

Kaiser®

ЕН ..., ЕНК ...

BUILD IN OVEN

EINBAUBACKOFEN

ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА



GB

DEAR CUSTOMER,

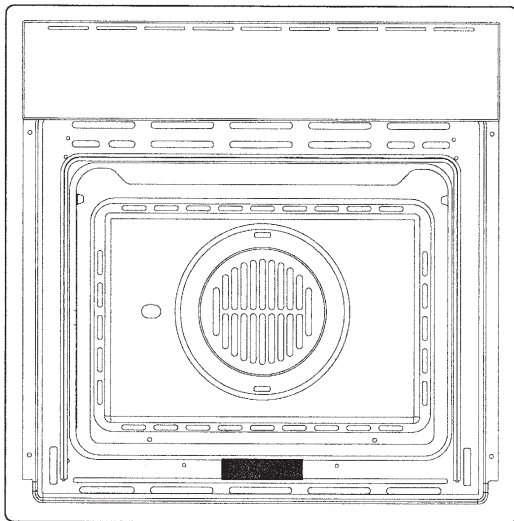
We thank you and congratulate you on your choice.

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 дверцы духовки, содержит данные, которые необходимо указывать при возможном заказе запасных частей.

CONTENTS

First use	6
Self-cleaning catalytic panels	8
Respect for the environment	10
Control panel	12
Cooking instructions:	
- conventional cooking	14
- fan cooking	14
- defrosting	16
- grill cooking	16
Cooling fan	18
Thermostat	20
Cooking timer	20
Electronic timer	24
Replacing the oven light	28
Removing the oven door	30

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting	32
Electrical connections	34

INDEX

Erstmalige Benutzung	7
Selbstreinigende katalytische Platten	9
Umweltverträglichkeit	11
Bedienblende	13
Backempfehlungen:	
- Konventionelles Backen	15
- Umluftbacken	15
- Auftauen	17
- Grillen	17
Kühlventilator	19
Thermostat	21
Zeitschalter	21
Elektronische Zeitschaltuhr	25
Auswechslung der Ofenbeleuchtung	29
Ausbauen der Ofentür	31

FÜR DEN INSTALLATEUR

Einbau des Backofens	33
Stromanschluß	35

ОГЛАВЛЕНИЕ

Первое использование	7
Самоочищающиеся пластины	9
Охрана окружающей среды	11
Переключатель функций	13
<u>Практические советы:</u>	
- Обычное приготовление	15
- Приготовление с обдувом	15
- Оттаивание	17
- Гриль	17
Охлаждающий вентилятор	19
Термостат	21
Таймер	21
Электронный таймер	25
Замена лампочки	29
Демонтаж двери	31

УКАЗАНИЯ ДЛЯ МОНТЁРА

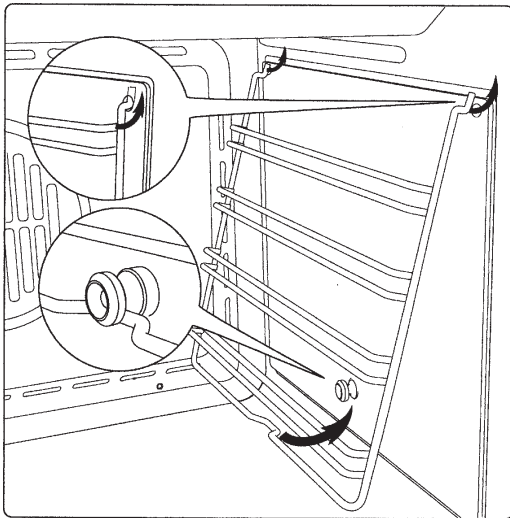
Установка	33
Подключение к эл. сети	35

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 хлорсодержащие средства (отбеливающие и т.д.).

Особенно это нужно иметь в виду при чистке эмалированных поверхностей духовок.

GB

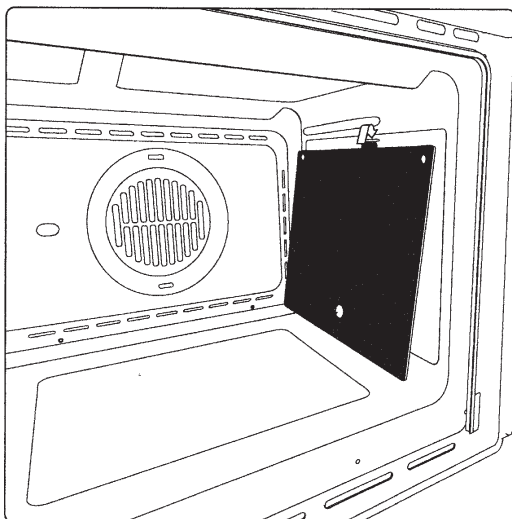
SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

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 выше 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.

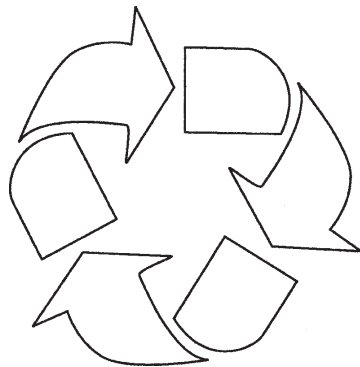
Самоочищающиеся каталитические пластины нельзя ни мыть, ни тем более чистить абразивными материалами и кислото- и щелочесодержащими средствами.

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.

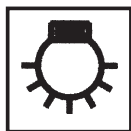
И при изготовлении упаковки был сделан акцент на соблюдение норм по охране окружающей среды. Она также может быть вторично переработана, поскольку изготовлена из безвредных для окружающей среды материалов.

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

GB

THE CONTROL PANEL

FUNCTION SYMBOLS ON THE SELECTOR



Oven light (stays on while oven is in use).



Bottom heating element.
Thermostat setting from 50°C to MAX.



Top and bottom heating elements.
Thermostat setting from 50°C to MAX.



Top and bottom heating elements with fan.
Thermostat setting from 50°C to MAX.



Circular heating element with fan.
Thermostat setting from 50°C to MAX.



Fan for defrosting. Thermostat setting at 0°C.



Bottom heating element with fan.
Thermostat setting from 50°C to MAX.



Double top heating element with fan (large area grill).
Thermostat setting from 50°C to 200°C.



Double top heating element (large area grill).
Thermostat setting from 50°C to 200°C.



Top heating element (small, low power grill).
Thermostat setting from 50°C to 200°C.

D

SCHEMA DER DREHGRIFFE AN DER BEDIENBLENDE

FUNKTIONSSYMBOLS AM SCHALTER

Ofenbeleuchtung (bleibt während des Betriebs immer eingeschaltet).

Unterhitze.
Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Ober- und Unterhitze.
Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator.
Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Heißluft mit Ventilator.
Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Ventilatorbetrieb zum Auftauen von Tiefkühlkost.
Einstellung des Thermostats auf 0°C.

Unterhitze mit Ventilator.
Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Doppelte Oberhitze mit Ventilator (großflächiger Grill).
Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

Doppelte Oberhitze (großflächiger Grill).
Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

Oberhitze (Grill mit reduzierter Fläche und Leistung).
Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

RU

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ

СИМВОЛЫ ФУНКЦИЙ НА ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕ

Освещение духовки (остается включенным во время ее работы).

Нижний нагрев. Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до MAX.

Верхний и нижний нагрев. Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до MAX.

Верхний и нижний нагрев с вентилятором для одновременного приготовления разных блюд. Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до MAX.

Горячий обдув для приготовления, также одновременного, разных блюд, жарения, гриления. Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до MAX.

Только вентилятор для оттаивания замороженных продуктов. Термостат устанавливается на 0° C.

Нижний нагрев с вентилятором. Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до MAX.

Двойной верхний нагрев с вентилятором (широкое поле гриля). Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до 200° C.

Двойной верхний нагрев (широкое поле гриля). Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до 200° C.

Верхний нагрев (гриль с зауженным полем и пониженной мощностью). Термостат устанавливается в интервалах температур от 50° C до 200° C.

COOKING INSTRUCTIONS

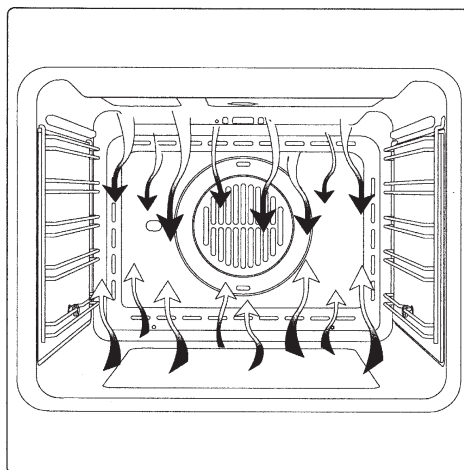
CONVENTIONAL COOKING



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 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.)

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, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst wenig geöffnet werden.

UMLUFTBACKEN



Bei dieser Garart bringt der Ventilator, der sich im hinteren Ofenteil befindet, heiße Umluft in den Ofen und verteilt diese gleichmäßig, wobei die Garzeit geringer als beim konventionellen Backen ist.

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

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 на соответствующую желаемую функцию. В течение выпекания дверцу духовки рекомендуется открывать как можно реже.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ



При этом режиме приготовления находящийся в дальней части духовки вентилятор осуществляет циркуляцию горячего воздуха, равномерно его распределяя, тем самым сокращая время приготовления по сравнению с обычным приготовлением.

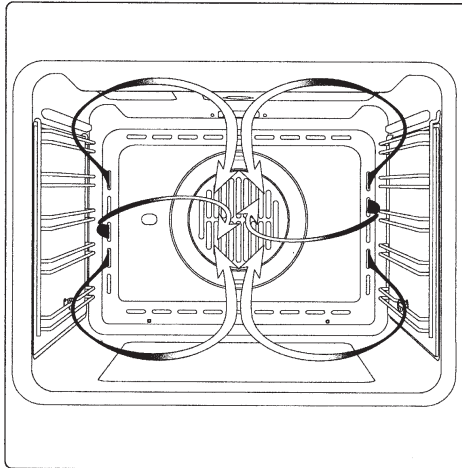
Этот метод подходит для одновременного приготовления разных видов блюд (рыба и мясо и т.д.) при разных высотах положения противня.

DEFROSTING



By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat 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



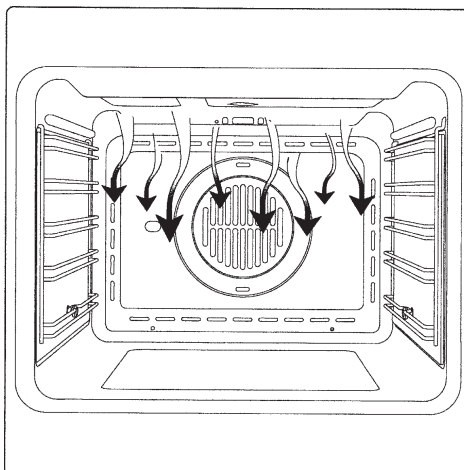
Use the grill to grill or brown foods.

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°.



AUFTAUEN



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

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

ОТТАИВАНИЕ



При включенном обдуве и установленном на ноль термостате, вентилятор осуществляет циркуляцию холодного воздуха, обеспечивая тем самым быстрое оттаивание замороженных продуктов.

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° C до 200° C.

COOLING FAN

The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven.

It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C.

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

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

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

D

KÜHLVENTILATOR

Der Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentüre.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet.

Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min ein.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C wieder überschreitet.

z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200°C nach etwa 30 Min. aus.

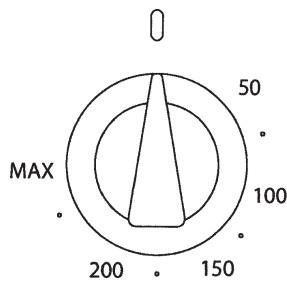
RU

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Охлаждающий вентилятор находится на верхней части духовки и служит для охлаждения как встроенной мебели, так и самой дверцы духовки.

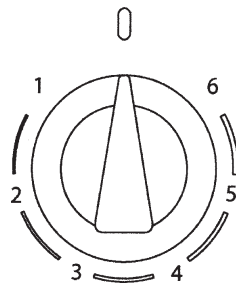
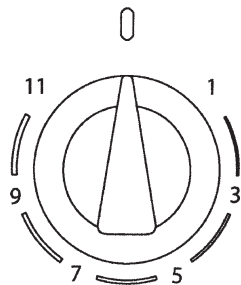
Вентилятор включается автоматически при достижении температуры внешней поверхности духовки 60° С. Например, при установке духовки на 200° С вентилятор включится приблизительно через 10 мин.

При понижении температуры внешней поверхности духовки ниже 60° С вентилятор автоматически отключается. Например, после выключения духовки, установленной на 200° С, вентилятор выключится приблизительно через 30 мин.



THERMOSTAT

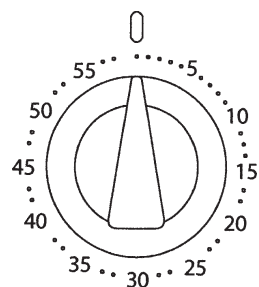
Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50° to 250° C.



0-11 HEAT REGULATOR

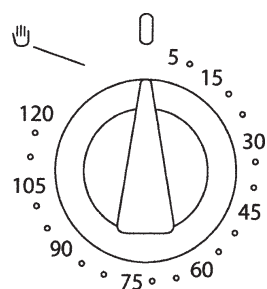
0-6 SELECTOR

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.

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

Alarmuhr 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.

ТЕРМОСТАТ

Регулятор температуры, при помощи которого, в зависимости от вида продукта, устанавливается температура приготовления в интервалах от 50° C до 250° 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.

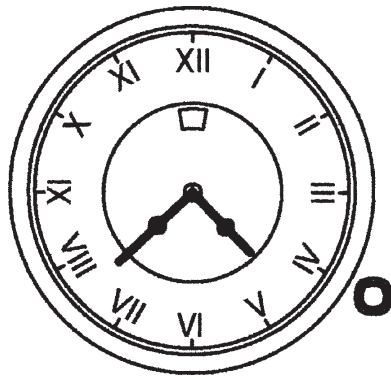
Для отключения звонка нажать на ручку таймера. Если Вы не желаете ограничивать время приготовления, поверните ручку таймера влево, на символ .

PROGRAMMING END OF COOKING TIME WITH THE ANALOGUE TIMERSetting 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 ~~A~~.

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.

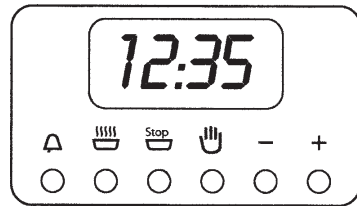
Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen. Für bestimmte Garzeiten den Drehgriff drücken, im Uhrzeigersinn drehen und auf die gewünschte Zeit einstellen. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.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

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

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 раздается звуковой сигнал и духовка отключится. Звуковой сигнал выключается поворотом кнопки до положения  против часовой стрелки. В случае ненужности 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.

D

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.

RU

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 желаемую длительность приготовления. По истечении заданного времени раздается 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, в которое духовка должна выключиться. По достижении часами заданного времени раздается звуковой сигнал и духовка отключится. Переключатели термостата и функций установить в нулевые позиции и нажать на кнопку ручного управления.

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.

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.

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, в 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 раздается 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 начала 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.

REPLACING THE OVEN LIGHT

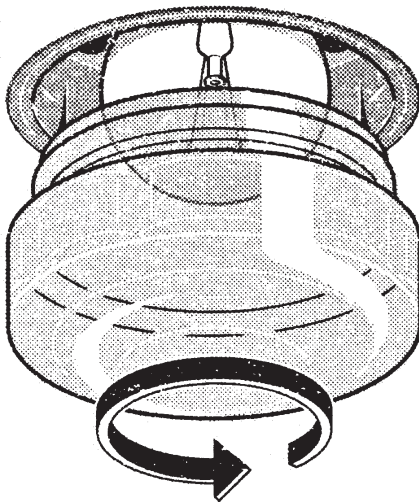
IMPORTANT:

The oven light must have these precise features:

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

Before proceeding, disconnect the appliance from the main electricity supply.

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



D

AUSWECHSLUNG DER OFEN- BELEUCHTUNG

WICHTIG:

Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:

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

Das Gerät zuallererst vom Stromnetz abtrennen.

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

RU

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

ВАЖНО:

Освещение духовки должно иметь следующие параметры:

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

Перед началом отключить духовку от сети.

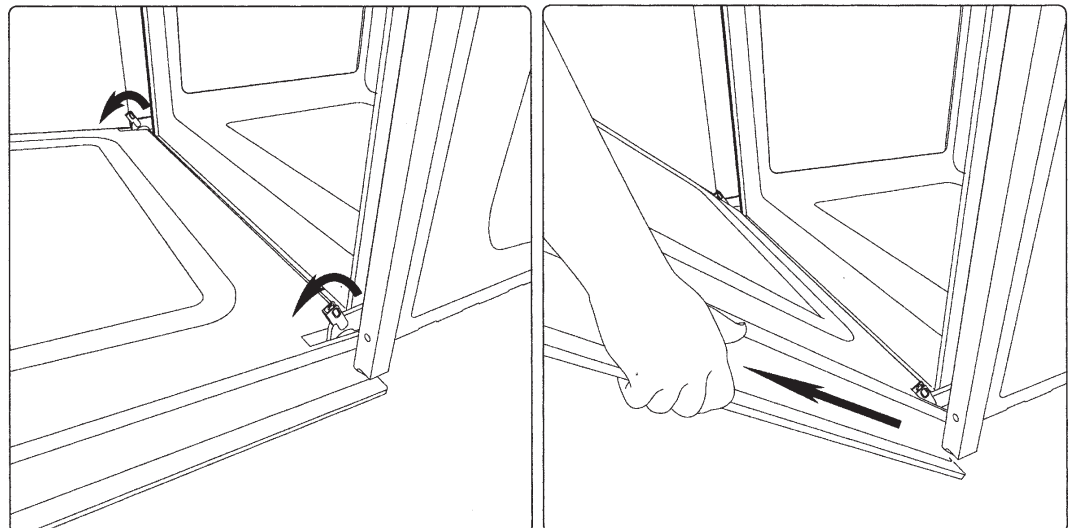
- Во избежание повреждений разложите в духовке кухонное полотенце
- Выкрутите стеклянный плафон
- Выкрутите старую лампочку и вкрутите новую
- Вкрутите на место плафон и уберите полотенце
- Подключите духовку к электросети

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 этого необходимо:

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

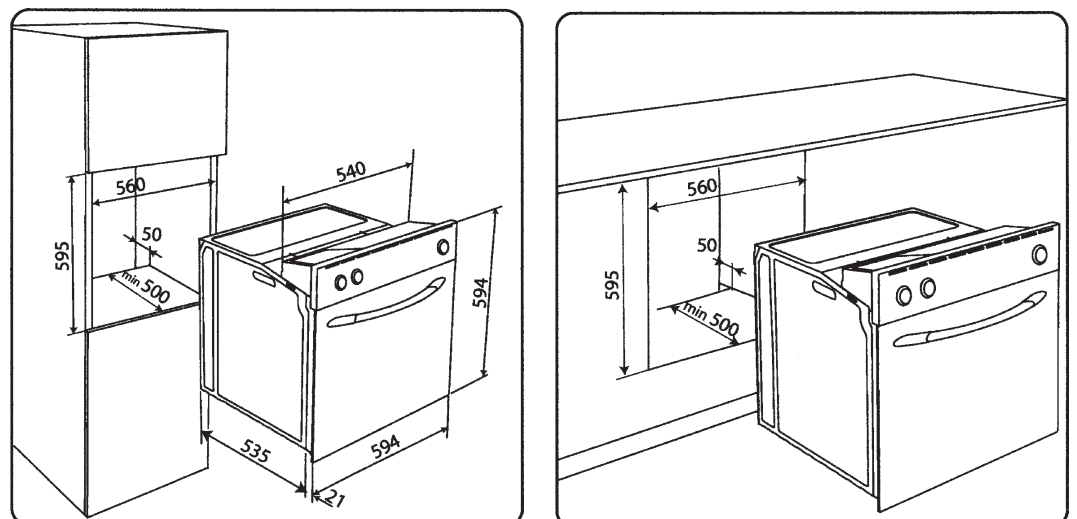
Чтобы вновь установить дверцу, вставить шарниры на прежнее место и защелкнуть рычажки.

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

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

RU

УКАЗАНИЯ ДЛЯ МОНТЕРА

Установка

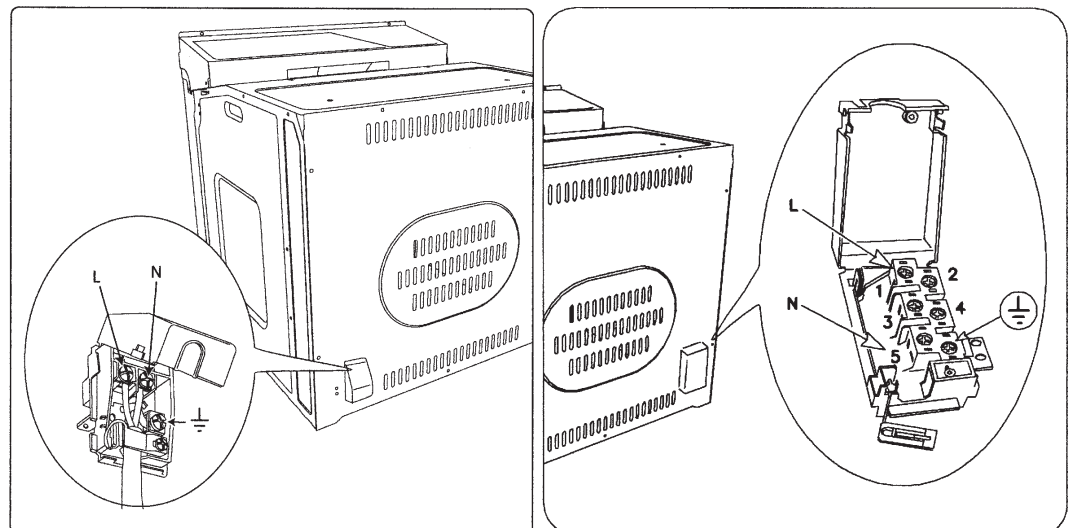
Духовка предназначена для встройки либо в рабочую поверхность стола, либо в шкаф. Размеры, которыми необходимо руководствоваться при встройке, указаны на рисунке. Мебель должна быть изготовлена из нагревостойкого материала. Духовка должна быть отцентрована по отношению к стенкам мебели и надежно закреплена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



D

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 mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Be-

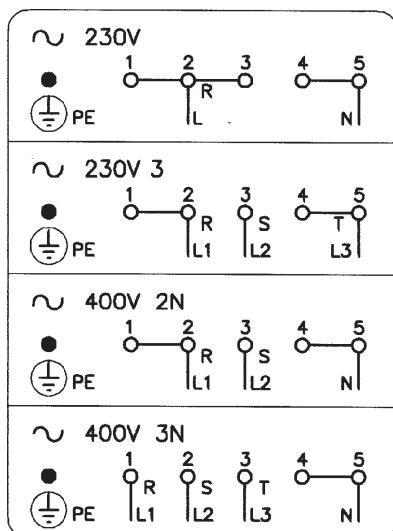
RU

Подключение к эл. сети

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

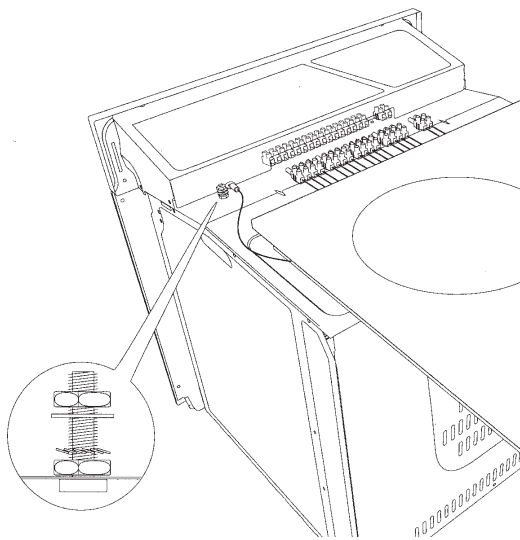
- параметры сети соответствуют данным в табличке на задней стенке духовки
- эл. сеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями. Заземление является необходимым условием правильной эксплуатации. Если духовка не оборудована кабелем и/или штекером, применяйте только материалы, соответствующие 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 зазором между контактами 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

lastung 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 достигаем.

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

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Гарантия на исправное действие прибора действительна на период 12 месяцев со дня покупки прибора (подтверждена оттиском печати пункта розничной продажи и подписью продавца).
2. Фирма - изготовитель обеспечивает безвозмездный ремонт в случае обнаружения в гарантийный период заводских дефектов (несоответствующая конструкция, монтаж, дефектные материалы и исполнение).
3. Данная гарантия распространяется только на изделия используемые в некоммерческих, личных, семейных или домашних целях. В противном случае, гарантийный срок составляет 4 месяца с момента приобретения.
4. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, перевозки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской, по усмотрению сервисной компании.
5. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после проверки качества изделия уполномоченной сервисной компанией и при необходимости выдачи последней соответствующего заключения.
6. Обмен прибора на свободный от дефектов в течение гарантийного срока осуществляется только в том случае, если на основании заключения эксперта невозможно произвести ремонт или если после 3-х ремонтов прибор остаётся неисправным.
7. Обмен прибора на исправный производит только организация, продавшая товар.
8. Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное неопределено законом, указанным в настоящем документе, обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

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

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

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

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

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

ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

ИЗДЕЛИЕ:	☐ Электрическая плита	☐ Холодильник
	☐ Газовая плита	☐ Стиральная машина
	☐ Встраиваемая поверхность	☐ Посудомоечная машина
	☐ Встраиваемая духовка	☐ Вытяжка
	☐ Микроволновая печь	

Модель:

Заводской №:

Название магазина:

Телефон:

Дата продажи: " _____ " _____ 200 ____ г.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ:

Установлено: " _____ " _____ 200 ____ г.

Владелец (фамилия, имя, отчество)

Адрес, телефон

Подпись владельца

Мастер (фамилия, имя, отчество)

Орг. установщик

Подпись

Изделие продано в заводской упаковке или проверено в моем присутствии, Инструкция по эксплуатации получена. С правилами эксплуатации ознакомлен. Претензий по внешнему виду и комплектности не имею.

Подпись покупателя

Представительство «Kaiser» в России по сервисному обслуживанию:

тел/ Наш адрес в Интернете: www.kaiser.ru.

Почтовый факс: (095) 488-75-10, 488-76-10; e-mail: service@kaiser.ru.

адрес: 127238, Москва, а/я 46.

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров, обеспечивающих гарантийное и послегарантийное обслуживание техники «Kaiser»:

1. Москва

Подключение и ремонт электрических плит, газовых плит, встраиваемых духовок и поверхностей, микроволновых печей, вытяжек, стиральных и посудомоечных машин:

ООО «Кайзер-сервис», тел.: 488-75-10, 488-76-10. Адрес: 127238, Москва, а/я 46

Ремонт холодильников и подключение газовых плит:

«Евросервис», тел.: 737-78-04, ул. Автозаводская, д.5

2. Санкт-Петербург

Подключение и ремонт электрических плит, встраиваемых духовок, поверхностей и вытяжек:

ООО «Олан Спб», тел.: (812) 227-60-46, 227-60-36, Ириновский пр-т, д.2

Подключение и ремонт газовых плит, стиральных и посудомоечных машин, холодильников:

ООО «Мойдодыр специалист», тел.: (812) 326-05-83, Ленинский проспект, дом 153, офис 227

3. **Альметьевск:** ООО «Триумф-Сервис», тел.: (8553) 32-74-92, 23-78-12, ул. М. Джалиля, д.47

4. **Ангарск:** ПБОЮЛ Бровкин, тел.: (3951) 55-05-36, 18 мкр, д.1, кв.262

5. **Архангельск:** Сервис-центр «Мир», тел.: (8182) 276066, ул. Гагарина, дом 1

ООО «Сервис-Быт», тел.: (8182) 64-54-91, ул. Галушина, д.24, к.1

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

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

7. **Барнаул:** ООО «Промэкс», тел.: (3852) 77-23-23, 75-44-97, пр-т Калинина, д.24а

8. **Белгород:** ООО «Выбор-Сервис», тел.: (0722) 32-65-92, пр-т Ленина, д.32

ООО «Универмаг Торггарант», тел.: (0722) 32-93-47, ул.Попова, 36

9. **Бийск:** ООО «Семь ключей», тел.: (3854) 33-52-16, 32-70-02, ул. Озерная, д.6-Б

10. **Биробиджан:** ООО «Реал Электроник», тел.: (42622) 22-0-24, 22-0-25, ул.Димитрова, 3

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

СЦ «РадиоСвязьСервис», тел.: (4162) 533-671, ул.Горького, 182/1

12. **Братск:** СЦ «Смарт», тел.: (3953) 47-92-59, ул. Южная, д.103

13. **Брянск:** ООО «МТК-сервис», тел.: (0832) 75-69-00, 75-68-42, ул. Красноармейская, д.170

ООО «Рембытаппарат», тел.: (0832) 64-57-16, ул. Крапивницкого, д.27

14. **Великий Новгород:** ЧП Смирнов, тел.: (816-2) 11-20-03, 11-52-22, ул. Великая, д.22, д.81А

15. **Владивосток:** ЧП Занегин, тел.: (4232) 292-001, ул. Невельского, 1-112

Сервисный центр «ЧП Корнейчук», тел.: (4232) 41-30-12, ул. Бестужева, д.40

16. **Владикавказ:** ООО «Альда-сервис», тел.: (8672) 54-82-02, ул. Кутузова, д.82

ОАО «Люкс», тел.: (8672) 53-23-03, 54-83-99, ул. Ватутина, д. 120

17. **Владимир:** «Рост-сервис», тел.: (0922) 30-50-55, ул. Юбилейная, д.60

ООО «Домовой сервис», тел.: (0922) 32-23-09, ул. Урицкого, д.26

18. **Волгоград:** ООО «Фирма Мир видео 1», тел.: (8442) 23-41-36, проспект Ленина, д.58а

ООО «Классика Сервис», тел.: (8442) 97-50-10, ул. Елецкая, д.173

19. **Вологда:** ООО «Скерцо-СВ», тел.: (8172) 21-79-90, ул. Ленинградская, д.134

20. **Воронеж:** ООО «Технопрофсервис», тел.: (0732) 46-31-79, ул. Проспект Труда, д.91

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

22. **Екатеринбург:** ООО «Норд-сервис», тел.: (343) 335-74-05, 334-08-28, 335-25-92, ул. Донская, д.31

ТТЦ «Kaiser», тел.: (343) 260-48-15, 260-48-16, ул. Машинная, д.38

23. **Иваново:** ООО «Луч», тел.: (0932) 47-29-84, ул. Заводская, 13

24. **Ижевск:** Сервисный центр «Ваш дом», тел.: (3412) 75-33-77, 75-34-64, Ключевой поселок, д.63а

ООО «Аргус-сервис», тел.: (3412) 78-76-85, 78-04-64, ул. М. Горького, д.76

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

25. **Иркутск:** ЧП Побежимов П.П., тел.: (3952) 25-82-02, ул. Советская, д.82А

«Комту-Сервис», тел.: (3952) 222-699, 222-732, ул. Сведлова, д.40

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

26. **Йошкар-Ола:** СЦ «Мидас», тел.: (8362) 21-39-10, 45-73-68, ул.Советская, 173

27. **Калининград:** ООО «Вестер Сервис», ул.Горького, 50 тел.: (0112) 27-34-32, 27-31-51, 27-20-54

ОАО «БАЛТ-АКТОР», тел.: (0112 44 81 65), ул. Новикова, 14

28. **Казань:** ООО «Александр и К⁰», тел.: (8432)915-900, ул. 10 лет Октября, 3

29. **Калуга:** ООО ТТЦ «Лана-сервис», тел.: (0842) 54-86-05, 72-82-46, переулок Чечерина, 24

30. **Кемерово:** ООО «Сибирская Сервисная Компания», тел.: (3842) 36-12-22, ул. Н. Островского, 12А

31. **Киров:** ООО «Вятка Сервис», тел.: (8332) 27-34-66, ул. Производственная, 24

32. **Кимры:** СЦ «Престиж сервис», тел.: (08236) 3-21-38, ул. Урицкого, д.9

33. **Комсомольск на Амуре:** АСЦ «Айс-сервис», тел.: (42172) 6-62-09, пр. Копылова, д.48 кор.2

34. **Кострома:** ЗАО «Аксон-сервис», тел.: (0942) 22-36-28, ул. Сутырина, д.5,

35. **Краснодар:** ООО «ТОП ЧЭНП Лтд», тел.: (8612) 59-55-73, ул. Чапаева, д.94

36. **Красноярск:** Сервисный центр «Близнецов», тел.: (3912) 27-67-20, 65-34-41, ул. Дудинская, д.12а

37. **Курск:** ЧП Сунцов, тел.: (0712) 52-13-40, 53-35-97, ул. Льва Толстого, д.9

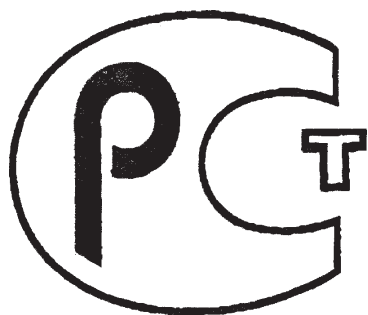
38. **Липецк:** ООО «Оптим ЛТД», тел.: (0742) 77-89-81, ул. Площадь Коммунальная, д.9а

39. **Магадан:** ЧП «Шантиленко», тел.: (41322) 7-58-44, ул. Парковая, 21
40. **Махачкала:** АСЦ «Техник ISE», тел.: (8722) 64-71-33, 64-28-95, пр-т Шамиля, д.20
41. **Майкоп:** ЗАО з-д «Рембыттехника», тел.: (87722) 3-28-48, 3-91-74 ул. Курганная, д.328
42. **Междуреченск:** ООО «РТА Сервис», тел.: (38475) 2-11-25, 2-82-00, пр.Строителей, 67
43. **Минеральные Воды:** ООО «КЛЕН», тел.: (87922) 7-61-45, 7-65-18, ул. Московская, 29А
44. **Мурманск:** ООО «СиПиЭс-Мурманск Технический, центр», тел.: (8152) 45-50-31, 45-09-49, ул. С. Перовской, д.37
ООО «БМ – мастер», тел.: (8152) 700-769, 443-519, ул. Книповича, д.47, офис 54
45. **Набережные Челны:** ООО «Бизнес Центр ВС», тел.: (8552) 52-92-54, пр-т Х. Туфана, д.26
46. **Нальчик:** ИП Мирзоева, тел.: (8662) 443-086, пр. Ленина, д.24
47. **Нефтеюганск:** ООО «Юганскрембыттехника», тел.: 3-23-00, 1 мкр, д. 2 Д/б «Силуэт»
48. **Нижевартовск:** ЗАО «Ланкорд», тел.: (3466) 61-23-71, ул. Ленина, 10П
ЗАО «Техэлектробыт», тел.: (3466) 61-32-66, проспект Победы, 24
49. **Нижний Новгород:** ЧП Грешнихина И.Э.б АСЦ «Гарант-сервис », тел.: (6312) 12-36-01, 12-00-29,
16-31-41, ул. Заярская, д.18
50. **Новосибирск:** ООО «ДэСибсервис», тел.: (3832) 51-81-13, ул. Выставочная, д.40
ООО «Сибирский Сервис», тел.: (3832) 92-47-12, 43-16-38, ул. Плахотного, д.39
51. **Новый Уренгой:** ООО «Бризант», тел.: (34949) 4-61-45, ул. 26-го съезда КПСС, д.10Б
52. **Норильск:** Сервис центр «Тайсервис», тел.: (3919) 49-12-12, ул. Ленинградская, д.22, оф.43
ПБОЮЛ «Спирин», тел.: (3919) 48-10-43, ул. Комсомольская, д.48
53. **Обнинск:** ООО «Радиотехника», тел.: (08439) 6-44-14, пл. Треугольная, д.1
54. **Омск:** ООО «Бытовая техника», тел.: (3812) 57-95-40, 57-24-47, пр-т Космический, д.99/2
ЧП Масютенко, тел.: (3812) 24-02-09, ул. Семиреченская, 93
55. **Орел:** ООО «Металлоремонт», тел.: (0862) 41-17-97, ул. Игнатова, д.31
56. **Оренбург:** ООО «Ком Инком», тел.: (3532) 62-77-01, 62-68-88, ул. Брестская, д.7
ООО ТЦ «Ликос Сервис», тел.: (3532) 77 55 05, 77 65 54, ул. Невельского, 8А
57. **Пенза:** ЗАО «Техсервис», тел.: (8412) 49-16-10, ул. Коммунистическая, д.28
ООО «Техносервис», тел.: (8412) 544-301, ул. Пушкина, д.10
ПБОЮЛ Васильев, тел.: (8412) 59-72-09, ул. Антонова, д. 11, кв. 117
58. **Петропавловск-Камчатский:** ЗАО «Элита Сервис», тел.: (4152) 191-100, 191-111, пр-т 50 лет Октября, 23/1
59. **Пермь:** ООО «Мария-М», тел.: (3422) 630-222, 631-116, ул. Тургенева, д. 21 оф. 440
60. **Петрозаводск:** ЧП «Хоршунов», тел.: (8142) 70-23-42, ул. Мурманская, д.25Б
61. **Ростов на Дону:** ООО «Диана и К», тел.: (86350) 5-51-59, 5-51-58, (8632) 47-09-55,
Ростовская обл., г. Аксай, ул. Ленина, 49
62. **Рязань:** ООО «Фирма Фонограф», тел.: (0912) 72-17-12, пл. 50-летия Октября, д.1
63. **Самара:** ООО «Фирма Сервис-Центр», тел.: (8462) 34-94-63, 34-94-28, ул. Мичурина, д.15, офис 307
64. **Саратов:** ООО «Аэлита», тел.: (8452) 50-69-24, 52-37-74, ул. Московская, 134/146
65. **Саяногорск:** ООО «МБТ», тел.: (39042) 7-78-18, Енисейский мкр., д.36
66. **Северодвинск:** ЧП Березин, тел.: (8184) 52-97-30, ул. Карла Маркса, 48
67. **Смоленск:** СЦ «Гарант», тел.: (0812) 647-111, ул. Ленина, д.22/6
68. **Ставрополь:** ООО «Т-Сервис», тел.: (8652) 94-41-13, 94-42-13, ул. Ленина, 468
69. **Старый Оскол:** ООО «Техномаркет», тел.: (0725) 44-10-82, 24-45-84, микрорайон Рудничный, д.24
70. **Сургут:** Техцентр «Интер-Сервис», тел.: (3462) 25-25-63, 25-69-70, Комсомольский пр-т, д.44
71. **Сыктывкар:** ИП Антипов Н.Н., тел.: (8212) 21-15-32, Сысольское шоссе, д. 1/3
ООО «Атлант Сервис», тел.: (8212) 20-02-86, ул. Южная, 7
72. **Тамбов:** ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», тел.: (0752) 72-63-46, 72-75-85, ул. Московская, д.23А
73. **Тверь:** ООО «Стеко-сервис», тел.: (0822) 32-00-23, пр-т Чайковского, д.100
74. **Тольятти:** ООО «Эпро Сервис», тел.: (8482) 20-72-56, 70-44-06, Приморский б-р, 2, офис 5
75. **Томск:** ООО «Академия Сервис», тел.: (3822) 49-15-80, 25-98-08, Академический пр-т, д.1, блок А, оф.204
ООО «СБ-сервис», тел.: (3822) 52-77-72, 52-77-87, ул. Никитина, д.37А
ООО «ГлавбытСервис», тел.: (3822) 26-64-62, 44-03-07, ул. Некрасова, д.12
76. **Тула:** Сервисный центр «Профит», тел.: (0872) 30-95-65, 30-94-64, ул. Вересаева, д.1
77. **Тюмень:** ООО «Аверс-Сервис», тел.: (3452) 39-12-18, 39-12-29, ул. Мельникайте, д.131 „А”
78. **Улан-Удэ:** ООО «Кондор-сервис», тел.: (3012) 44-23-44, ул. Гагарина, д.15
79. **Ульяновск:** ООО «Мастер-Сервис», тел.: (8422) 32-07-33, ул. Минаева, д.42
80. **Уссурийск:** Сервисный центр «ПОЛУКС», тел.: (4234) 32-10-35, 33-92-59, ул. Советская, д.29
81. **Уфа:** Сервисный центр «Техно», тел.: (3472) 22-99-18, 51-20-55, ул. Чернышевского, д.88
82. **Ухта:** ООО «АВВА», тел.: (82147) 6-36-13, ул. Семяшкина, д.8А
83. **Хабаровск:** ООО «Контур-сервис», тел.: (4212) 701-000, 752-137, ул. Ким-Ю-Чена, 43
84. **Чебоксары:** ЧП «Мельник», тел.: (8352) 42-09-46, 42-09-00, Московский пр-т, д.3
85. **Челябинск:** ООО ТТЦ «Рембыттехника», тел.: (3512) 49-30-33, ул. Производственная 8-Б
86. **Чита:** СЦ «Славянский Электроник», тел.: (3022) 32-55-22, 35-26-26, ул. Ингодинская, 35
87. **Ярославль:** ЗАО «Фирма ТАУ», тел.: (0852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, ул. Свободы д.101

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.





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