven erhitzter Backofen four préchauffé	3-4	225-250	5-6
Juicy roastbeef / Roastbeef saftig	pre-heated oven erhitzter Backofen four préchauffé	3-4	225-250	6-8
Well-done Roastbeef / Roastbeef angebraten	pre-heated oven erhitzter Backofen four préchauffé	3-4	225-250	10-11
Pork / Schweinefleisch / Porc		2-3	150-170	30-120
Veal / Kalbfleisch / Veau		2-3	150-170	45-120
Lamb / Lammfleisch / Agneau		2-3	150-170	90-120
Game / Wildfleisch / Gibier	pre-heated oven erhitzter Backofen four préchauffé	2-3	170-190	60-110
Fowl / Geflügel, Hähnchen / Volaille		2-3	160-180	45-60
Canard / Enten / Canard	pre-heated oven erhitzter Backofen four préchauffé	2-3	200-220	60-90
Goose / Gänse / Oie		2-3	160-180	150-360
Stewed fowl / Geflügel geschmort / Ragoût de volaille		2-3	210-225	45-60

**Roasting parameters for
fan cooking**
Table 4

**Bratparameter
bei Nutzung der Heißluft**
Tabelle 4

**Paramètres de rôtissage pour
la cuisson en éventail**
Tableau 4

Kind of meat Fleischgattung Type de viande	Portion Portion Portion	Temperature °C Temperatur °C Température °C	Roasting time min. Bratzeit min. Temps de rôtissage min
Fowl / Hähnchen / Poulet	1	180	50-60
Game / Wildfleisch / Gibier	1-1,5	160	120-140
Veal / Kalbfleisch / Veau	1	160	100-140
Pork / Schweinefleisch / Porc	1	175	110-120
Beef / Rindfleisch / Bœuf	1	160	120-150
Goose, canard / Gans, Ente / Oie, canard	1	175	corresp. mass gemäß Masse selon la masse

Grill parameters
Table 5

Grillparameter
Tabelle 5

Paramètres du gril
Tableau 5

Kind of meat Fleischgattung Type de viande	Level Höhe Niveau	Grill time / Grillzeit / Temps de gril, min	
		1st side / 1. Seite 1er côté	2nd side / 2.Seite / 2e côté
Pork chop / Schweinekotelett / Côtelette de porc	3-4	8-10	6-8
Pork minced schnitzel / Schweineschnitzel / Escalope de porc	2-3	8-10	6-8
Cooked beef / Gekochtes Rindfleisch / Boeuf cuit	2-3	10-12	6-8
Sausages / Würstchen / Saucisses	3-4	8-10	6-8
Barbeque / Schaschlik / Barbecue	3-4	7-8	5-6
Beef steak / Rindsteak / Steak de bœuf	3-4	6-7	5-6
Veal chop / Kalbskotelett / Côtelette de veau	3-4	8-10	6-8
Veal steak / Kalbssteak / Steak de veau	3-4	6-7	5-6
Lamb chop / Lammkotelett / Côtelette d'agneau	3-4	8-10	6-8
Chicken – half / Hähnchen, Hälfte / Poulet – moitié	2-3	25-30	25-30
Fish / Fisch / Poisson	3-4	6-7	4-5
Filet / Filet / Filet	3-4	4-7	6
Trout / Forellen / Truite	3-4	4-7	6
Toasts / Toasts / Toasts	3-4	2-3	2-3
Sandwich / Sandwitch / Sandwich	2-3	6-8	-

PFLEGE UND WARTUNG

Backofen

Die inneren Wände des Backofens sind mit hochwertiger pflegeleichter Emaille bedeckt. Die sehr glatte Oberfläche wirkt dem Erscheinen der restlichen Verschmutzungen auf den Wänden des Backofens sehr schnell entgegen und lässt sich einfach reinigen. Die antisäurehaltige Eigenschaft dieser Emaille erlaubt eine langfristige qualitativ hohe Nutzung Ihres Backofens.

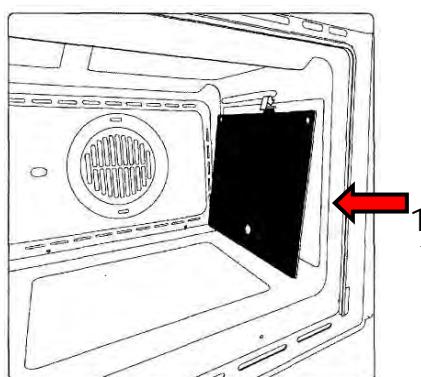
Der Backofen ist nach jedem Gebrauch zu reinigen.

Wichtig! Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden.

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

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

Selbstreinigende katalytische Platten *



Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten 1 zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden. Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200 °C eliminiert.

Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet.

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

* - falls vorhanden

CLEANING AND SERVICING**Oven**

The inner walls of the oven are covered with easy-to-clean high quality enamel. The very smooth surface prevents greasy food rests from sticking to the oven walls, thus, making cleaning fast and easy. The acid-proof enamel surface provides a long-term effective performance of the oven.

Please clean the oven after every use.



Important! Safety precaution: before cleaning the oven, disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven.

Clean the oven cavity and baking trays only with tepid water and a little bit of washing-up liquid. After having cleaned the oven, dry it with a dry cloth or just open the oven door.

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

Self-cleaning catalytic panels *

The Kaiser smooth-walled ovens are provided with inner self-cleaning catalytic panels 1.

The fine-pored enamel coating of the panels is highly ecological. At the oven temperature above 200 °C, the enamel coating catalyzes grease and oil stains on its surface and gradually vaporizes them.

If the oven is still not clean enough after cooking very greasy food, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature until it gets clean again.

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

* - if available

ENTRETIEN ET MAINTENANCE**Four**

Les parois intérieures du four sont recouvertes d'un émail facile d'entretien de haute qualité. La surface très lisse neutralise très rapidement l'apparence de la saleté restante sur les parois du four et est facile à nettoyer. Les propriétés anti-acides de cet émail permettent une utilisation de haute qualité et à long terme de votre four.

Le four doit être nettoyé après chaque utilisation.



Important! Précaution de sécurité: avant de nettoyer le four, débranchez la fiche de la prise de courant ou le câble d'alimentation du four.

Lavez le four et les plateaux de cuisson uniquement avec de l'eau tiède et un peu de détergent à vaisselle. Après le lavage, essuyez le four avec un chiffon sec ou laissez-le sécher avec la porte ouverte.

N'utilisez pas de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, etc.) pour nettoyer le four et la plaque de cuisson avec revêtement anti-éclaboussures AAB. Les produits contenant du chlore (eau de Javel, etc.) doivent également être évités, en particulier lors du nettoyage des murs émaillés.

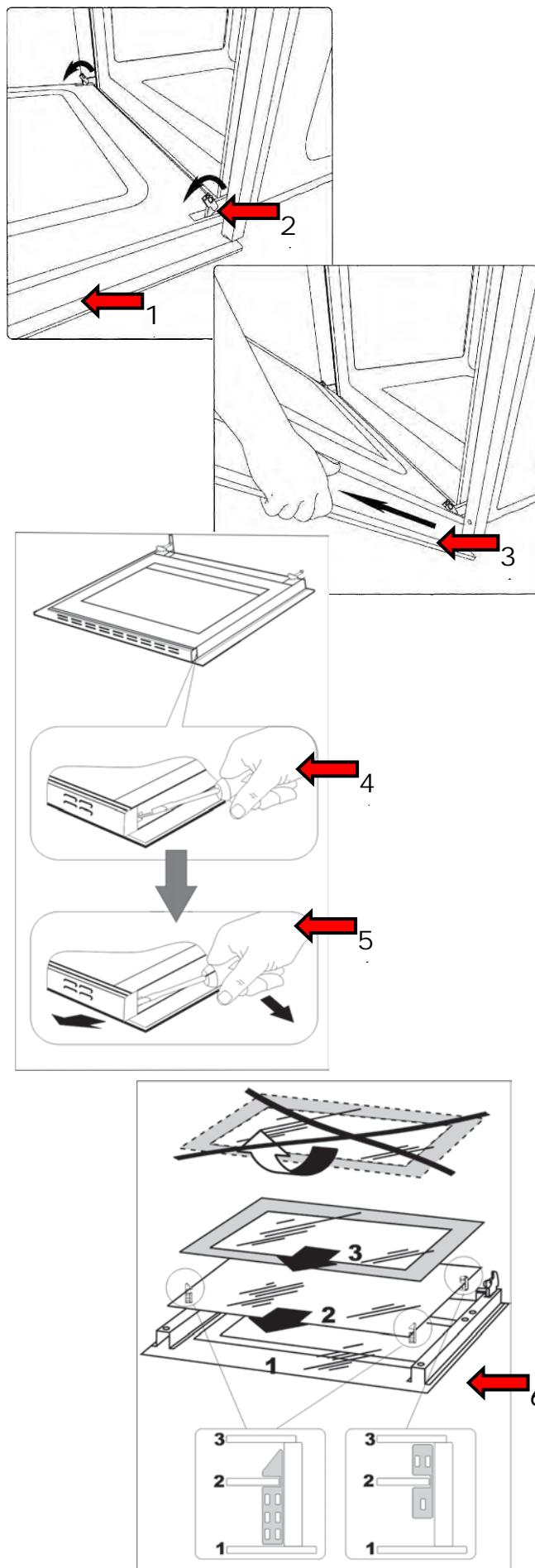
Plaques catalytiques autonettoyantes *

Nos fours à paroi lisse offrent la possibilité de monter des plaques autonettoyantes 1 dans le moufle pour couvrir les murs. Ces panneaux spéciaux, suspendus aux cadres latéraux des murs, sont recouverts d'une peinture catalytique microporeuse spéciale qui s'oxyde, permettant ainsi aux projections d'huile et de graisse de s'évaporer progressivement, éliminant ainsi les températures supérieures à 200 °C pendant la cuisson.

Si le four n'est pas propre après la cuisson d'aliments très gras, laissez-le à température maximale pendant au plus 60 minutes.

Les panneaux autonettoyants ne doivent pas être lavés ou nettoyés avec des produits abrasifs, acides ou alcalins.

* - si disponible



Ausbauen der Ofentür

Um einen besseren Zugang zum Backofenraum zu schaffen sowie die Reinigung zu ermöglichen, kann die Backofentür mühelos ausgebaut werden.

Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür 1 ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel 2 anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen 3.

Um die Tür wieder einzubauen:

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

Herausziehen der inneren Scheibe

Um die Scheibe rauszunehmen:

- Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird 4.
- Die obere Türleiste herausnehmen 5.
- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen 6.

Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Glasplattenmontage. Heben Sie die Glasplatte nicht an, sondern ziehen Sie sie heraus.

- Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.

* - falls vorhanden

* - kann zusätzlich im Handel bestellt werden

Removing the oven door

You can easily remove the oven door in order to clean it more thoroughly and get a better access to the oven cavity.

To do so, proceed as follows:

- Open the door 1 against the stop.
- Fix the two levers 2 in the upper position.
- Close the door against the first stop (caused by the raised levers).
- Carefully pull the door upwards and outwards to remove it from the mountings 3.

To mount the door:

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

Removing the inner glass panels

To unmount the door:

- Using a flat screwdriver unhook the upper door strip, prying it gently on the sides 4.
- Pull the upper door strip loose. 5.

Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the middle glass panel 6.

Important! Risk of damage to glass panel mounting. Do not lift the glass panel up but pull it out.

- Wash the glass panel with warm water and a little detergent.

Carry out the same in reverse order to reassemble the glass panels. The smooth surface of the glass panel should be placed at the top, while the trimmed corners at the bottom.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a "click". Then press the left end in until you hear a "click".

* - if available

* - can be ordered in trade

Ausbauen der Ofentür

Um einen besseren Zugang zum Backofenraum zu schaffen sowie die Reinigung zu ermöglichen, kann die Backofentür mühelos ausgebaut werden.

Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür 1 ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel 2 anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen 3.

Um die Tür wieder einzubauen:

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

Herausziehen der inneren Scheibe

Um die Scheibe rauszunehmen:

- Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird 4.
- Die obere Türleiste herausnehmen 5.
- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen 6.

Hinweis! Gefahr der Beschädigung der Glasplattenmontage. Heben Sie die Glasplatte nicht an, sondern ziehen Sie sie heraus.

- Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

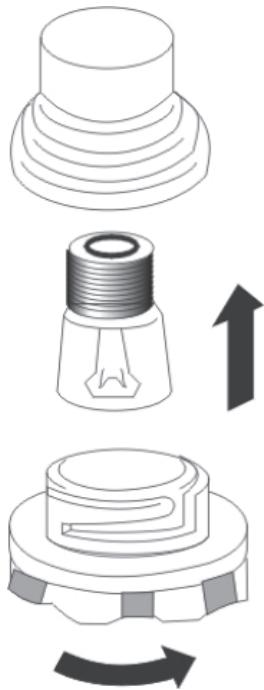
Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.

* - falls vorhanden

* - kann zusätzlich im Handel bestellt werden

Auswechslung der Ofenbeleuchtung



Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

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



Achtung! Das Gerät zuallererst vom Stromnetz trennen.

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

Replacing the oven light

The oven light should have the following parameters:

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



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

- to prevent damage, put a cloth into the oven
- screw out the glass cover of the light
- screw out the old bulb and replace it with the new one
- adjust the glass cover and remove the cloth
- connect the appliance to the mains electricity supply

Remplacement de la lampe du four

La lampe du four 1 doit avoir précisément les caractéristiques suivantes:

- a) résistance à la température jusqu'à 300°C.
- b) alimentation: voir V / Hz indiqué sur la plaque signalétique.
- c) puissance 25W.
- d) Connexion de type E 14.



Attention! Tout d'abord, débranchez l'appareil de l'alimentation.

- Pour éviter tout dommage, placez un chiffon dans le four.
- Dévisser le couvercle en verre de la lampe.
- Dévisser l'ancienne ampoule et la remplacer par la nouvelle.
- Remettez le couvercle en verre et retirez le chiffon.
- Raccorder l'appareil à la source d'alimentation principale.

Periodische Besichtigung

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

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

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



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 **Vetriebsfunktionen** des Herdes (Kochplatte, Backofen, Beleuchtung und s. w.) abschalten,
- Stromversorgung abschalten,
- Die Notwendigkeit der Reparatur melden (Service-Center bzw. eine andere Organisation, die entsprechende Rechte hat).

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

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

Cyclic inspection

Besides the current maintenance, the user should ensure:

- alternate check and maintenance of oven elements and assemblies,
- cyclic inspection by the customer service once in two years after the warranty has expired.
- Repair of faults.

Note! Care and servicing as well as all kind of reparations are to be carried out by authorized personnel only.

Important! The user is responsible for good working order and correct operation of the appliance. If the customer service is called because of an operating mistake, the servicing costs are carried by the user even if the warranty is still valid.

Damages caused by non-observance of the given instruction are not approved.

What to do, if?

In case of a damage:

- Switch off **all oven operating functions** (cooking zones, oven, light etc.)
- disconnect the appliance from the power supply
- contact the Customer Centre or another authorized organisation to order the servicing.

Some simple faults can be repaired by the user in correspondence with the recommendations in the present operating instructions.

Some troubles and faults can occur occasionally during the usage of the appliance. The user can repair some of the faults on his or her own by following the recommendations introduced in the Table below. Before contacting the customer service, check the following points consecutively:

Maintenance périodique

En plus de la maintenance courante, l'utilisateur doit s'assurer:

- Vérification et entretien alternés des éléments et des ensembles du four
- Inspection périodique par le service après- vente une fois tous les deux ans après l'expiration de la garantie.
- Réparation des défauts.

Remarque! Toutes les opérations d'installation et de maintenance mentionnées plus haut, ainsi que les réparations doivent être effectuées par un installateur agréé.

Important! L'utilisateur est responsable de protection de l'état de l'appareil et de son utilisation professionnelle. Si le service à la clientèle est appelé en raison d'une erreur de fonctionnement, la visite est également tenue de payer les coûts de la garantie.

Les dommages causés par le non-respect de cette instruction ne seront pas approuvés.

Que faire, si?

En cas de dommage:

- Désactivez **toutes les fonctions du four** (zones de cuisson, four, éclairage, etc.).
- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique
- contactez le centre client ou un autre organisme agréé pour commander le service.

Certains défauts simples peuvent être réparés par l'utilisateur conformément aux recommandations du présent mode d'emploi.

Certains problèmes et défauts peuvent survenir occasionnellement lors de l'utilisation de l'appareil. L'utilisateur peut réparer lui-même certaines des fautes en suivant les recommandations présentées dans le tableau ci-dessous. Avant de contacter le service clientèle, vérifiez successivement les points suivants:

Fault	Cause	Remedial action
Der Herd funktioniert nicht	Sörung der Elektroversorgung Unterbrechung der Stromzufuhr	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen und den Herd in Betrieb nehmen
Auf dem Display blinken Nullen	Unterbrechung der Stromzufuhr	Erneut die aktuelle Zeit auf dem Display einstellen
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht	Störung der Elektroversorgung Defekt der Lampe	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen Prüfen, ob die Lampe der Ofenbeleuchtung intakt ist. Wenn fehlerhaft – ersetzen
Die Kontrollämpchen leuchten nicht	Störung der Elektroversorgung Defekt der Lampe	Prüfen der Schutzvorrichtung der häuslichen Leitung. Wenn fehlerhaft - ersetzen An den Kundendienst wenden
Die Uhr geht vor oder nach	Zu niedrige Spannung im Netz des Hauses	Die Spannung im Netz prüfen. Falls notwendig - die Spannung stabilisieren

WICHTIG!

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

Fault	Cause	Remedial action	Faute	Cause possible	Action corrective
Cooker doesn't switch on	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. Replace if defective.	La cuisinière ne s'allume pas	Perturbation de l'alimentation	Vérifiez le dispositif de protection de la ligne domestique. Si défectueux - remplacer
	Interruption of the current supply	Set the current time on the display again and switch on the oven		Interruption de l'alimentation	Réglez à nouveau l'heure actuelle sur l'écran et mettez le poêle en marche
Zeros flash on the display	Interruption of the power supply	Set the current time on the display again	Des zéros clignotent à l'écran	Interruption de l'alimentation	Régler à nouveau l'heure actuelle sur l'écran
The oven light doesn't go on	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. Replace if defective.	La lumière du four ne s'allume pas	Perturbation de l'alimentation électrique	Vérifiez le dispositif de protection de la ligne domestique. Si défectueux - remplacer
	Fault in the lamp	Check if the lamp of the oven light is faultless. If not – replace.		Défaut de la lampe	Vérifiez si la lampe de la lampe du four est intacte. Si défectueux – remplacer
The control lights don't go on	Disturbance in power supply	Check the protection device of your home conduction. Replace if defective.	Les voyants de contrôle ne s'allument pas	Perturbation de l'alimentation électrique	Vérifiez le dispositif de protection de la ligne domestique. Si défectueux - remplacer
	Fault in the lamp	Contact the customer service		Défaut de la lampe	Contacter le service client
Clock is fast or runs behind	Too low tension in the house net	Check the tension of the conduction. If necessary – stabilize.	L'horloge est rapide ou en retard	Trop basse tension dans le réseau de la maison	Vérifiez la tension sur le secteur. Si nécessaire - stabiliser la tension

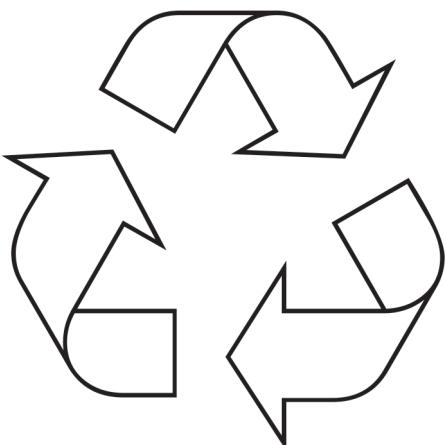
IMPORTANT!

If the faults still cannot be repaired, contact the customer service.

IMPORTANT!

Si, malgré les recommandations, les problèmes ne peuvent pas être résolus, contactez le service clientèle.

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT



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

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

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

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.



Altgeräte-Entsorgung

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

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

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

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

ENVIRONMENTAL COMPATIBILITY

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. All materials, which make up the packaging, take into consideration the environment and can be re-used or recycled.

By recycling and reusing, you help to save raw materials and reduce the bulk of domestic and industrial waste.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

La documentation fournie avec ce four a été imprimée sur du papier blanchi sans chlore ou du papier recyclé par respect pour l'environnement.

L'emballage a également été conçu pour éviter les impacts environnementaux. Le matériau d'emballage est écologique et peut être réutilisé ou recyclé.

En recyclant l'emballage, vous aiderez à économiser les matières premières ainsi que la réduction de la majeure partie des déchets domestiques et industriels.

Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging of your appliance in an environment friendly way.

Recycled materials used for further packaging save raw materials and reduce waste volume.

Élimination de l'emballage

Veuillez disposer de l'emballage fourni avec votre appareil de manière écologique.

Le recyclage permet l'économie des ressources et réduit les déchets.

Disposing of old appliances

The symbol on the appliance or on its packaging indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead, it shall be handed over to the authorized collecting centre for recycling old electrical and electronic appliances.

By ensuring this appliance is disposed of correctly, you help to 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 on recycling of this appliance, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Disposition d'appareils anciens

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet domestique. Il sera plutôt remis au centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient survenir suite au traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez communiquer avec le bureau municipal de votre ville, avec votre service d'élimination des déchets ménagers ou avec le magasin où vous avez acheté le produit.

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:

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

**VERKAUFSVERMERK :: 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"/>
Gasherd • 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 • Кухонний 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 • Підпись 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 • Підпись 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 • Підпись покупця.....

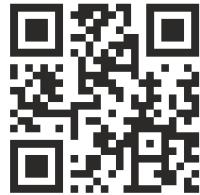
DE **SPI-Kundendienst**
ServicePoint International GmbH

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.

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

