

**Kaiser**<sup>®</sup>

**EG ...**

**EINBAUGASBACKOFEN**

**BUILT IN GAS OVEN**

**ВСТРАИВАЕМАЯ ГАЗОВАЯ ДУХОВКА**



DE

## 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

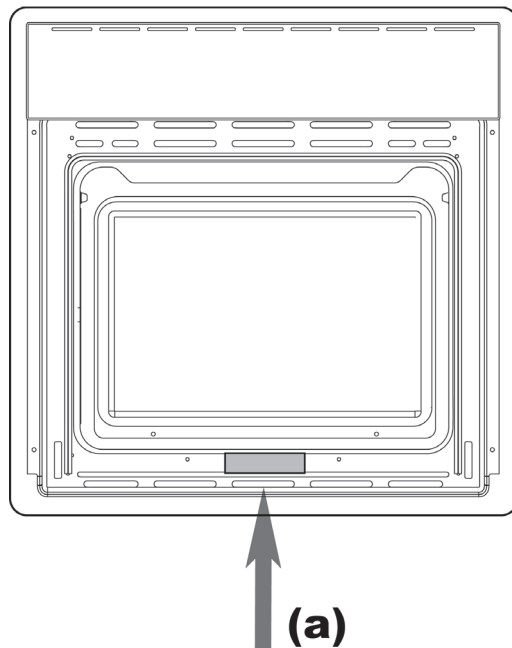


Abb. 1 - Fig. 1 - Рис. 1

### ACHTUNG!!!

Aus Sicherheitsgründen das Einschalten vom Gas-Backofen und gleichzeitig Elektrogrill ist untersagt.

### 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.

**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

**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

### **ATTENTION!!!**

For safety reason is prohibited to switch on the gas oven and the electric grill at the same time.

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.

OLAN-Haushaltsgeräte

Berlin, Germany

**ВНИМАНИЕ !!!** В целях безопасности запрещается одновременное включение газовой духовки и электрического гриля.

### **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.

# INDEX

## **ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR/MONTEUR (S. 6)**

FÜR DIE INSTALLATION DES GERÄTES RELEVANTE NORMEN	S.6
STANDORT	6
BELÜFTUNG DES RAUMS	6
GASANSCHLUSS	8
ANSCHLUSS DES METALLSCHLAUCHES	8
UMSTELLEN AUF EINEN ANDEREN GASTYP	10
TABELLE DER DÜSEN	12
EINSTELLEN DES MINIMUMS BEI UMSTELLUNG AUF EINEN ANDEREN GASTYP	14
EINBAU DES BACKOFENS	16
STROMANSCHLUSS	18

## **ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER (S. 20)**

ERSTMALIGE BENUTZUNG	S. 20
SELBSTREINIGENDE KATALYTISCHE PLATTEN	20
<b>BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE (ELEKTROGRILL)</b>	
- GASOFEN MIT ELEKTROGRILL	22
- TEMPERATUR-REGELUNG	22
- ELEKTROGRILL	24
- MECHANISCHE MINUTENUHR	24
<b>BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE (GASGRILL)</b>	
- GASOFEN MIT GASGRILL	26
- TEMPERATUR-REGELUNG	26
- GASGRILL	28
- BELEUCHTUNG OFEN - BRATSPIESS	28
IM OFEN BRATEN/BACKEN	30
HERAUSZIEHEN DES BODENS	32
AUSWECHSLUNG DER OFENBELEUCHTUNG	34
AUSBAUEN DER OFENTÜR	34
UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	36

# CONTENTS

## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (PAG. 7)

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION OF THE APPLIANCE	PAG. 7
POSITIONING	7
VENTILATION	7
GAS CONNECTION	9
RIGID PIPE CONNECTION	9
CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	11
NOZZLE TABLE	13
ADJUSTMENT OF THE MINIMUM SETTING FOLLOWING CONVERSION TO A DIFFERENT GAS TYPE	15
FLUSH FITTING	17
ELECTRICAL CONNECTIONS	19

## INSTRUCTIONS FOR THE USER (PAG. 21)

THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN	PAG. 21
SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS	21
<b>DESCRIPTION OF THE FRONT CONTROL PANEL (ELECTRIC GRILL)</b>	
- GAS OVEN WITH ELECTRIC GRILL	23
- OVEN TEMPERATURE CONTROL	23
- ELECTRIC GRILL	25
- MECHANICAL MINUTE TIMER	25
<b>DESCRIPTION OF THE FRONT CONTROL PANEL (GAS GRILL)</b>	
- GAS OVEN WITH GAS GRILL	27
- OVEN TEMPERATURE CONTROL	27
- GAS GRILL	29
- OVEN LIGHT- SPIT ROASTER	29
COOKING IN THE OVEN	31
REMOVAL OF THE BURNER COVER PLATE	33
REPLACING THE OVEN LIGHT	35
REMOVING THE OVEN DOOR	35
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT	37

# ОГЛАВЛЕНИЕ

## УКАЗАНИЯ ДЛЯ МОНТЕРА (СТР. 7)

УКАЗАНИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА	СТР. 7
МЕСТО УСТАНОВКИ	7
ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ	7
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ	9
ПОКЛЮЧЕНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОГО ШЛАНГА	9
НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА	11
ТАБЛИЦА ФОРСУНОК	13
УСТАНОВКА МИНИМАЛЬНОЙ ПОДАЧИ ПРИ НАСТРОЙКЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА	15
УСТАНОВКА ДУХОВКИ	17
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	19

## УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (СТР.21)

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	СТР. 21
САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПЛАСТИНЫ	21
<b>ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ЭЛЕКТРОГРИЛЬ)</b>	
- ГАЗОВАЯ ДУХОВКА С ЭЛЕКТРОГРИЛЕМ	23
- УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ	23
- ЭЛЕКТРОГРИЛЬ	25
- МЕХАНИЧЕСКИЙ МИНУТНИК	25
<b>ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ)</b>	
- ГАЗОВАЯ ДУХОВКА С ГАЗОВЫМ ГРИЛЕМ	27
- УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ	27
- ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	29
- ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ-ВЕРТЕЛ	29
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ	31
ИЗВЛЕЧЕНИЕ ДНИЩА	33
ЗАМЕНА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ	35
ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ	35
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	37

## ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR/MONTEUR

### FÜR DIE INSTALLATION DES GERÄTES RELEVANTE NORMEN (Standort und Belüftung des Raums)

Für die Installation, die Wartung und die Benutzung von Gasgeräten für den privaten Gebrauch die vor handenen Normen zu beachten.

Es folgt ein Auszug aus diesen Normen. Für alle nicht hier angeführten Hinweise wird auf die relevanten Normen verwiesen.

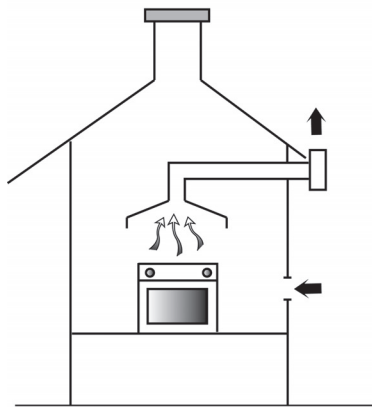
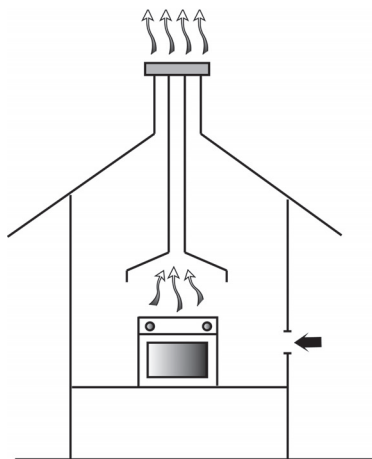


Abb. 2 - Fig. 2 - Рис. 2

#### STANDORT:

(Abb. 2) Kochgeräte müssen ihre Verbrennungsprodukte immer in eine zu diesem Zweck vorgesehene Haube ableiten, die an einen Kamin oder einen Rauchkanal angeschlossen sein muss, oder den Rauch direkt nach außen abführt. Besteht keine Möglichkeit, eine Dunstabzugshaube zu installieren, kann auch, sofern die belüftungsrelevanten Normen eingehalten werden, ein am Fenster oder einer Außenwand installierter Elektroventilator benutzt werden, der gleichzeitig mit dem Gerät betrieben werden muss.

#### BELÜFTUNG DES RAUMS:

(Abb. 2) der Raum, in dem mit Gas funktionierende Geräte installiert sind, muss mindestens mit so viel Frischluft versorgt werden, wie zur Verbrennung des von allen Geräten verbrauchten Gases erforderlich ist.

Es müssen also für die Belüftung des Raums Zuluftöffnungen angebracht werden, die die folgenden Voraussetzungen erfüllen:

- a) freier Gesamtquerschnitt von  $6 \text{ cm}^2$  pro kW mit mindestens  $100 \text{ cm}^2$  (diese Öffnungen können gegebenenfalls auch durch Erweiterung des Schlitzes zwischen Tür und Fußboden erhalten werden);
- b) sie müssen sich im unteren Abschnitt einer Außenwand befinden, die vorzugsweise gegenüber der Wand, an der die Verbrennungsprodukte abgeführt werden, liegt;
- c) sie müssen so platziert werden, dass sie nicht verlegt werden können, und wenn sie sich in einer Außenmauer befinden, müssen sie durch klar abgegrenzte Gitter, Metallnetze o. ä. Vorrichtungen an der Außenseite der Mauer geschützt sein.

Sollte im Raum ein Elektroventilator zur Abführung der schlechten Luft installiert sein, müssen die Öffnungen für den Luftaustausch einen Luftdurchsatz von mindestens  $35 \text{ m}^3/\text{h}$  pro kW im Raum installierter Leistung ermöglichen.

# INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

## INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION OF THE APPLIANCE (positioning and ventilation requirements)

The regulations covering the installation, maintenance and operation of gas appliances for domestic use are applicable regulations.

An extract of these regulations appears below. For all indications not covered, refer to the above-mentioned regulations.

### POSITIONING:

(Fig. 2) the products of combustion from cooking appliances must always be discharged into suitable extractor hoods, which must be connected to a chimney, flue or vented directly to outside the building. In situations where it is not possible to install an extractor hood, an electric extractor fan installed in a window or external wall may be used, provided that all requirements of the ventilation regulations are satisfied; the fan should switch on whenever the appliance is in operation.

### VENTILATION:

(Fig. 2) it is essential that the room in which gas appliances are installed is adequately ventilated to ensure that all the appliances receive the required quantity of fresh air for combustion.

To ensure an adequate air flow, it may be necessary to create apertures in accordance with the following requirements:

- a) with cross-sectional area of 6 cm<sup>2</sup> per kW with a minimum cross-sectional area of 100 cm<sup>2</sup> (these apertures may also be created by increasing the gap between the bottom of doors and the floor);
- b) situated at the bottom of an external wall, preferably opposite the wall on which combustion products are extracted ;
- c) the positions of the apertures should be selected so as to avoid the possibility of their being obstructed and, if made in external walls, they must be protected with grilles, metal meshes, etc. installed on the outside face of the wall.

If an electric extractor fan for the removal of foul air is installed in the room, the apertures provided for air changes must allow a ventilation rate of at least 35 m<sup>3</sup>/h per kW of power installed.

# УКАЗНИЯ ДЛЯ МОНТЕРА

## УКАЗАНИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

### (расположение и вентиляция помещения)

Для установки, ухода и пользования газовым прибором следуйте требованиям соответствующих норм.

Ниже следует выдержка из этих норм. При отсутствии здесь некоторых указаний следуйте требованиям соответствующих норм.

### МЕСТО УСТАНОВКИ:

(Рис. 2) продукты сгорания оборудования для приготовления пищи должны отводиться для этой цели предусмотренной вытяжкой, которая должна быть подключена к дымоходу или вентиляционному каналу или отводит дым непосредственно наружу. При невозможности установки вытяжки, может быть использован электрический вентилятор, вмонтированный в окно или наружную стену с соблюдением требований норм к вентиляции помещений, который должен быть включен во время пользования газовым прибором.

### ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ:

(Рис. 2) помещение, в котором установлены газовые приборы, должно обеспечиваться таким минимальным количеством свежего воздуха, которое необходимо для сгорания всего газа на всех газовых приборах.

Для вентиляции помещения должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия, отвечающие следующим требованиям:

- a) свободное полное поперечное сечение должно составлять 6см<sup>2</sup> на kW, но мин. 100см<sup>2</sup> (эти отверстия при необходимости могут быть обеспечены за счёт увеличения зазора между дверью и полом);
- b) отверстия должны находиться в нижней части внешней стены, которая расположена пре имуществом напротив стены, на которой отводятся продукты сгорания.
- c) отверстия должны быть расположены так, чтобы они не могли быть перекрыты, и если они находятся в наружной стене, они должны быть защищены на ней защитными решетками, металлическими сетями или другими приспособлениями.

Если в помещении должен быть установлен электрический вентилятор для вывода продуктов сгорания, то отверстия для обмена воздуха должны обеспечить пропускную способность воздуха мин. 35 м<sup>3</sup>/час на каждый кВт устанавливаемой мощности.

**GASANSCHLUSS**

Der Ofen kann mit Erdgas (Methan) oder Flüssiggas betrieben und ganz einfach von einem Gastyp auf den anderen umgestellt werden (siehe folgende Abschnitte). Der Anschluss an das Gasnetz muss von einem Fachmann gemäß ausgeführt werden. Wird das Gerät mit Flüssiggas aus einer Gasflasche gespeist, muss ein Druckregler gemäß benutzt werden.

**ANSCHLUSS DES METALLSCHLAUCHES**

Der Gasanschluss kann mit Hilfe eines steifen Metallschlauches hergestellt werden, der fest mit den Anschluss "G" (Abb. 3) verbunden sein muss, oder mit einem rostfreiem Stahlschlauch mit durchgehender Wand mit einer maximalen Länge von 2 m.

Der Anschluss "G" und die Dichtung "C" werden zusammen mit dem Gerät als Zubehör geliefert und entsprechen den Normen.

**Wichtig:**

Zum Ausrichten des Anschlusses "G" zwei Schlüssel benutzen. Wenn der Anschluss in die gewünschte Richtung zeigt, die Mutter "A" (Abb. 3) fest anziehen.

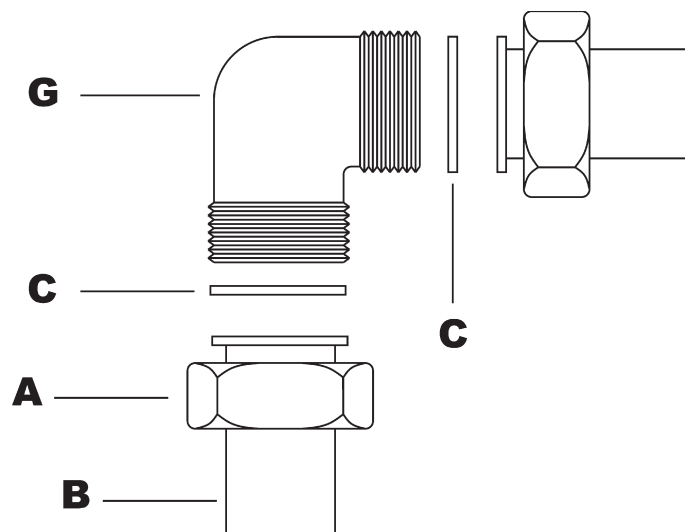


Abb. 3 - Fig. 3 - Рис. 3

---

**ACHTUNG - WICHTIG:** Nach dem Anschließen des Gerätes an das Gasnetz (oder die Gasflasche) mit Seifenwasser - auf keinen Fall jedoch mit einem Feuerzeug, einem Zündholz oder einer offenen Flamme - **KONTROLLIEREN**, ob der Anschluss **DICHT** ist oder Gas austritt.

---



**GAS CONNECTION**

The oven is designed to operate with both natural gas (methane) and liquid gas (LPG), and can be easily converted from one type to another following the instructions given in the relative section of this booklet. Connection to the gas supply must be carried out by qualified technicians and in conformance with the requirements.

If the appliance is to operate with gas bottles (LPG), a pressure regulator conforming to the requirements.

**RIGID PIPE CONNECTION**

Connection to the mains gas supply may be made via a rigid pipe firmly attached to the fitting "G" (Fig. 3), or via a flexible stainless steel continuous-wall hose, conforming with a maximum length of 2 metres.

The fitting "G" and seal "C" are supplied with the appliance, and comply with standards.

**Important:**

Use two wrenches to turn the fitting "G" to the required position. When the fitting is in the desired position, firmly tighten nut "A" (Fig. 3).

---



---

**WARNING - IMPORTANT:** after connecting the appliance to the gas supply (or to the liquid gas bottles) **CHECK FOR LEAKS** at the union using a solution of soapy water (never use a naked flame).

---



---

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ**

Духовка может работать на природном (метан) или сжиженном газе и очень просто переключаться с одного типа газа на другой (см. следующий раздел). Подключение прибора к газовому баллону или газопроводу должно осуществляться в соответствии с действующими предписаниями квалифицированными специалистами. Если прибор питается сжиженным газом из газового баллона, регулятор давления должен использоваться в соответствии с действующими предписаниями.

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКОГО ШЛАНГА**

Подсоединение к газу осуществляется с помощью металлической трубы, которая плотно подключается к соединению "G" (рис. 3), или с помощью нержавеющей стальной шланга, свободная длина которого не должна превышать 2 метров.

Соединение "G" и уплотнение "C" поставляются в комплекте с прибором как принадлежности и соответствуют нормам.

**Важно:**

Для установки соединения "G" использовать два ключа. Выставить соединение в нужном направлении и плотно затянуть гайку "A" (рис. 3).

**ВНИМАНИЕ - ВАЖНО:**


---



---

После подключения прибора к газопроводу или газовому баллону **ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ГЕРМЕТИЧНОСТЬ** соединений с помощью мыльной пены. Ни в коем случае не применять открытое пламя в любом виде.

---



---

## UMSTELLEN AUF EINEN ANDEREN GASTYP

Vor dem Umstellen auf einen anderen Gastyp den Gastyp feststellen, auf den das Gerät eingestellt ist (Klebeetikett (Abbildung 1) auf dem Gerät).

Für den Düsendurchmesser siehe Tabelle der Düsen.

### - Vorgangsweise bei Umstellung auf anderen Gastyp

- \* Das Gerät spannungsfrei schalten.
- \* Die Hauptdüse des Ofens auswechseln:
  - 1) Die Brennerabdeckung herausziehen (siehe HERAUSZIEHEN DES BODENS Seite 32).
  - 2) Die Schraube, mit der der Ofenbrenner befestigt ist, ausschrauben und ihn zusammen mit dem Heizelement und der Zündkerze herausnehmen. (Abbildung 5)
  - 3) Die Düse mit einem 7er-Steckschlüssel abnehmen. (Abbildung 6)
  - 4) Die neue Düse aufschrauben (der Durchmesser in mm ist auf der Düse eingestanzt) und dabei darauf achten, dass das Gewinde exakt sitzt.
  - 5) Den Brenner wieder montieren (wie oben ab Punkt 2, jedoch in umgekehrter Reihenfolge).
  - 6) Die Abdeckung wieder korrekt einsetzen.

Abb. 5 - Fig. 5 - Рис. 5

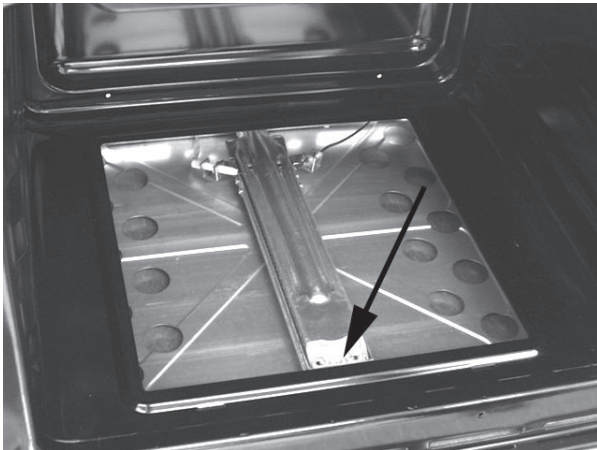
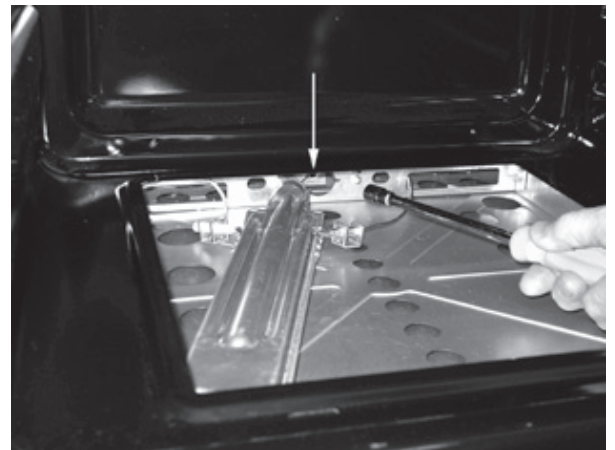


Abb. 6 - Fig. 6 - Рис. 6



**CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS**

Before converting the appliance for operation with a different gas type, check which type of gas it is currently set to operate with (adhesive label (Figure 1) on appliance).

For the correct nozzle diameter, refer to the relative table in this booklet.

**- Conversion procedure**

- \* Disconnect the electrical power supply to the appliance;
- \* Change the main oven nozzle:
  - 1) Remove the burner cover plate (see REMOVAL OF THE BURNER COVER PLATE page 33).
  - 2) Remove the screw securing the oven burner and withdraw the burner from the support together with the heat sensor and the ignition spark plug. (Figure 5)
  - 3) Remove the nozzle using a 7 mm box wrench (Figure 6)
  - 4) Screw the new nozzle in fully (diameter in hundredths of millimetre stamped on the nozzle), taking care not to cross the thread.
  - 5) Replace the burner reversing the operations in step 2 above.
  - 6) Replace the cover plate.

**ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА**

Перед переключением на другой тип газа, определить на какой тип газа настроен прибор (наклеенная на прибор этикетка рис.1.)

Данные диаметра форсунок указаны в "Таблице форсунок".

**- Порядок действий при переключении на другой тип газа**

- \* прибор отключить от сети
- \* главные форсунки духовки заменить следующим образом:
  - 1) выдвинуть защитную крышку (см. главу ИЗВЛЕЧЕНИЕ ДНИЩА стр. 33)
  - 2) Винт, которым закреплена го релка духовой камеры, вывернуть и вынуть его вместе с нагревающим элементом и свечей электроподжига. (рис. 5)
  - 3) Открутить форсунку ключем на 7 мм (рис. 6)
  - 4) Закрутить новую форсунку (диаметр проштампован на форсунке в мм), при этом обратить внимание на состояние резьбы.
  - 5) Монтировать горелку (как описано выше в пункте 2, только в обратной последовательности.
  - 6) Днище правильно поместить обратно.

## TABELLE DER DÜSEN

Die Durchmesser sind auf der Düse in Hundertstelmmillimeter angegeben.

Brenner	kW Nennlast	Ø Bohrung der Düse in mm		
		G20 20 mbar	G30 50 mbar	G30 29 mbar
Brenner des Ofens	2,50	1,13	0,67	0,76
Brenner des Grills	2,20	1,12	0,65	0,75

## NOZZLE TABLE

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

## ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Диаметр указан на форсунке в сотых долях миллиметра.

Burner	kW rated load	Ø Nozzle bore in mm		
		G20 20 mbar	G30 50 mbar	G30 29 mbar
Oven burner	2,50	1,13	0,67	0,76
Grill burner	2,20	1,12	0,65	0,75

Горелка	кВт номинальная мощность	Ø Диаметр форсунки в мм		
		G20 20 mbar	G30 50 mbar	G30 29 mbar
Горелка духовки	2,50	1,13	0,67	0,76
Горелка гриля	2,20	1,12	0,65	0,75

**EINSTELLEN DES MINIMUMS BEI UMSTELLUNG AUF EINEN ANDEREN GASTYP:**

**1) Von Erdgas auf Flüssiggas:**

**Geräte mit Edelstahlfront**

Den Drehregler des Gasthermostats auf Minimum stellen und dann abnehmen.

Den Schraubendreher durch die Nocke bis zur Schraube „A“ der Umgehung einführen. Nach rechts drehen und die Schraube so ganz schließen (siehe Abb. 4).

**Geräte mit Glasfront**

Die Frontblende abnehmen; dazu die beiden Nutmuttern lösen.

Den Schraubendreher in das Loch in der vorderen Wand des Ofens einführen und die Schraube A ganz schließen.

**2) Umstellen von Flüssiggas auf Erdgas:**

Den Thermostat des Ofens in die Stellung “min” drehen und das Gerät etwa 10 Minuten lang aufheizen.

Dann die Schraube der Umgehung lockern, bis eine kleine, aber stabile Flamme zu sehen ist. Die Frontblende wieder montieren.

Nach der Umstellung auf einen anderen Gastyp müssen die Daten auf dem Geräteetikett korrigiert werden (neue Werte für Gastyp und Gasdruck). (Abb. 1)

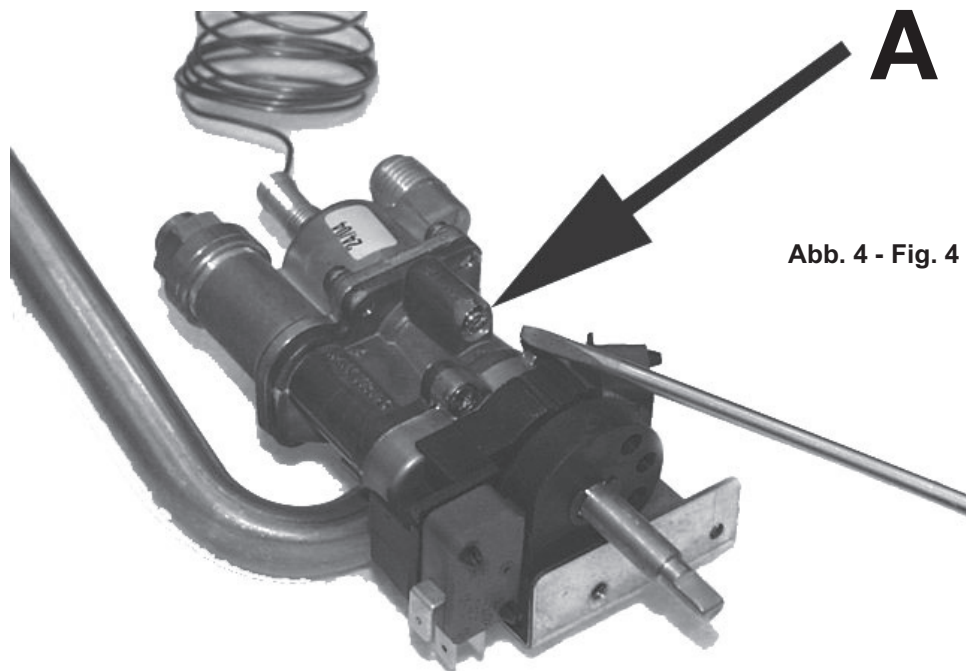


Abb. 4 - Fig. 4 - Рис. 4

**ADJUSTMENT OF THE MINIMUM SETTING FOLLOWING CONVERSION TO A DIFFERENT GAS TYPE:****1) Conversion from natural gas to LPG:****Ovens with stainless steel front**

Turn the temperature control knob to the minimum position, then remove the knob. Insert a screwdriver through the aperture to engage the bypass screw "A". Turn the screw fully to the right (see fig. 4).

**Ovens with glass fronts**

Remove the front by unscrewing the two ring nuts. Insert a screwdriver through the hole in the front wall of the oven and turn the screw A fully clockwise.

**2) Conversion from LPG to natural gas:**

Turn the oven temperature control knob to the "min" position and allow the appliance to warm up for about 10 minutes.

Then turn the bypass screw anticlockwise to obtain a low but stable flame. Replace the front.

After converting the appliance to a different type of gas, remember to change the data plate to one with the new data (gas type and pressure). (Fig. 1).

**УСТАНОВКА МИНИМАЛЬНОЙ ПОДАЧИ ПРИ ПЕРЕКЛЮЧЕНИИ НА ДРУГОЙ ТИП ГАЗА:****1) С природного газа на сжиженный:****Приборы с фронтом из нержавеющей стали**

Установить ручку газ-термостата на минимум и после этого ее снять. Вставить отвертку через отверстие в винт "А". Крутить вправо и таким образом завернуть до конца регулировочный винт (см. рис. 4).

**Приборы с фронтом из стекла**

Фронтальную панель управления снять; для этого освободить обе гайки. Вставить отвертку в отверстие в передней части духового шкафа и плотно затянуть винт А.

**2) Переключение с сжиженного газа на природный:**

Повернуть термостат духовки в положение "мин" и прогреть прибор в течении 10 минут. Затем ослабить регулировочный винт, чтобы установить маленькое, но стабильное пламя. Монтировать фронтальную панель управления.

После переключения на другой тип газа должны быть обязательно исправлены данные на заводской табличке (новые значения для типа газа и давления) (рис 1).

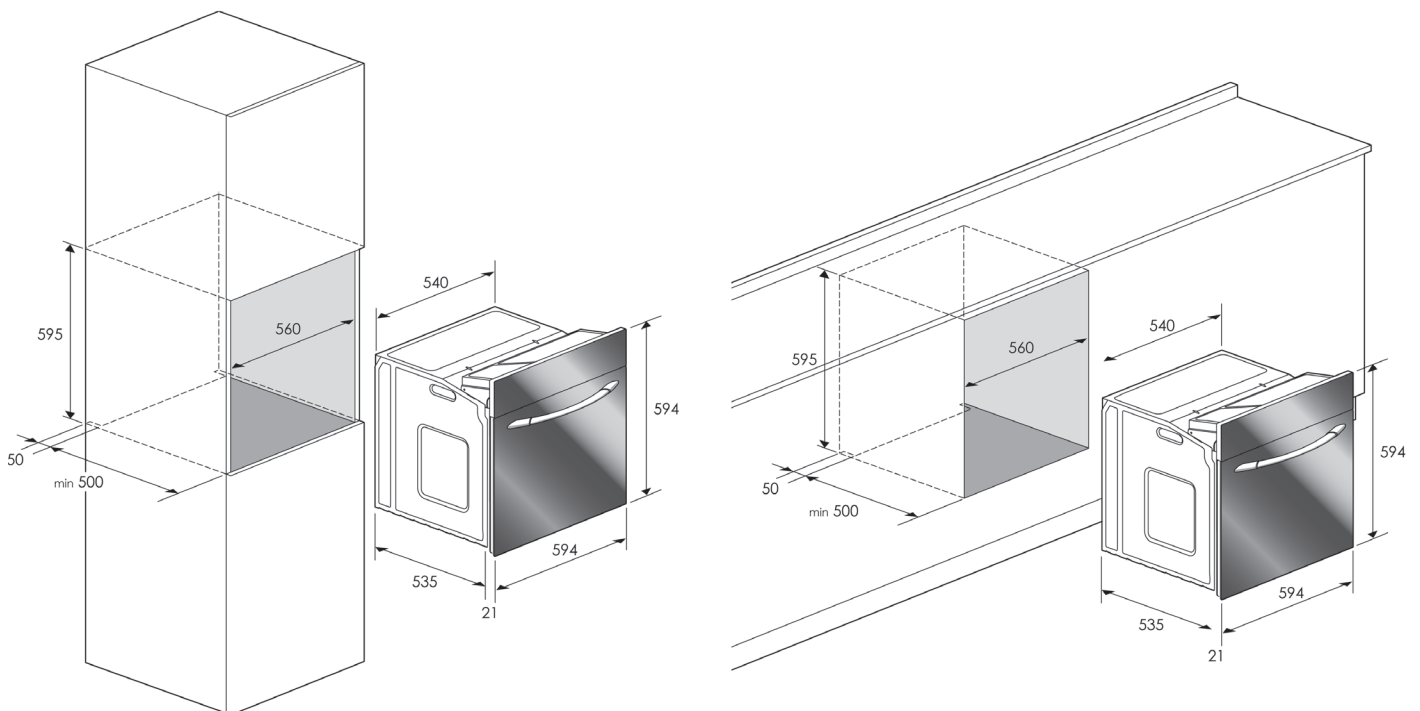
## EINBAU DES BACKOFENS

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den Angaben auf der Abbildung 7 entsprechen.

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

**Für das Kombinieren des Ofens mit den für mehrere Gastypen geeigneten Kochmulden (Abbildung 8) sind die der Kochmulde beiliegenden Hinweise und Anleitungen zu beachten.**

Abb. 7 - Fig. 7 - Рис. 7





**FLUSH FITTING**

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. The dimensions of the housing for the oven are given in figure 7.

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.

If a gas hob is to be installed in combination with the oven refer to the instructions supplied with the hob (figure 8).

**ВСТРОЙКА ДУХОВКИ**

Духовка может быть встроена под нагревательным полем или в шкаф. Монтажные размеры должны соответствовать данным на рисунке 7.

Мебель должна быть сделана из жаропрочного материала. Духовка должна быть расположена центрально относительно стенок мебели и укреплена винтами и втулками, поставляемыми вместе с комплектом.

Для комбинирования духовки с нагревательными поверхностями, подходящими к различным типам газа (рис. 8), использовать указания и руководства, прилагающиеся к нагревательным поверхностям.

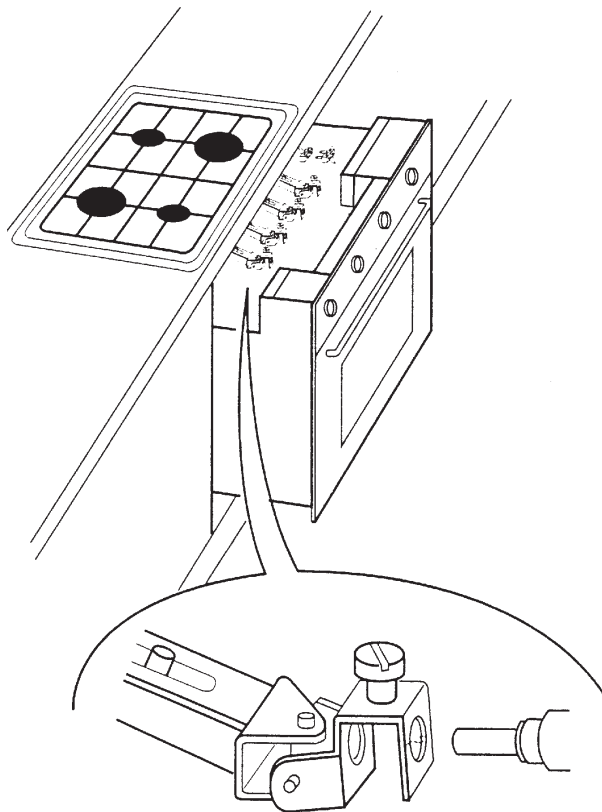


Abb. 8 - Fig. 8 - Рис. 8

**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 Belastung lt. Typenschild bemessen sein, und den geltenden Vorschriften entsprechen muss (das gelbgrüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät problemlos zugänglich sein.

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

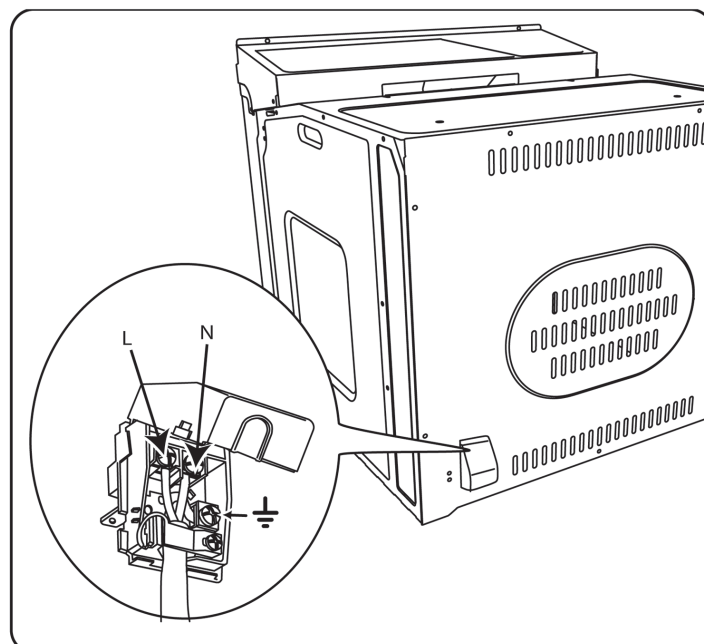


Abb. 9 - Fig. 9 - Рис. 9

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

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

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подсоединением к электросети нужно убедиться что:

- параметры электросети соответствуют данным, указанным в заводской табличке на фронтальной части духовой камеры;
- электросеть заземлена в соответствии с действующими правилами и указаниями. Заземление предписано законом. Если прибор не имеет шнура и/ или сетевой вилки, необходимо применять для этого предназначенные материалы, которые соответствуют электрическому напряжению и рабочей температуре, указанным на заводской табличке. Не допускается, чтобы кабель в каком либо месте нагревался до температуры больше чем 50°С. Для непосредственного подсоединения к эл. сети необходимо использовать специальный всеполярный выключатель с открытием контактов не менее 3 мм, соответственно техническим данным действующих предписаний (желто-зеленый кабель заземления должен быть подключен к выключателю). Штекер или всеполярный выключатель на правильно установленном приборе должен быть всегда легко достигаем.

**Примечание:** Изготовитель не несет никакой ответственности, если при установке прибора не соблюдаются все вышеприведенные предписания.

* CABLE TYPES AND DIAMETERS	230V~ H05RRF 3 x 1 mm <sup>2</sup>
* KABELTYPEN UND -DURCHMESSER	230V~ H05RRF 3 x 1 mm <sup>2</sup>
* ТИП КАБЕЛЯ И СЕЧЕНИЕ	230V~ H05RRF 3 x 1 mm <sup>2</sup>

## ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER

### 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 20 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.

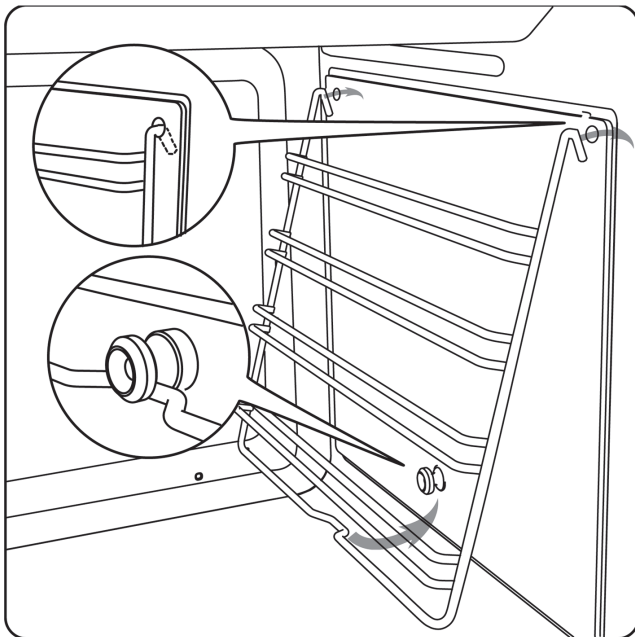


Abb. 10 - Fig. 10 - Рис. 10

### 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.

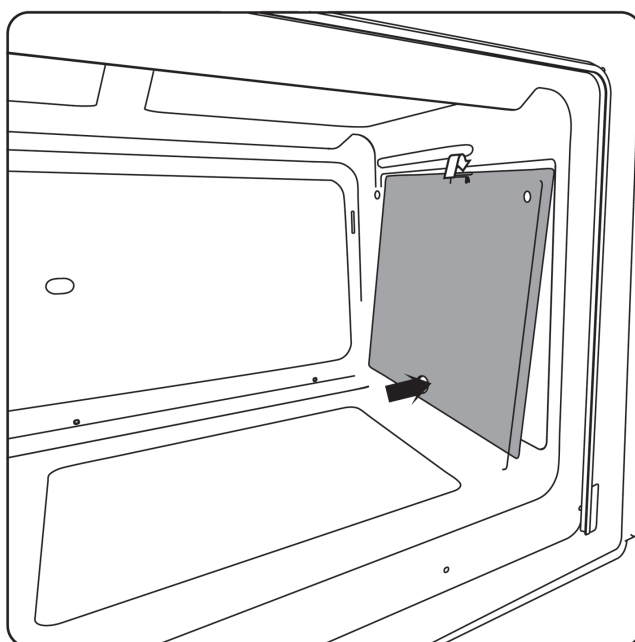


Abb. 11 - Fig. 11 - Рис. 11

## INSTRUCTIONS FOR THE USER

### 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 20 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.

### 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.

## УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### ПЕРВОЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ

Духовой шкаф необходимо основательно промыть мыльной водой. Для снятия боковых лестничек в духовках с гладкими стенками следовать рисунку.

Прогреть духовку при максимальной температуре в течении 20 минут; при этом устраняются все жиросодержащие консервирующие средства, которые во время эксплуатации духовки могут вызвать неприятные запахи.

#### **Важно:**

В качестве меры предосторожности необходимо перед каждым мытьем духовой камеры отключать прибор от электросети. Для чистки противопоказано применение кислотных или щелочных средств, таких как: лимонный сок, уксус, соль и т.д. Так же нужно избегать хлоросодержащие продукты, кислоты и абразивные вещества. Прежде всего на это следует обращать внимание при мытье лакированных стен.

### САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ

Духовые шкафы с гладкими стенками дают возможность монтировать в муфель панели с самоочищающейся эмалью, которые крепятся на стенках. Эти специальные панели, которые подвешиваются к стенкам духовки под боковыми лестничками, покрыты специальной микропористой эмалью, благодаря окислению которой брызги масла и жира постепенно испарются, а при температуре в духовом шкафу более чем 200° C сгорают.

Если после приготовления особенно жирной пищи духовка остается грязной, нужно прогреть ее пустой при максимальной температуре в течении 60 минут. Самоочищающиеся панели нельзя ни мыть или чистить, ни использовать абразивные или кислотосодержащие средства.

**BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE****GASOFEN MIT ELEKTROGRILL****BEDIENUNGSEINRICHTUNGEN (Abb. 12)**

1. Thermostat Gasofen
2. Drehregler Grill, Bratspieß und Innenbeleuchtung
3. Kontrolllampe Gasofen
4. Mechanische Minutenuhr
5. Kontrolllampe Grill

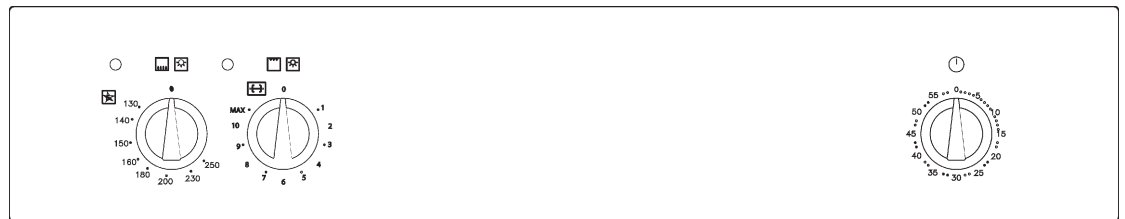


Abb. 12 - Fig. 12 - Рис. 12

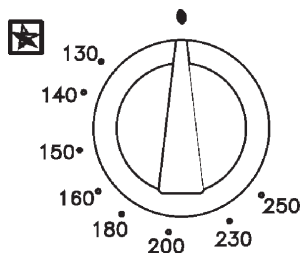


Abb. 13 - Fig. 13 - Рис. 13

**TEMPERATUR-REGELUNG**

Der Thermostat dient zum Einstellen der gewünschten Ofentemperatur und ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet. Wenn er in Betrieb ist, leuchtet das grüne Lämpchen.

Die Position min. entspricht einer Ofentemperatur von 130°C. Sie hat auch eine Einraststellung.

Die Position "max" entspricht einer Ofentemperatur von 250°C und ist auch die obere Endeinstellung des Thermostats. Zum Anzünden des Brenners den Drehregler des Thermostats drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen.

Den Drehregler etwa 5 bis 10 Sekunden lang gedrückt halten. In dieser Zeit wird der Brenner elektrisch gezündet, das Heizelement wird aufgeheizt und macht so die Versorgung des Brenners mit Gas möglich.

Die Zündung nicht länger als 15 Sekunden betätigen. Wenn der Brenner beim ersten Mal nicht gezündet wurde, den Drehregler loslassen und aus Sicherheitsgründen erst dann wieder drücken, wenn die Ofentür mindestens 1 Minute lang offen gelassen worden ist, damit das Gas entweichen kann.

Sollte die elektrische Zündung nicht funktionieren, kann der Ofen auch angezündet werden, indem man ein brennendes Zündholz an das Loch hält, durch das man den Brenner beobachten kann und gleichzeitig den Drehregler des Thermostats 5 bis 10 Sekunden lang auf "max" gedrückt hält.

**DESCRIPTION OF THE FRONT CONTROL PANEL****ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ****GAS OVEN WITH ELECTRIC GRILL****ГАЗОВАЯ ДУХОВКА С ЭЛ. ГРИЛЕМ****CONTROLS (Fig. 12)****ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (Рис.12)**

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

1. Термостат газовой духовки
2. Регулятор гриля, вертела и внутреннего освещения.
3. Контрольная лампа газ. духовки
4. Механический минутник
5. Контрольная лампа гриля

**OVEN TEMPERATURE CONTROL**

The temperature control knob serves to set the desired oven temperature and is equipped with a safety valve. When the oven is in operation the green light is illuminated.

**УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ**

Термостат служит для установки желаемой температуры духовки и оснащен защитным вентилем. При задействии термостата загорается зеленая лампочка.

The minimum position corresponds to an oven temperature of 130°C. The control knob has stop in the minimum position.

Положение "минимум" соответствует температуре духовки 130°C. Это положение имеет фиксирование.

The "max" position corresponds to an oven temperature of 250°C, and is obtained when the knob is turned fully anticlockwise.

Положение "максимум" соответствует температуре духовки 250°C и является последним пунктом термостата. Для зажигания горелки нажать ручку термостата и повернуть против часовой стрелки до желаемой температуры.

To light the burner, push in the temperature control knob and turn it anticlockwise to the desired temperature.

Hold the knob pressed in for 5-10 seconds. The burner will be ignited electrically, and the safety valve temperature sensor will heat up thereby allowing gas to continue to flow to the burner.

Держать ручку нажатой в течении 5-10 секунд. В это время зажигается электрический поджиг, нагревательный элемент накаляется и обеспечивает снабжение горелки газом.

Do not operate the ignition for longer than 15 seconds. If the burner fails to ignite, leave the door open for at least one minute, then try again.

Поджиг приводить в действие не более 15 секунд. Если горелка не зажглась с первого раза, нужно отпустить ручку, и в целях безопасности, повторно нажать только после проветривания духовки при открытой дверце в течении 1 минуты.

If the electrical ignition fails to produce a spark, hold a lit taper or match near the burner inspection hole and press and hold the temperature control knob in the "max" position for 5 to 10 seconds.

Если электрический поджиг не срабатывает, можно зажечь духовку спичками. Для этого нужно поднести зажженную спичку к зажигательному отверстию, через которое можно наблюдать за горелкой, и одновременно держать ручку термостата нажатой в течении 5-10сек. в "макс" положении.

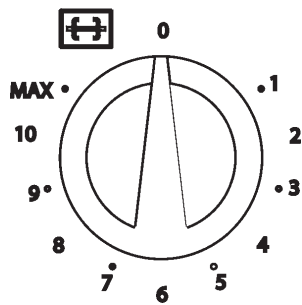



Abb. 14 - Fig. 14 - Рис. 14

### ELEKTROGRILL

Infrarot-Grill: Der Ofen ist mit einem Energieregler ausgestattet. Die Strahlungsintensität des Grillwiderstandes kann mit dem Drehregler (Abb. 14) von 1 bis MAX eingestellt werden. Wenn die Grillfunktion eingeschaltet ist, leuchtet das Kontrollämpchen und gleichzeitig auch die Innenbeleuchtung des Ofens. Zum Einschalten des Bratspießmotors (optional) muss der Drehregler auf  gestellt werden; es ist ein Einschnappen zu verspüren. Dann den Drehregler auf die gewünschte Leistungsstufe von 0 bis 8 stellen.

**ACHTUNG:** Der Grill funktioniert nicht, wenn die Gasfunktion des Ofens eingeschaltet ist.

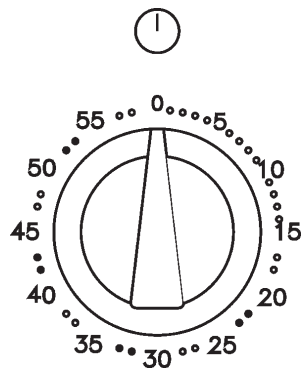


Abb. 15 - Fig. 15 - Рис. 15

### MECHANISCHE MINUTENUHR


Die Minutenuhr funktioniert unabhängig vom Gerät, weist durch ein akustisches Warnsignal darauf hin, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist und kann maximal auf 60 Minuten eingestellt werden.

Den Drehregler (Abb. 15) zuerst im Uhrzeigersinn bis auf 60 Minuten drehen und dann gegen den Uhrzeigersinn die gewünschte Zeit einstellen.

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



**ELECTRIC GRILL**

Infrared grill: equipped with an energy regulator. The heat intensity of the grill can be set from 1 to MAX using the relative control knob (Fig. 14). When the grill is in operation, the grill indicator light and the oven interior light will be illuminated. To operate the spit roaster motor (optional), turn the knob to the symbol  until you feel a click. Then turn the knob to desired power setting from 0 to 8.

**WARNING:** The grill will not operate when the oven is on.

**MECHANICAL MINUTE TIMER**


The minute timer can be set to a maximum time of 60 minutes; it emits an alarm tone when the set time period has elapsed. The minute timer operates independently of the oven.

The timer knob (Fig. 15) must first be turned clockwise to the 60 minute position and then turned anti-clockwise to the desired time setting.

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

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ**

Инфракрасный гриль: духовка оснащена регулятором энергии. Интенсивность инфракрасного излучения регулируется ручкой (рис. 14) от 1 до "MAX". Если гриль включен, одновременно загораются контрольная лампочка и внутреннее освещение духовки.

Для включения мотора вертела (опционально) нужно выставить ручку на символ , при этом ощущается щелчок.

После этого ручка регулятора устанавливается в желаемый режим от 0 до 8.

**ВНИМАНИЕ:** Если духовка включена в газовом режиме электрогриль не функционирует.

**МЕХАНИЧЕСКИЙ МИНУТНИК**

Минутник функционирует независимо от прибора. Он напоминает акустически, что выставленное время истекло. Предел выставляемого времени составляет 60 минут.

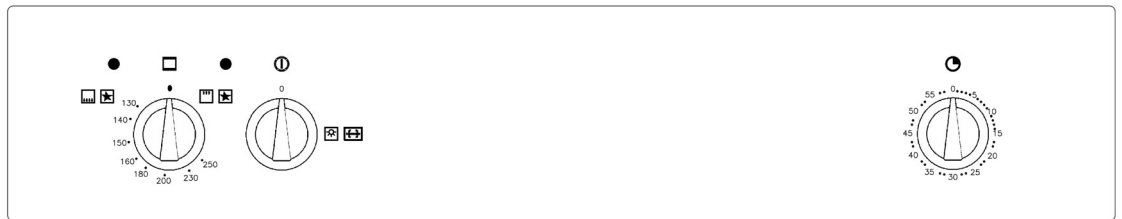
Повернуть ручку (рис. 15) по часовой стрелке до положения 60 минут, затем выставить желаемое время, поворачивая ручку против часовой стрелки. По истечении заданного времени прозвучит акустический сигнал, который через некоторое время автоматически отключится.

**BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE**

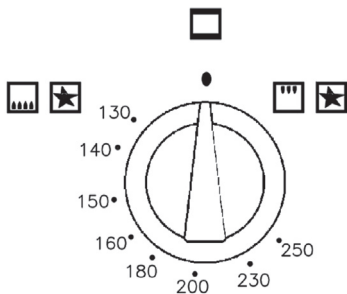
**GASOFEN MIT GASGRILL**

**BEDIENUNGSEINRICHTUNGEN (Abb. 16)**

1. Thermostat Boden und Gasgrill
2. Drehregler Innenbeleuchtung Ofen und Bratspieß
3. Kontrolllampe Gasofen
4. Mechanische Minutenuhr
5. Kontrolllampe elektrischer Betrieb



**Abb. 16 - Fig. 16 - Рис. 16**



**Abb. 17 - Fig. 17 - Рис. 17**

**TEMPERATUR-REGELUNG (Abb. 17)**

Der Thermostat dient zum Einstellen der gewünschten Ofentemperatur und ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet. Wenn er in Betrieb ist, leuchtet das grüne Lämpchen.

Zum Einschalten des unteren Brenners den Drehregler des Thermostats drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur stellen.

Die Position min. entspricht einer Ofentemperatur von 130°C. Sie hat auch eine Einraststellung.

Die Position max. entspricht einer Ofentemperatur von 250°C und ist auch die Endposition des Thermostats.

Den Drehregler etwa 5 bis 10 Sekunden lang gedrückt halten. In dieser Zeit wird der Brenner elektrisch gezündet, das Heizelement wird aufgeheizt und macht so die Versorgung des Brenners mit Gas möglich.

**DESCRIPTION OF THE FRONT CONTROL PANEL****ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ****GAS OVEN WITH GAS GRILL****ДУХОВКА С ГАЗОВЫМ ГРИЛЕМ****CONTROLS (Fig. 16)****ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (рис.16)**

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

1. Термостат газового гриля
2. Ручка внутреннего освещения духовки и вертела
3. Контрольная лампа газовой духовки
4. Механический минутник
5. Контрольная лампа электрического режима.

**OVEN TEMPERATURE CONTROL (Fig. 17)****УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ (Рис. 17)**

The temperature control knob serves to set the desired oven temperature and is equipped with a safety valve. When the oven is in operation the green light is illuminated.

Термостат служит для выбора желаемой температуры духовки и снабжен защитным вентилем. В рабочем режиме духовки загорается зеленая лампочка.

To turn on the bottom burner, push in the temperature control knob and turn it anticlockwise to the desired temperature.

Для включения нижней горелки ручку термостата надавить и поворачивая ее против часовой стрелки, выставить желаемую температуру.

The minimum position corresponds to an oven temperature of 130°C. The control knob has stop in the minimum position.

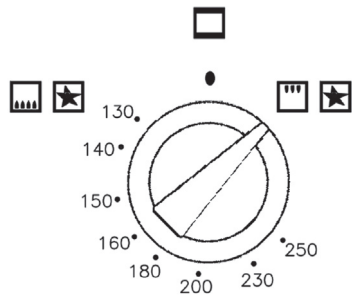
Положение "**min.**" соответствует температуре духовки 130°C. Это положение имеет фиксирование.

The maximum position corresponds to an oven temperature of 250°C, and is obtained when the knob is turned fully anticlockwise.

Положение "максимум" соответствует температуре дувки 250°C и является последним пунктом термостата.

Hold the knob pressed in for 5-10 seconds. The burner will be ignited electrically, and the safety valve temperature sensor will heat up thereby allowing gas to continue to flow to the burner.

Держать ручку нажатой в течении 5-10 секунд. В это время зажигается электрический поджиг, нагревательный элемент накаляется и обеспечивает снабжение горелки газом.

**GASGRILL (Abb. 18)**

Der Gasgrill muss immer mit halb geöffneter Tür und dem mitgelieferten und in die Schlitze unter der Bedienblende eingestecktem Hitzeschutzblech betrieben werden.



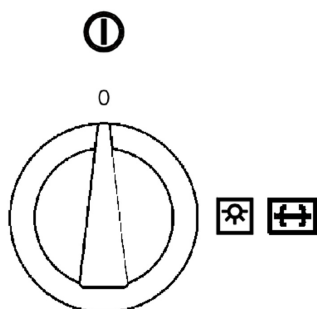
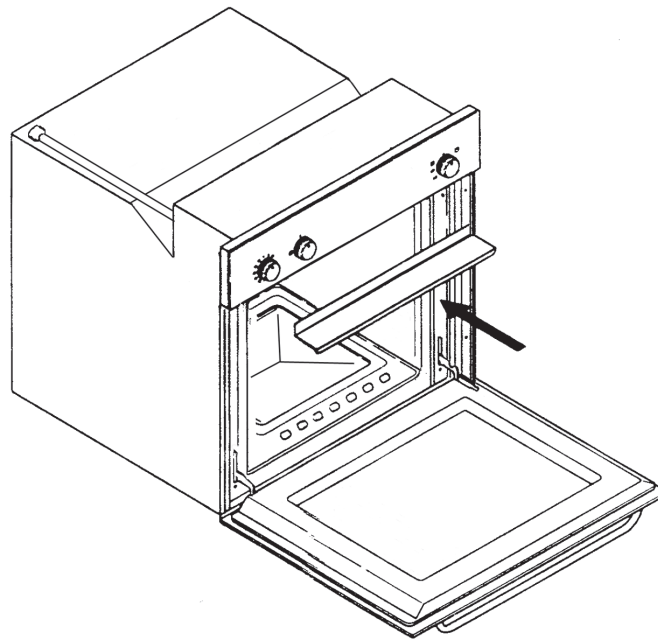
Zum Einschalten den Regler im Uhrzeigersinn auf   drehen und 5 bis 10 Sekunden lang gedrückt halten.

Abb. 18 - Fig. 18 - Рис. 18

**BELEUCHTUNG OFEN - BRATSPIESS (Abb. 19)**

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

Abb. 19 - Fig. 19 - Рис. 19

**GB**

**GAS GRILL (Fig. 18)**

The gas grill must only be operated with oven door slightly open and the heat shield (supplied) inserted in the slots under the control panel.



To turn on the grill, turn the knob clockwise to the position



and hold it pressed in for 5-10 seconds.

**RU**

**ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ (Рис. 18)**

Во время пользования газовым грилем необходимо держать дверцу духовки наполовину открытой и вставить в щель под панелью управления жарозащитную пластину, которая поставляется в комплекте с духовкой. Для включения гриля крутить ручку по часовой стрелке до символа   и держать ее нажатой в течении 5-10 секунд.

**OVEN LIGHT - SPIT ROASTER (Fig. 19)**

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

**ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ И ВЕРТЕЛ (Рис. 19)**

Этот выключатель служит включению внутреннего освещения и вертела, если модель духовки этим снабжена.

**IM OFEN BRATEN/BACKEN**

Bei dieser Heizart kann man den Ofen wie üblich benutzen und die Rezepte in den Kochbüchern verwenden.

Das zu kochende Gericht sollte vorzugsweise auf der mittleren Etage platziert werden.

GERICHT <i>MAIN COURSE</i> <b>БЛЮДО</b>	STUFE <i>SHELF</i> <b>УРОВЕНЬ</b>	TEMPERATUR (°C) <i>TEMPERATURE</i> (°C) <b>ТЕМПЕРАТУРА</b> (°C)	KOCHZEIT (min) <i>COOKING TIME</i> (min) <b>ВРЕМЯ</b> <b>ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)</b>	VORHEIZEN <i>PREHEAT</i> <b>ПРЕДВАРИТ. РАЗОГРЕВ</b>
BISKUITTEIG (BISKUITROULADE) <i>GENOESE SPONGE (SWISS ROLL)</i> ТЕСТО БИСКВИТНОЕ (БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ)	4	210	15 - 20	Ja - Yes - Да
MÜRBTTEIG (KEKSE) <i>SHORT PASTRY (BISCUITS)</i> ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ (ПЕЧЕНЬЕ)	5	200	10 - 12	Ja - Yes - Да
TEIG MIT KÜNSTL. HEFE (FLADEN, BLECHKUCHEN) <i>DOUGH WITH RAISING AGENT</i> ( <i>SCHIACCIATA</i> ) ТЕСТО С ИСКУСТВ. ДРОЖЖАМИ (ЛЕПЕШКИ, ПИРОГИ)	4	200	25 - 30	Ja - Yes - Да
BISKUITTEIG, SANDKUCHEN (IN KLEINEN PAPIERFORMEN) <i>SPONGE CAKE</i> ( <i>SMALL PAPER PASTRY CASES</i> ) ТЕСТО БИСКВИТНОЕ, ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ (В МАЛЕНЬКИХ БУМАЖНЫХ ФОРМАХ )	4	190	20 - 25	Ja - Yes - Да
HEFETEIG (MOHNSTRUDEL) <i>LEAVENED DOUGH (STRUDEL)</i> ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ (МАКОВЫЙ РУЛЕТ)	4	180	40 - 50	Ja - Yes - Да
BLÄTTERTEIG (GEFÜLLTE TASCHE) <i>PUFF PASTRY (TARTLETS)</i> ТЕСТО СЛОЕННОЕ (ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ)	4	190	20 - 30	Ja - Yes - Да
SOUFFLÉ <i>SOUFFLÉ</i> СУФЛЕ	4	180	35 - 40	Ja - Yes - Да
SACHERTORTE <i>SACHERTORTE</i> ВЕНСКИЙ ТОРТ	4	180	55 - 60	Ja - Yes - Да
OBSTTORTE <i>FRUIT PIE</i> ТОРТ ФРУКТОВЫЙ	2	160	160 - 180	Ja - Yes - Да
BEIGNETTEIG <i>CHOUX PASTRY</i> ТЕСТО ДЛЯ ВАФЕЛЬ	5	200	35 - 40	Ja - Yes - Да
RINDSBRATEN (CA. 1,5 KG) <i>ROAST BEEF (APPROX. 1.5 KG)</i> ГОВЯЖЬЕ ЖАРКОЕ (ПР. 1,5 КГ)	2	200	90 - 120	Ja - Yes - Да
SCHWEINSBRATEN (CA. 1,5 KG) <i>ROAST PORK (APPROX. 1.5 KG)</i> СВИНОЕ ЖАРКОЕ (ПР. 1,5 КГ)	2	200	100 - 120	Ja - Yes - Да
PIZZA <i>PIZZA</i> ПИЦЦА	2	190	20 - 25	Ja - Yes - Да
FISCHAUFLAUF <i>BAKED FISH</i> РЫБА	4	180	50 - 60	Ja - Yes - Да
GEMÜSEAUFLAUF <i>BAKED VEGETABLES</i> ОВОЩИ	4	170	30 - 40	Ja - Yes - Да
GEFLÜGEL <i>POULTRY</i> ПТИЦА	4	190 - 200	60 - 70	Ja - Yes - Да

## **GB**

### **COOKING IN THE OVEN**

With this cooking method, you can operate the oven in the normal way and follow the instructions in recipe books.

The food to be cooked should preferably be placed on the middle shelf of the oven.

## **RU**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ**

Для такого способа приготовления духовку можно использовать как обычно и применять рецепты из поваренной книги. Приготавливаемая пища должна быть расположена преимущественно на среднем уровне.

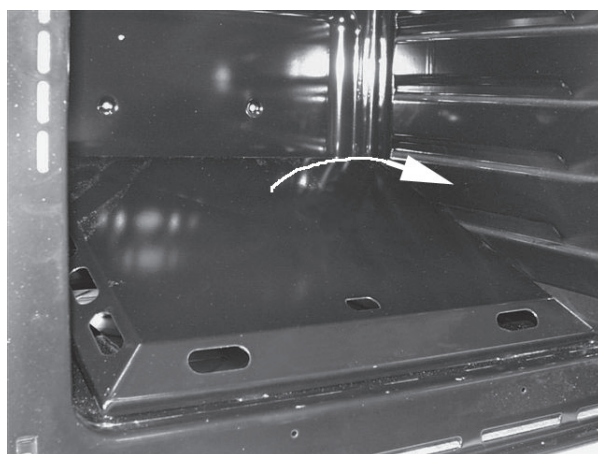
## Hinweise zum Grillen:

GERICHT <i>MAIN COURSE</i> БЛЮДО	STUFE <i>SHELF</i> СТУПЕНЬ	POSITION <i>POSITION</i> ПОЗИЦИЯ	KOCHZEIT (min) <i>COOKING TIME</i> (min) ВРЕМЯ ПРИГОТОВ- ЛЕНИЯ (МИН)	VORHEIZEN <i>PREHEAT</i> ПРЕДВ. НАГРЕВ
STEAK <i>STEAKS</i> БИФСТЕКС	5	10	10 - 15	
KOTELETTEN <i>CUTLET</i> КОТЛЕТА	5	10	15 - 25	---

## HERAUSZIEHEN DES BODENS: (Abb. 20)

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

Abb. 20 - Fig. 20 - Рис. 20





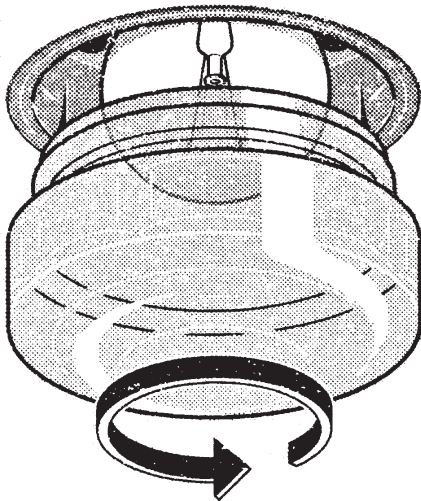
**REMOVAL OF THE BURNER COVER PLATE: (Fig. 20)**

The burner cover plate is secured at the front by two tabs inserted in two slots; to remove the cover plate, raise the rear of the plate so that it pivots at the front and withdraw the tabs from the slots.

**ИЗВЛЕЧЕНИЕ ДНИЩА: (Рис. 20)**

Днище (крышку горелки) взять спереди за два выступа, которые расположены в двух продолговатых отверстиях; для вынимания днище сзади приподнять, спереди надавить и вытащить из двух пазов.

## AUSWECHSLUNG DER OFENBELEUCHTUNG

**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.

## AUSBAUEN DER OFENTÜR

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. 21 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.

Abb. 21 - Fig. 21 - Рис. 21

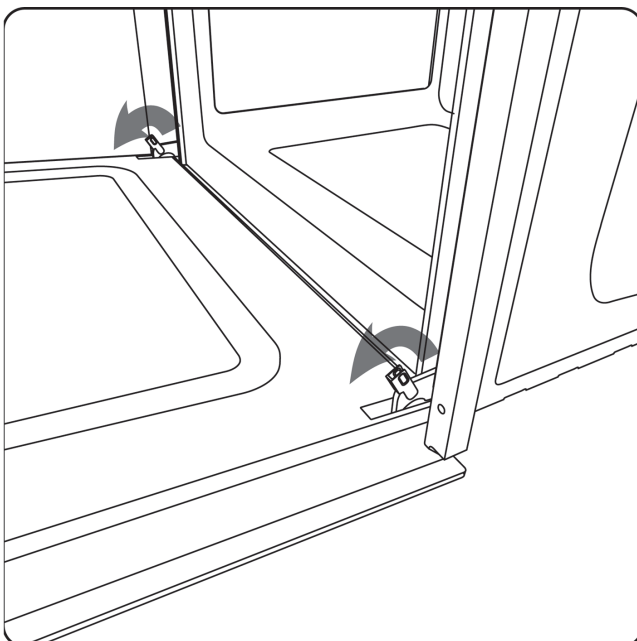
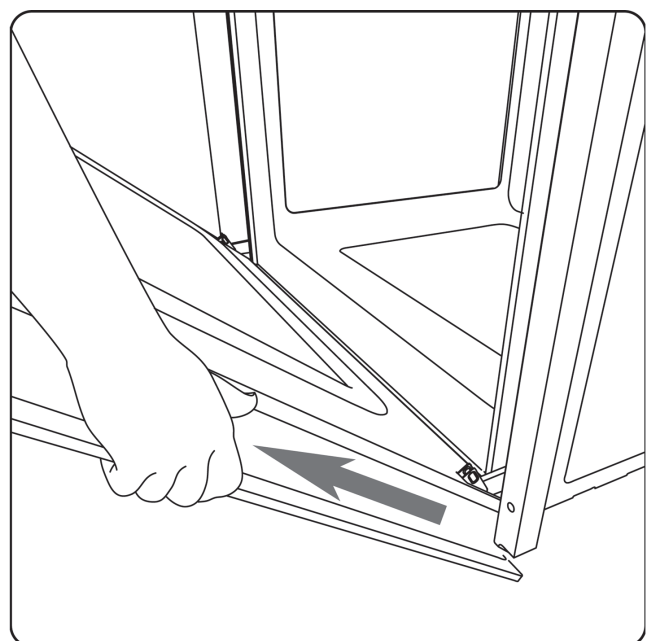


Abb. 22 - Fig. 22 - Рис. 22



**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.

**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. 21.
- 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.

**ЗАМЕНА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОЙ КАМЕРЫ****ВАЖНО:**

Лампочка для духовки должна иметь следующие характеристики:

- a) стойкость к высоким температурам (до 300°C)
- b) снабжение током: см. характеристики подключения на заводской табличке V/Hz
- c) Мощность 25 Ватт
- d) Цоколь E 14

Прибор прежде всего отсоединить от электросети.

- Для избежания повреждений в духовке постелить полотенце
- вывернуть плафон
- старую лампу выкрутить и заменить ее на новую
- установить плафон на место и убрать кухонное полотенце
- прибор снова подключить к электросети.

**ДЕМОНТАЖ ДВЕРИ ДУХОВОЙ КАМЕРЫ**

Дверцу духовки можно без труда снять. Для этого действовать следующим образом:

- полностью открыть дверцу;
- поднять два фиксатора, изображены на рис.21;
- снова прикрыть дверь до ее первого касания фиксаторов;
- дверку приподнимая и наклоняя вперед снять;

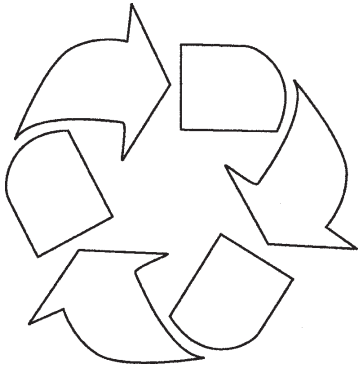
Для установки дверки обратно, вставить шарниры на место и затем оба фиксатора привести в исходное положение, т.е. опустить.

**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.



## **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.

## **RU**

### **ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

В качестве вклада в охрану окружающей среды, документы для этого прибора были выполнены на бумаге, отбеленной без хлора или на бумаге вторичной переработки.

При производстве упаковки большое значение придается ее экологичности; ее можно сохранить или вторично переработать, так как упаковка сделана из экологически чистых материалов.

Вторичная переработка упаковки сокращает потребление природных ресурсов и уменьшает объем промышленного и бытового мусора.



## 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 неустранимыми 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 поверхностей, 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

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

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей

**Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!**

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

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

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

### ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ:

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](http://www.kaiser.ru).  
Почтовый факс: (095) 488-75-10, 488-76-10; e-mail: [service@kaiser.ru](mailto: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 К<sup>0</sup>», 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. **Нижневартовск:** 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 «Металлремонт», 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 «Элро 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. **Усурийск:** 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. Семьяшкина, 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

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.

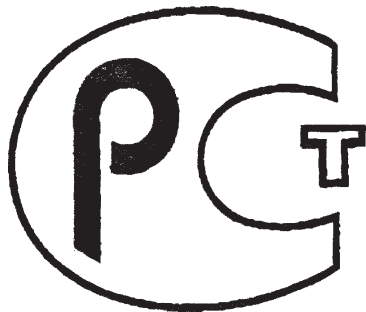
---

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.

---

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](http://www.kaiser-olan.de)**

**COD. 2.000.75.0**

