

OVENS

GB

Installation - Use - Maintenance

BACKÖFEN

DE

Installation - Gebrauch - Wartung

ДУХОВКА

RU

Установка - Использование - Уход

Kaiser

EH 80.600...

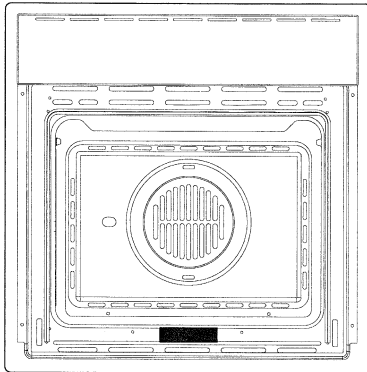
EHK 80.060...

GB

DEAR CUSTOMER,

We thank you and congratulate you on your choice. This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

Kaiser
OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany



IMPORTANT

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

D

SEHR GEEHRTER KUNDE,

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.

Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.

Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

RU

Уважаемый покупатель,

мы благодарим Вас за Ваш выбор и поздравляем с удачной покупкой. Этот новый продукт, тщательно разработанный и изготовленный из первоклассных материалов, был основательно опробован, чтобы учесть все Ваши требования к совершенствованию процесса приготовления блюд. Поэтому мы просим Вас внимательно прочитать это руководство по эксплуатации и соблюдать простые указания, что позволяет с самого начала применения устройства достичь отличных результатов. С этим современным аппаратом мы желаем Вам всего самого наилучшего.

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin, Germany

WICHTIG

Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Auf diesem Typenschild, das bei Öffnen der Ofentür sichtbar ist, sind auch alle Kenndaten des Geräts aufgeführt, die bei eventuellen Ersatzteilbestellungen angegeben werden müssen.

ВАЖНО !!!

Табличка с техническими данными духовки легко доступна и на установленном, готовом к эксплуатации, приборе. Эта табличка, которая видна при открытии двери духовки, содержит данные, которые необходимо указывать при возможном заказе запасных частей.

CONTENTS

First use	pag. 6
Respect for the environment	10
Cooking instructions:	
- conventional cooking	12
- fan cooking	12
- grill cooking	14
Control panel	16
Thermostat	18
Cooking timer	18
Electronic timer	22
Removing the oven door	26

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting	28
Electrical connections	30

D**INDEX**

Erstmalige Benutzung	S. 7
Umweltverträglichkeit	11
Backempfehlungen:	
- Konventionelles Backen	13
- Umluftbacken	13
- Grillen	15
Bedienblende	17
Thermostat	19
Zeitschalter	19
Elektronische Zeitschaltuhr	23
Ausbauen der Ofentür	27

FÜR DEN INSTALLATEUR

Einbau des Backofens	29
Stromanschluß	31

RU**ОГЛАВЛЕНИЕ**

Первое использование	7
Охрана окружающей среды	11
<u>Практические советы:</u>	
Обычное приготовление	13
Приготовление с обдувом	13
Гриль	15
Описание функций	17
Термостат	19
Таймер	19
Электронный таймер	23
Демонтаж двери	27

УКАЗАНИЯ ДЛЯ МОНТЁРА

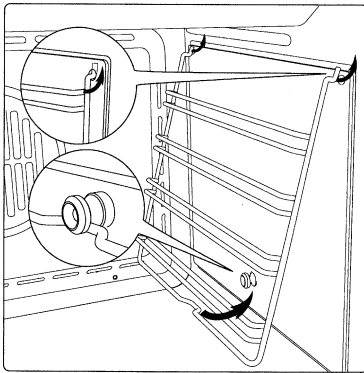
Установка	29
Подключение к эл. сети	31

GB

THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

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

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



Important:

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

D

ERSTMALIGE BENUTZUNG

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Wie auf der Abbildung dargestellt vorgehen, um bei den Öfen mit glatten Wänden die seitlichen Backbleche herauszunehmen.

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

Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der lackierten Wände.

RU

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Тщательно очистить духовку мыльным раствором и хорошо промыть достаточным количеством воды.

Навесить на боковые стенки поставляемые в комплекте лестнички и установить на них решетки и противни. В течение примерно 30 минут прогреть духовку до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

ВАЖНО !!!

В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой духовки отключать ее от сети. Не применяйте для чистки кислоты - или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержащие средства (отбеливающие и т.д.). Особенно это нужно иметь в виду при чистке духовок, стенки которых смонтированы из самоочищающихся каталитических пластин.

GB

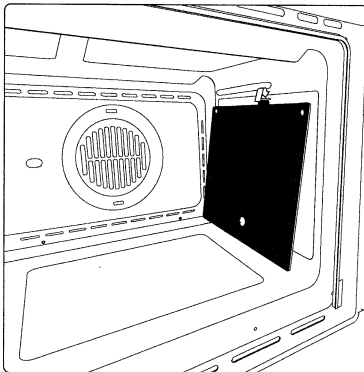
SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

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

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

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

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



D

SELBSTREINIGENDE KATALYTISCHE PLATTEN

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden.

Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert.

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

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

RU

САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПЛАСТИНЫ

В наших духовках предусмотрена возможность покрытия внутренних стенок самоочищающимися каталитическими пластинами. Эти специальные пластины, очень легко монтирующиеся на боковых стенках духовки перед установкой на них боковых лестничек, покрыты специальным микропористым лаком, который окисляет брызги масла и жира и постепенно испаряя устраняет их при температурах работы свыше 200° С. Если же после приготовления очень жирных блюд на стенках духовки все же остаются заметными следы масла и жира, оставьте пустую духовку включенной при максимальной температуре до тех пор, пока она полностью не очистится.

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

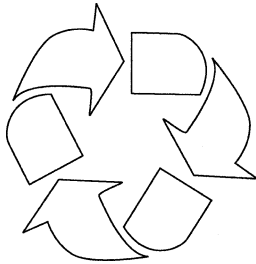
GB

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

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

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

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



D

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

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

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

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

RU

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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



GB

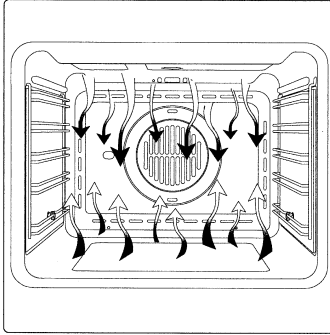
COOKING INSTRUCTIONS

CONVENTIONAL COOKING

Conventional cooking uses top and bottom heat 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  or .



FAN COOKING

Fan or ventilated cooking is for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat, etc.).

Symbol .



D

BACKEMPFEHLUNGEN

KONVENTIONELLES BACKEN

Klassisches System, bei dem Unter- oder Oberhitze verwendet wird, die für das Garen nur eines Gerichts geeignet ist.

Die Speisen sollten möglichst eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe.



Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, auf  bzw.  schalten.

RU

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Классическая система, при которой применяется верхний или нижний нагрев, пригодна для приготовления только одного блюда. Блюда должны помещаться в духовку, по возможности, лишь после достижения заданной температуры, т.е. когда погаснет контрольная лампочка.

Если к концу процесса приготовления блюда вы желаете повысить температуру верхнего или нижнего нагревателя, установите переключатель управления функциями в положение  или .

UMLUFTBACKEN

Diese Methode eignet sich zum Garen auf mehreren Einschubhöhen, auch von Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch usw.).

Symbol 

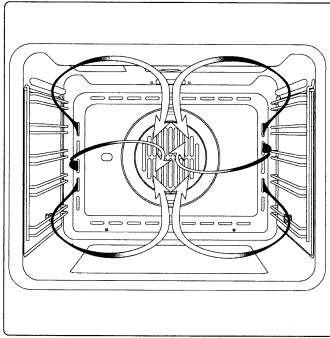
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ

Этот метод подходит для одновременного приготовления разных видов блюд (рыба и мясо и т.д.) при разных высотах положения противня.

Символ 


GB

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



GRILL COOKING

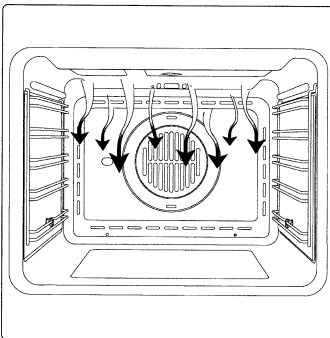
Use the grill to grill or brown foods.

Symbol 

Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit.

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. Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200°.



D


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

RU

Предварительный прогрев духовки необязателен, однако при выпечке кондитерских изделий рекомендован.

GRILLEN

Zum Grillen oder Bräunen der Speisen.

Symbol 

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

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

Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den Thermostat-Drehgriff auf Temperaturen von 50° bis 200° drehen.

ГРИЛЬ

Для приготовления гриля или подрумянивания блюд

Символ 

Некоторые духовки оборудованы вертелом, приводимым во вращение эл. мотором.

Решетка с приготавливаемым блюдом устанавливается на 1-й или 2-й уровень сверху.

Прогреть духовку в течение 5 минут. Ручку переключения режима термостата установить на температуру от 50° С до 200° С.

THE CONTROL PANEL

FUNCTION SYMBOLS ON THE SELECTOR



Oven heating indicator: stays lit while the oven is heating.



Top and bottom heat.



Top and bottom heat with fan for cooking different types of food together.



Hot air for cooking, roasting, and grilling, even together.



Fan only, for defrosting.



Bottom heat and fan for cooking foods requiring heat only from underneath.



Large area grill with thermostat adjustment from 50° to 200° C, for cooking.



Large area grill with thermostat adjustment from 50° to 200° C, for cooking.



Small, low power grill with thermostat adjustment from 50° to 200° C, for cooking.

D

SCHEMA DER DREHGRIFFE AN DER BEDIENBLENDE

FUNKTIONSSYMBOLS AM SCHALTER

Ofenbeleuchtung: bleibt während des Betriebs eingeschaltet;

Ober- und Unterhitze;

Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen;

Heißluft zum – auch gleichzeitigen – Garen, Braten, Grillen;

Betrieb nur des Ventilators zum Auftauen von Tiefkühlkost;

Unterer Heizwiderstand plus Lüfterrad für Garvorgänge, die Hitze im unteren Ofenbereich erfordern;

Großflächiger Grill, Einstellung des Thermostats von 50° bis 200° C;

Großflächiger Grill, Einstellung des Thermostats von 50° bis 200° C;

Grill mit reduzierter Fläche und Leistung, einstellbar mit Thermostat von 50° bis 200° C;

RU

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ

СИМВОЛЫ ФУНКЦИЙ НА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕ

Освещение духовки остается включенным во время ее работы.

Верхний и нижний нагрев.

Верхний и нижний нагрев с вентилятором для одновременного приготовления разных блюд.

Горячий обдув для приготовления, также одновременного, разных блюд, жарения, гриления.

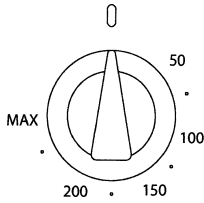
Только вентилятор для оттаивания замороженных продуктов.

Нижний нагрев с обдувом для случая, если жар необходим только снизу.

Широкое поле гриля с обдувом. Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до 200° C.

Широкое поле гриля без обдува. Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до 200° C.

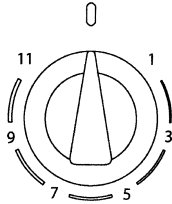
Гриль с суженным полем и пониженной мощностью. Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до 200° C.



THERMOSTAT

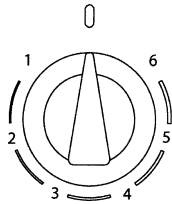
Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50° to 250° C.

0-11 HEAT REGULATOR



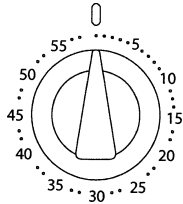
0-6 SELECTOR

Use these to adjust the heat in the cast iron or glass-ceramic plates. Increase the setting from 0 to 6 or from 0 to 11 to raise the temperature.



ALARM TIMER


You can set this timer to sound a buzzer after 0 to 60 minutes of cooking. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time.

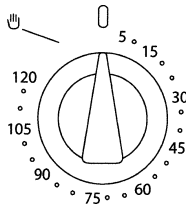


COOKING TIMER

First, turn the cooking selector to the required cooking function, and the thermostat to the desired cooking temperature.

Then, to set *end of cooking time*, turn the cooking timer to the right and to the desired time. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off.

To set only the *start of cooking*, turn the cooking timer to the left to the  symbol.



D

THERMOSTAT

Temperaturregler, mit dem die je nach Gargut geeignete Gartemperatur eingestellt wird, und der auf Temperaturen zwischen 50° und 250° C eingestellt werden kann.

ENERGIEREGLER 0-11

UMSCHALTER 0-6

Leistungsregler der elektrischen Platten aus Gusseisen oder Glaskeramik. Bei Erhöhung der Leistungsstufen von 0-6 bzw. von 0-11 wird die Wärmeabgabe erhöht.


KURZZEITMESSER

Alarмуhr 0-60 Minuten. Der Drehgriff muss bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht, und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden.

ZEITSCHALTER

Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen.

Für *bestimmte* Garzeiten den Drehgriff nach rechts drehen und auf die vorgegebene Zeit einstellen. Der Drehgriff muss bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht, und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.

Für *unbestimmte* Garzeiten wird der Drehgriff nach links auf das  Symbol gedreht.

RU

ТЕРМОСТАТ

Регулятор температуры, при помощи которого, в зависимости от вида продукта, устанавливается температура приготовления в интервалах от 50° C до 200° C.

РЕГУЛЯТОР МОЩНОСТИ 0-11

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ 0-6

Регулятор мощности электрических плит из чугуна или стеклокерамики.

При повышении ступени переключателя от 0 до 6 или от 0 до 11, увеличивается соответственно и степень нагрева элементов.


КРАТКОВРЕМЕННЫЙ ТАЙМЕР

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

ТАЙМЕР ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ручку переключателя режимов и термостата установить в желаемые положения.

Для задания времени приготовления, повернуть ручку таймера сначала вправо до упора, затем установить желаемое время. По истечении времени приготовления звенит звонок и духовка отключается.


Для отключения звонка нажать на ручку таймера. Если Вы не желаете ограничивать время приготовления, поверните ручку таймера влево, на символ .


GB

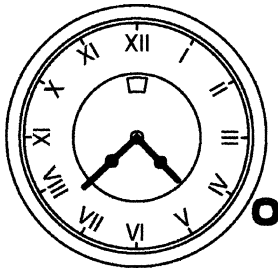
PROGRAMMING END OF COOKING TIME WITH THE ANALOGUE TIMER

Setting the clock

Pull the knob out and turn it clockwise to set the clock.


First, turn the cooking selector to the required cooking function, and the thermostat to the desired cooking temperature. Then, to set end of cooking time, turn the cooking timer to the right and to the desired time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off. Push the timer knob in to silence the buzzer .


To set only the start of cooking, leave the knob in the manual  position.



Einstellung der Uhr



Den kleinen Drehgriff herausziehen und im Uhrzeigersinn drehen.

Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen. Für *bestimmte* Garzeiten den Drehgriff drücken, im Uhrzeigersinn drehen und auf die gewünschte Zeit einstellen. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Um den Signalton abzustellen, bis zur Stellung  gegen den Uhrzeigersinn drehen.

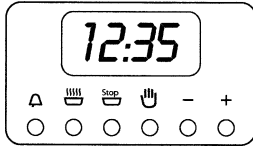
Für *unbestimmte* Garzeiten muss der Drehgriff auf der Stellung  Manualbetrieb bleiben.

АНАЛОГОВЫЙ ТАЙМЕР


Вытянув на себя маленькую кнопку и вращая ее по часовой стрелке, установить правильно часы.


Установить желаемую функцию и задать температуру термостатом. Для задания времени приготовления нажать на маленькую кнопку и вращая ее по часовой стрелке установить перемещающимся указателем внутреннего циферблата желаемое время. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и духовка отключится. Звуковой сигнал выключается поворотом кнопки до положения  против часовой стрелки. В случае ненадобности ограничения времени приготовления, кнопка остается в изначальном положении  .

6 KEY ELECTRONIC TIMER




Setting the clock

Press the duration  key and the end of cooking


 key simultaneously, then press the +/- keys to set the time.

MANUAL OPERATION

To start cooking without setting *end of cooking time*, press the manual key .

SETTING ONLY THE DURATION OF COOKING IN SEMI-AUTOMATIC MODE


To set the *duration of cooking*, press the duration key

 and press the +/- keys to set the duration of cooking.

A buzzer sounds when the cooking period finishes, and the oven switches itself off. Turn the thermostat and selector knobs back to 0 position and press the manual key.

SETTING ONLY THE END OF COOKING TIME IN SEMI-AUTOMATIC MODE



To set the *end of cooking time*, press the end of cooking

key  and press the +/- keys to set the time at which

you want the oven to switch off. A buzzer sounds when the clock reaches the set time, and the oven switches itself off. Turn the thermostat and selector knobs back to 0 position and press the manual key.

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR MIT 6 TASTEN


Einstellung der Uhr

Gleichzeitig die Tasten für Gardauer  und Garende drücken  und die Tasten +/- betätigen, bis die gewünschte Uhrzeit eingestellt ist.


MANUALBETRIEB

Für *unbestimmte* Garzeiten die Taste Manualbetrieb drücken.



HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARDAUER

Für *bestimmte* Garzeiten. Die Taste für Gardauer  drücken und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARENDE

Für *bestimmte* Garzeiten die Taste  für Garende drücken und mit den Tasten +/- die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.


6 - КНОПОЧНЫЙ ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

Установка часов. Нажать одновременно 2 кнопки  времени работы и  времени отключения (2 -я и 3 -я слева) и кнопками +/- установить текущее время. Внимание: В связи с колебаниями частоты и напряжения в вашей электрической сети, может наблюдаться неточность хода часов в электронном программаторе. Для избежания неточности хода часов рекомендуем использовать стабилизаторы напряжения и частоты электрического тока.

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ


Для неограниченного времени приготовления нажать кнопку ручного управления (с символом в виде руки).

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для задания времени приготовления нажать на кнопку  "времени работы" (2 -я слева) и кнопками +/- установить желаемое время. По истечении заданного времени раздаётся звуковой сигнал и духовка отключится.

Переключатели термостата и функций установить в нулевые позиции и нажать на кнопку ручного управления.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для задания времени окончания приготовления нажать на кнопку  "времени отключения" (3 -я слева) и кнопками +/- установить время, через которое духовка должна выключиться. По истечении заданного времени раздаётся звуковой сигнал и духовка отключится. Переключатели термостата и функций установить в нулевые позиции и нажать на кнопку ручного управления.


GB

FULLY AUTOMATIC OPERATION

To set the *end of cooking time*, press the duration key




and press the +/- keys to set the duration of cooking.

Press the end of cooking key  and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off.

When you finish setting these times, the AUTO symbol flashes and the buzzer sounds. Press any key to silence it

ALARM TIMER

Press the alarm timer key  and press the +/- keys to set the required duration of cooking. The *buzzer* sounds when the cooking time ends. Press any key to silence it.

PROGRAMMING ERRORS


You cannot program in a cooking period which starts earlier than the time displayed on the clock. If you try to do so, the buzzer sounds and the AUTO symbol flashes. Simply change the duration or cooking time to correct the error.


CANCELLING A COOKING PROGRAMME

To cancel a cooking programme, simply press the manual key.

D

AUTOMATIKBETRIEB

Für bestimmte Garzeiten. Die Taste für Gardauer drücken  und mit den Tasten +/- die erforderliche

Garzeit einstellen. Die Taste für Garende drücken  und die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

Bei Programmende blinkt das Symbol AUTO und es ertönt der Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt wird.

KURZZEITMESSER

Die Taste des Kurzzeitmessers drücken und mit der Taste +/- die gewünschte Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann.

PROGRAMMIERUNGSFEHLER


Ein Programmierungsfehler liegt vor, wenn die von der Uhr angezeigte Uhrzeit zwischen Garbeginn und Garende liegt. Der Fehler wird durch einen Warnton und durch Blinken des Symbols AUTO signalisiert. Der Programmierungsfehler kann durch Änderung der Gardauer oder der Garzeit korrigiert werden.

LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

Ein Programm kann durch Drücken der Manualbetrieb-Taste gelöscht werden.

RU

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Для задания времени приготовления нажать на кнопку  "времени работы" и кнопками +/- установить желаемое время.

Затем нажать на кнопку  "времени отключения" и установить время, через которое духовка должна выключиться.

По окончании программы загорится мигающий символ АВТО и раздастся звуковой сигнал, который можно отключить нажатием на любую кнопку.

КРАТКОВРЕМЕННЫЙ ТАЙМЕР

Нажать кнопку кратковременного таймера (с символом колокольчика) и кнопками +/- установить желаемое время. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, который можно отключить нажатием на любую кнопку.

ОШИБКИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Ошибка может произойти в случае, если текущее время, показываемое таймером, лежит в интервале между задаваемым временем длительности и окончания приготовления. Об ошибке предупреждает звуковой сигнал и мигающий символ АВТО. Ее можно исправить путем изменения либо времени работы, либо времени отключения.

ОТМЕНА ПРОГРАММЫ

производится путем нажатия на кнопку ручного управления.

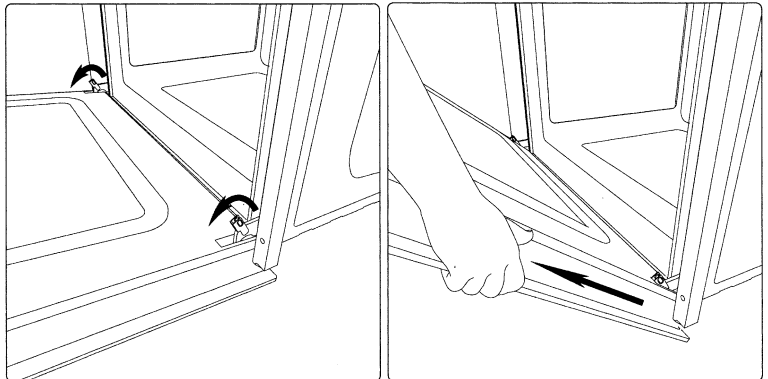
GB

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

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

To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.



D

AUSBAUEN DER OFENTÜR

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel 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;

Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen..

RU

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Дверца духовки может быть очень легко демонтирована. Для того необходимо:

- полностью открыть дверцу;
- приподнять два указанных на рисунке рычажка;
- прикрыть дверцу до первого касания поднятых рычажков;
- приподняв дверцу, потянуть ее вверх на себя.

Чтобы вновь установить дверцу, вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть рычажки.

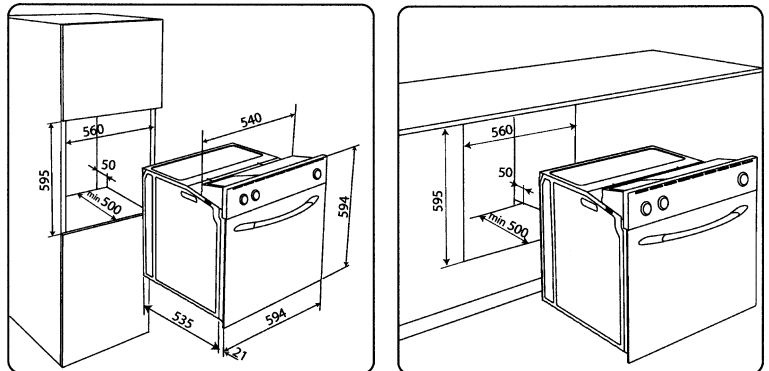
GB

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting

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

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



D

FÜR DEN INSTALLATEUR

Einbau des Backofens

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten entsprechen. Das Möbelmateriale muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

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

RU

УКАЗАНИЯ ДЛЯ МОНТЕРА

Установка

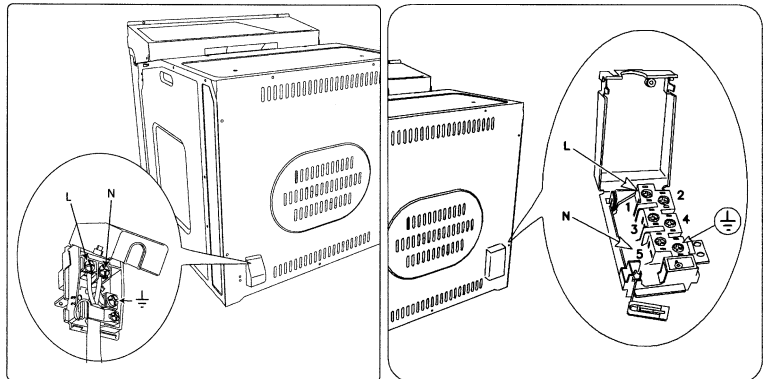
Духовка предназначена для встройки либо в рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Духовка должна быть отцентрована по отношению к стенкам мебели и надежно закреплена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

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

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement. If the appliance is not pre-fitted with a power cable and/or plug, use only suitable cables and plugs capable of handling the power specified on the appliance's data plate and capable of resisting heat. The power cable should never reach a temperature 50° C above ambient temperature at any point along its length. If the appliance is to be connected directly to mains terminals, fit a switch with minimum aperture of 3 mm between the contacts. make sure that the switch is of sufficient capacity for the power specified on the ap-



STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- die Eigenschaften der Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Ofen angebrachten Typenschild übereinstimmen;

- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Falls das Gerät nicht mit Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, das der auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von über 50° C erreichen.

Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg von

Подключение к эл. сети

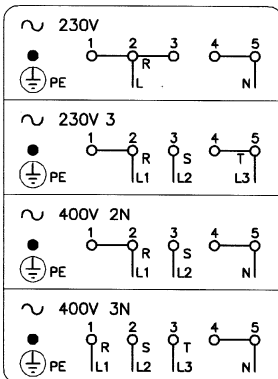
Перед подключением духовки к эл. сети, необходимо убедиться, что

- параметры сети соответствуют данным в табличке на задней стенке духовки

- эл. сеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями. Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Если духовка не оборудована кабелем и/или штекером, применяйте только материалы, соответствующие данным,

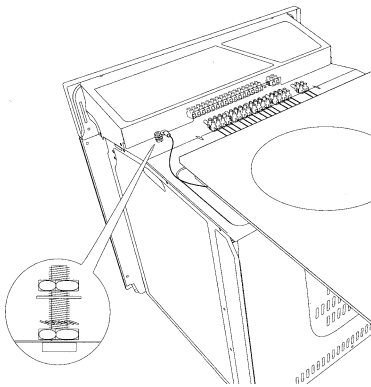
указанным в табличке на задней стенке прибора, которые могут функционировать в рабочем режиме температур. Кабель ни в коем случае не должен нагреваться выше температуры более 50° C.

В случае подсоединения непосредственно к эл. сети, необходимо использовать специальный всеполярный выключатель с открытием контактов не менее 3 мм, соответственно техническим данным действующих



GB

pliance's data plate, and compliant with applicable regulations. The switch must not break the yellow-green earth wire. The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.



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

D

mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung lt. Typenschild bemessen sein, und den geltenden Vorschriften entsprechen muss (das gelb-grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

RU

предписаний (желто - зеленый кабель заземления должен быть подключен к выключателю). Штекер или всеполярный выключатель на правильно установленном приборе должен быть всегда легко достижим.

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

N.B. Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn die obigen Anweisungen und die üblichen Unfallverhütungsvorschriften nicht befolgt werden.

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

Фирма изготовитель не несет никакой ответственности за возможно содержащиеся в этой брошюре неточности, которые могут быть следствием опечаток типографии, и сохраняет за собой право вносить в дизайн и устройство своей продукции все необходимые изменения, которые не оказывают существенного влияния на потребительские качества и свойства продукта.

