

Kaiser[®]

EM 25***

BUILT IN MULTI-MICROWAVE OVEN WITH GRILL & CONVECTION

**EINBAU-MULTI-MIKROWELLE
MIT GRILL & HEISSLUFT**

**ВСТРАИВАЕМАЯ МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ**



EN USER MANUAL

DE GEBRAUCHSANWEISUNG

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

EN

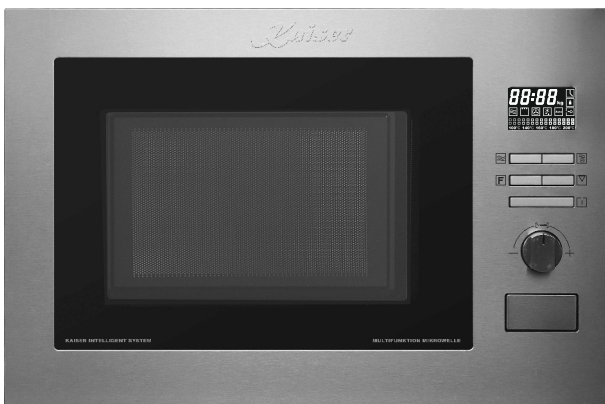
DEAR CUSTOMERS,

thank you for purchasing this Kaiser product.

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

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

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



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

We wish you an effective use of the microwave oven of our Firm.

Yours faithfully

Kaiser

**OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany**

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

DE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

wir danken Ihnen für den Erwerb unserer Technik.

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen die effektive Nutzung des Mikrowellengerätes unserer Firma.

Hochachtungsvoll

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

благодарим Вас за приобретение нашей техники.

Мы уверены, что Вы сделали правильный выбор. Данный продукт удовлетворяет самым высоким требованиям и отвечает мировым стандартам, его современный вид, разработанный лучшими европейскими дизайнерами, великолепно украсит Вашу кухню.

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

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

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

Желаем Вам эффективного пользования микроволновой печью нашей фирмы.

Уважающий Вас

Kaiser

OLAN-Haushaltsgeräte
Berlin Germany

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

CONTENTS

INSTALLATION INSTRUCTIONS	6
Installation of the microwave oven	6
Electrical connection	8
Preparation	10
DESCRIPTION	18
Location drawing	18
Control panel	18
The advantages of microwave ovens	20
Operation functions	24
USAGE	26
Digital time switch clock Intelligent system	26
Child lock	28
Microwave function	28
Convection + Microwave function	30
Grill + Microwave function	32
Function defrosting by weight (automatic)	34
Special functions Auto Cooking	36
Programming the appliance	38
Delayed cooking	38
User programs	40
PRACTICAL ADVICES	42
Defrosting	42
Cooking with microwave oven	44
Suggestions for cooking of vegetables and fish	48
Cooking with the grill	50
Function Microwave + Grill	54
Ovenware	56
CARE AND ATTENDANCE	60
Cleaning	60
Alternate inspection	62
What to do, if?	64
RESPECT FOR THE ENVIRONMENT	66

INHALTSVERZEICHNIS

FÜR DEN INSTALLATEUR	7
Einbau des Mikrowellengerätes	7
Stromanschluss	9
Vorbereitung	11

BESCHREIBUNG	19
Gesamtansicht	19
Bedienblende	19
Die Vorteile der Mikrowellenöfen	21
Betriebsfunktionen	25

BENUTZUNG	27
Elektronische Zeitschaltuhr Intelligent system	27
Kindersicherung	29
Funktion Mikrowelle	29
Funktion Heißluft + Mikrowelle	31
Funktion Grill + Mikrowelle	33
Funktion Auftauen nach Gewicht (automatisch)	35
Sonderfunktionen Autozubereitung	37
Programmierung des Gerätes	39
Startverzögerung	39
Benutzerprogramme	41

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	43
Auftauen	43
Garen in der Mikrowelle	45
Empfehlungen für Gemüse- und Fischzubereitung	49
Zubereitung mit dem Grill	51
Funktion Mikrowelle + Grill	55
Geschirr	57

PFLEGE UND WARTUNG	61
Reinigung	61
Periodische Besichtigung	63
Was ist, wenn?	65

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT	67
------------------------------	-----------

ОГЛАВЛЕНИЕ

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	7
Установка микроволновой печи	7
Подключение к электросети	9
Подготовка	11

ОПИСАНИЕ	19
Внешний вид	19
Панель управления	19
Преимущества микроволновых печей	21
Рабочие функции	25

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	27
Электронное программирующее устройство Intelligent system	27
Блокировка от детей	29
Функция Микроволны	29
Функция Горячий обдув + Микроволны	31
Функция Гриль + Микроволны	33
Функция Размораживание по весу (автоматическое)	35
Особые функции - Автоматическое приготовление	37
Программирование устройства	39
Отложенный старт	39
Пользовательские программы	41

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ	43
Размораживание	43
Приготовление пищи в микроволновой печи	45
Рекомендации по приготовлению овощей и рыбы	49
Приготовление на гриле	51
Функция Микроволны + Гриль	55
Посуда	57

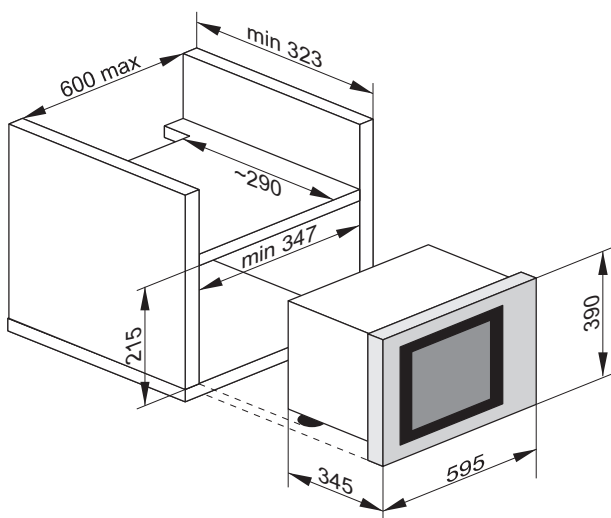
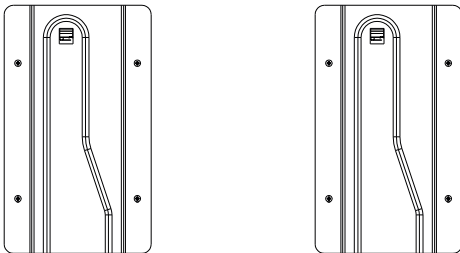
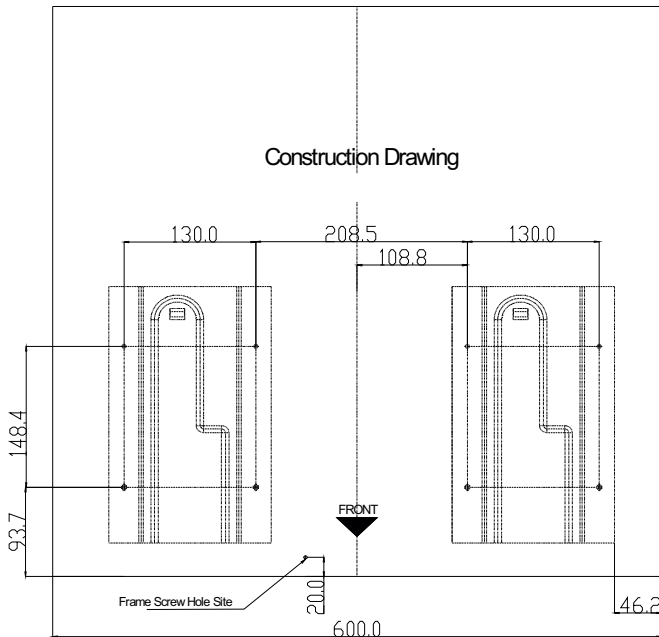
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	61
Очистка	61
Периодический осмотр	63
Что делать, если?	65

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	67
--------------------------------	-----------

INSTALLATION INSTRUCTIONS

INSTALLATION OF THE MICROWAVE OVEN

The microwave 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.



- Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.
- The front surface of the oven may be wrapped with a protective film. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.
- Open the oven's door and take out all the items and remove the packing material.

Attention! Do not remove the mica covers on the wall of the interior! This cover stops fat and pieces of food which could damage the microwave generator.

- Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the customer service.

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

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

FÜR DEN INSTALLATEUR

EINBAU DES MIKROWELLENGERÄTES

Das Mikrowellengerät kann unter einer Arbeitsplatte oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaßen müssen den auf der Abbildung dargestellten Massen entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Das Mikrowellengerät muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

- Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios bzw. Fernsehgeräten aufgestellt werden.
- Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie mit der Innenseite beginnen.
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie alle Zubehörteile sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Nehmen Sie die Abdeckungen aus Glimmer an der Wand des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckungen verhindern, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

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

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

- Разместите микроволновую печь на плоской и устойчивой поверхности. Она не должна находиться близко к каким-либо источникам высокой температуры, радио или телевизионных волн.
- Передняя поверхность устройства может быть покрыта защитной пленкой. Перед первым использованием тщательно удалите эту пленку, начиная с внутренней части.
- Откройте дверцу микроволновой печи и извлеките все находящиеся там предметы и удалите упаковочный материал.

Внимание! Не удаляйте защитные пластинки из слюды на стенке внутренней части микроволновой печи. Эти пластинки защищают генератор микроволн от жира и частичек пищи.

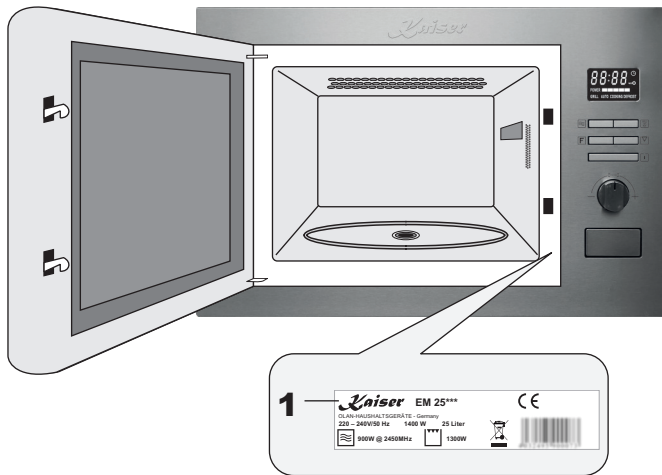
- Убедитесь, что дверца микроволновой печи закрывается правильно и что внутренняя поверхность дверцы и фронт печи не повреждены. Если Вы обнаружите любое повреждение свяжитесь с сервисной службой.

Внимание! Монтаж и подключение микроволновой печи должны проводиться только квалифицированным специалистом.

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

ELECTRICAL CONNECTION

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



- The power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can also damage the cable;
- The supply voltage corresponds to the specifications on the rating plate **1** of the oven;
- The mains supply has an efficient ground connection complying with all applicable laws and regulations.

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

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

Attention! Do not use the oven if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the customer service.

Attention! This microwave oven is exclusively for domestic use! Use the appliance only for preparing meals.

STROMANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass:

- das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel ebenfalls beschädigen;
- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem angebrachten Typenschild **1** übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist.

Die Erdung ist eine notwendige Voraussetzung der Nutzung des Gerätes. Falls der Mikrowellenofen 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 keinesfalls eine Temperatur von über 50 °C erreichen.

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

! Achtung! Benutzen Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

! Achtung! Dieser Mikrowellenofen ist nur für die häusliche Nutzung vorbestimmt! Verwenden Sie das Gerät nur, um die Nahrung vorzubereiten.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением устройства к электросети, необходимо убедиться, что

- сетевой кабель не входит в контакт с влажными или острыми предметами. Высокие температуры также могут повредить кабель;
- параметры сети соответствуют табличке с техническими данными **1**;
- электросеть заземлена в соответствии с действующими предписаниями.

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

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

! Внимание! Не пользуйтесь устройством, если сетевой кабель или штекер повреждены, если устройство работает не правильно или имеет повреждения, или было уронено. Сяжитесь с сервисной службой.

! Внимание! Эта микроволновая печь предназначена только для домашнего использования! Используйте устройство только для того, чтобы готовить пищу.

PREPARATION

Clean the microwave oven thoroughly with soapy water and rinse well. Operate the grill for about 3 – 5 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.

Attention! Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**

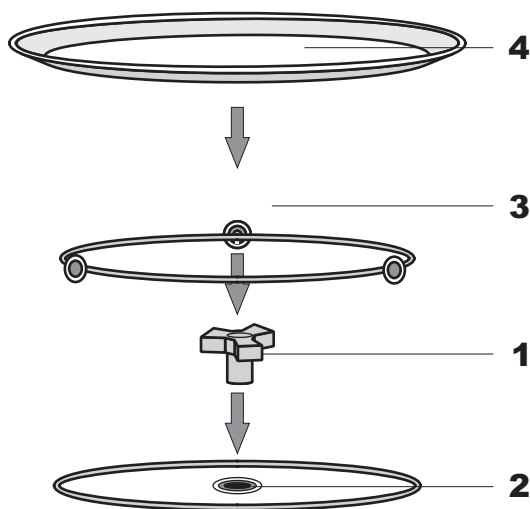
IMPORTANT!!!

As a safety precaution, before cleaning the microwave 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.

The oven functions only if the door is closed correctly.

Attention! You must set the time on the clock before you can use the oven. (See chapter **Digital time switch clock**). If the time is not set, the oven will not work.



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

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

The turntable plate can rotate in a clockwise contraclockwise directions.

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

VORBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch muss das Mikrowellegerät gründlich mit Seifenwasser gesäubert und anschließend mit klarem Wasser abgewaschen werden. Den Grill für etwa 3 – 5 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen, auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Achtung! Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich keine Speisen im Garraum befinden.
BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

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 (Bleichmittel u. s. w.) sind ebenfalls auf keinen Fall zu verwenden.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Achtung! Vor dem ersten Gebrauch des Geräts muss die aktuelle Tageszeit eingestellt werden. (siehe Kapitel **Elektronische Zeitschaltuhr**). Ohne eingestellte Uhr funktioniert der Backofen nicht!

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

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

Der Drehteller kann sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Säubern Sie nach der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehöerteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt **Pflege und Wartung**.

ПОДГОТОВКА

Перед первым использованием тщательно очистить микроволновую печь мыльным раствором и хорошо промыть чистой водой. В течение примерно 3 – 5 минут прогреть гриль до максимальной температуры, при этом нейтрализуются все жиросодержащие вещества, используемые при производственной обработке изделия, которые могут обусловить появление неприятных запахов при первом приготовлении блюд.

Внимание! Не включайте микроволновую печь пустой. Это может перегрузить и повредить ее, когда внутри не находится пища. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!**

ВАЖНО!!!

В качестве меры предосторожности необходимо перед каждой чисткой микроволновой печи отключать ее от сети.

Не применяйте для чистки кислото- или щелочесодержащих веществ (уксус, сок лимона, соль и т.д.). Ни в коем случае не применяйте также хлоросодержащие средства (отбеливающие и т.д.).

Устройство работает лишь при плотно закрытой дверце.

Внимание! Перед первым использованием устройства необходимо выставить текущее время на часах (см. раздел **Электронное программирующее устройство**). В противном случае духовка не будет работать!

- Разместите соединительный элемент **1** в углублении **2** в центре внутренней камеры.
- Разместите кольцо вращающегося блюда **3** сверху соединительного элемента **1**.
- Разместите вращающееся блюдо **4** сверху кольца.

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

Вращающееся блюдо может вращаться по часовой стрелке и против часовой стрелки.

После первого использования, очистите внутреннюю часть печи и принадлежности, см. инструкции в разделе **Обслуживание и уход**.

Attention! Never leave the microwave oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. **FIRE RISK!**

Attention! If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.

Attention! Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**

Attention! Warning! Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.

Attention! Children should only be able to use the microwave oven without adult supervision if they have been given instructions on how to use the oven safely and on how to identify the dangers of badly using the oven.

Attention! If the oven has a combined function mode (microwave with grill), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.

The microwave oven cannot be used if:

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

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

Achtung! Lassen Sie das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich entzünden. **FEUERGEFAHR!**

Achtung! Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.

Achtung! Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**

Achtung! Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.

Achtung! Kinder dürfen das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen nur benutzen, wenn ihnen die entsprechenden Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät sicher benutzen und die Gefahren im Falle eines unsachgemäßen Einsatzes erkennen können.

Achtung! Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit Grill), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.

Das Mikrowellengerät darf nicht benutzt werden, falls

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

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

Внимание! Не оставляйте микроволновую печь без присмотра, особенно при использовании предметов из бумаги, пластика или других воспламеняющихся материалов. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

Внимание! В случае, если Вы заметили дым или огонь, держите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя. Выключите устройство, извлеките вилку из розетки или прервите электропитание микроволновой печи.

Внимание! Не разогревайте чистый спирт или алкогольные напитки в микроволновой печи. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

Внимание! Не разогревайте ни жидкости, ни пищу в закрытых емкостях, т.к. они могут лопнуть.

Внимание! Дети могут пользоваться устройством без присмотра со стороны взрослых только когда ими были получены и усвоены соответствующие инструкции безопасности по надлежащей эксплуатации, и когда им разъяснены опасности в случае неправильного использования.

Внимание! В случае, если устройство использует комбинированный способ нагрева (СВЧ-волны и гриль), создавая высокие температуры, не позволяйте детям без присмотра взрослых пользоваться устройством.

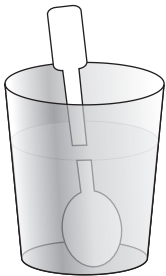
Микроволновую печь нельзя использовать если

- дверца закрывается не надлежащим образом,
- петли дверцы повреждены,
- повреждена поверхность контакта дверцы и лицевой стороны устройства,
- повреждено стекло дверцы,
- внутри устройства возникает искрение несмотря на то, что там не находятся металлические предметы.

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

Beware!

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

**Take care when heating liquids!**

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

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

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

Vorsicht!

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

Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

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

Folgen Sie den nachstehenden Instruktionen, um die Beschädigung des Gerätes und die gefährlichen Situationen zu verhindern:

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

Осторожно!

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

Будьте осторожны при нагревании жидкостей!

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

Следуйте следующим инструкциям, чтобы предотвратить повреждение устройства и опасных ситуаций:

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

EN

- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable for microwaves**. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- **Never remove the mica covers** on the wall of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any **flammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- **Eggs with their shells and whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the **oven for frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door**. This may damage the oven, especially in the hinge zone.

DE

- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen**. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken **bzw.** verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und Schlitze** nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle **geeignetes Geschirr**. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- **Nehmen Sie die Abdeckungen aus Glimmer an der Wand des Innenraumes nicht ab**. Diese Abdeckungen verhindern, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer**.
- **Eier mit Schale und gekochte ganze Eier** dürfen nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **im Öl zu fritieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Geräteinnere zu berühren.
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür**. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen.

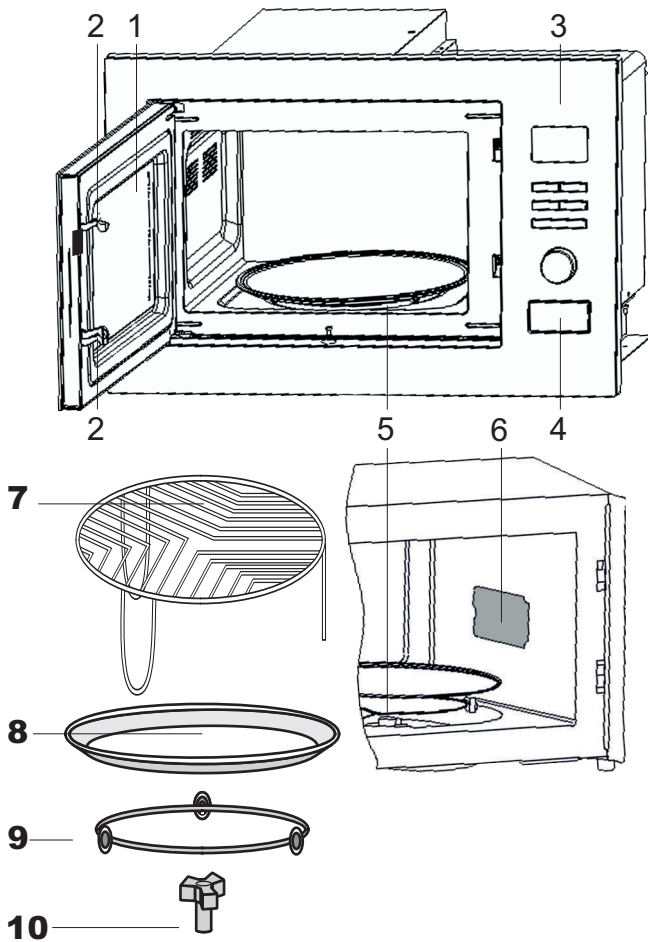
RU

- Поместите стакан воды в устройство, **чтобы протестировать его программатор**. Вода поглощает микроволны, и устройство не будет повреждено.
- Не закрывайте или не затыкайте **вентиляционные отверстия и прорези**.
- Используйте для микроволновой печи только **пригодную посуду**. Чтобы использовать посуду и сосуды в СВЧ печи, проверьте возможность этого (прочтите на этикетках о материале).
- **Не удаляйте защитные пластинки из слюды** на стенке внутренней части духовки. Эта пластинки препятствует тому, чтобы жир и частички пищи не повреждали генератор микроволн.
- Не размещайте в устройстве **никаких воспламеняющихся предметов**, они могут загореться, когда Вы включаете устройство.
- Не используйте устройство как **кладовку**.
- **Яйца в скорлупе и вареные яйца** нельзя разогревать в микроволновой печи, т.к. они могут взорваться.
- Не используйте устройство **для жарения во фритюре**, т.к. невозможно контролировать температуру масла под воздействием микроволн.
- **С целью предотвращения ожогов** всегда используйте кулинарные рукавицы для обращения с посудой и возможных касаний внутренней части устройства.
- **Не облакачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу устройства**. Это может вызывать повреждения особенно в области петель.

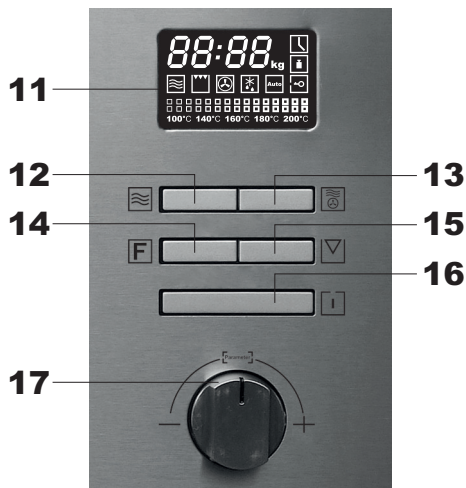
DESCRIPTION

LOCATION DRAWING

Arrangement of functional assemblies

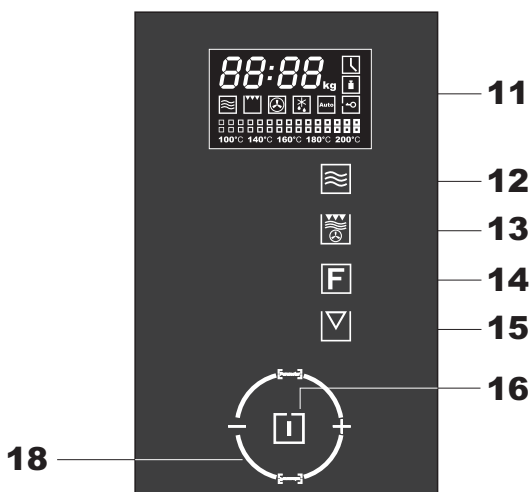


1. Oven's door with glass
2. Door catches
3. Control panel
4. Door open button
5. Turntable plate slot
6. Mica cover
7. Grating
8. Turntable plate
9. Turntable ring
10. Turntable support



CONTROL PANEL

11. Display
12. Microwaves key
13. Kombi key – microwave, convection, grill
14. Multifunction key – defrost/ auto cooking/ presets/ clock setting
15. Stop/ pause/ child lock key
16. Start key
17. Increase/ decrease parameter rotary knob
18. Increase/ decrease parameter slider



BESCHREIBUNG**GESAMTANSICHT****Anordnung von Funktionsbaugruppen**

1. Ofentür mit Glas
2. Türverriegelung
3. Bedienblende
4. Türöffnungsknopf
5. Drehtellerssteckplatz
6. Abdeckung aus Glimmer
7. Grillrost
8. Drehteller
9. Rollring
10. Kupplungsstück

ОПИСАНИЕ**ВНЕШНИЙ ВИД****Примерное размещение функциональных узлов**

1. Дверца печи со стеклом
2. Защелки дверцы
3. Панель управления
4. Кнопка открывания дверцы
5. Выемка для вращающегося блюда
6. Слюдяная пластинка
7. Решетка
8. Вращающееся блюдо
9. Вращающееся кольцо
10. Соединительный элемент

BEDIENBLLENDE

11. Display
12. Mikrowellen-Taste
13. Kombi-Taste – Mikrowellen, Konvektion, Grill
14. Multifunktionstaste – Auftauen/ Autokochen/
voreingestellte Programme/ Uhreinstellung
15. Uhreinstelltaste
16. Stopp-/ Pause-/ Kindersicherungs-Taste
17. Drehknopf – die Parameterwerte erhöhen/
verringern
18. Slider – die Parameterwerte erhöhen/
verringern

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

11. Дисплей
12. Кнопка микроволн
13. Комби кнопка – микроволны, конвекция, гриль
14. Многофункциональная кнопка – разморозка/
авто приготовление/ предустановленные
программы/ утановка часов
15. Кнопка Стоп/ Пауза/ Защита детей
16. Кнопка Старт
17. Вращающаяся ручка увеличения/
уменьшения значений параметров
18. Слайдер увеличения/ уменьшения значений
параметров

THE ADVANTAGES OF THE MICROWAVE OVENS

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

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

Microwave ovens have the following advantages:

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

How a microwave oven works

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

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

DIE VORTEILE DER MIKROWELLENGERÄTE

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

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

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

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

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

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

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

ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

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

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

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

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

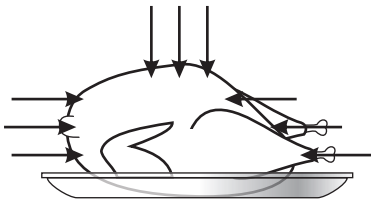
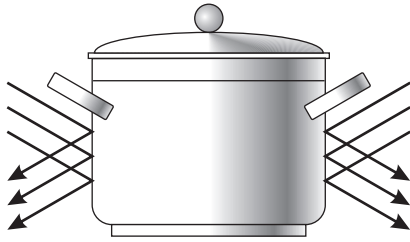
Принцип работы микроволновых печей

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

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

Why food heats up

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



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

Since the heat arises inside the food:

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

Microwaves pass through chinaware, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For that reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

DE

Warum die Lebensmittel warm werden

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

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

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

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

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

RU

Почему продукты разогреваются

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















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

Так как тепло возникает внутри пищевых продуктов:

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

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

OPERATION FUNCTIONS

	Microwaves Mikrowellen Микроволны	20 P	180 W 180 Вт	Slow defrosting for delicate meals; keeping food hot
		40 P	360 W 360 Вт	Cooking with little heat; boiling rice Rapid defrosting
		60 P	540 W 540 Вт	Heating and cooking food Cooking of vegetables and potatoes
		80 P	720 W 720 Вт	Cooking and heating carefully, Heating and cooking small portions of food
		100 P	900 W 900 Вт	Rapid heating of liquids
	Hot air + Microwaves Heißluft + Mikrowellen Горячий обдув + Микроволны	C.	 100%	Preparing food with hot air
		C.1	 70%  30%	Preparing meat and poultry
		C.2	 45%  55%	For baking
	Microwaves + Grill Mikrowellen + Grill Микроволны + Гриль	G.	 100%	Grilling food
		G.1	 70%  30%	Preparing meat round
		G.2	 45%  55%	Cooking meatloaves and au gratin dishes
	Defrosting Auftauen Разморозка	DEF	100 – 800 W 100 – 800 Вт	Defrosting food: the weight range from 0.1 to 2.0 kg
AUTO	Auto cooking 1	AC-1	Porridge	There are three options: 0.1, 0.2, 0.3 kg
AUTO	Auto cooking 2	AC-2	Fresh vegetables	Preparing of the fresh vegetables: 0.2, 0.3 – 0.8 kg
AUTO	Auto cooking 3	AC-3	Frozen vegetables	Preparing of the frozen vegetables: 0.2, 0.3 – 0.8 kg
AUTO	Auto cooking 4	AC-4	Popcorn	Popping a small bag of corn, weight approximately 0.1 kg
AUTO	Auto cooking 5	AC-5	Liquids	Heating of 1 or 2 cups of liquid
AUTO	Auto cooking 6	AC-6	Potatoes	Preparing the potatoes strips, cut into 5 mm width, height and length. Total weight is about 0.45 – 0.65 kg. Place the strips in the large dish and cover it with a thin film to prevent a water loss
AUTO	Auto cooking 7	AC-7	Pizza	Warming of 1 or 2 slices of pizza
AUTO	Auto cooking 8	AC-8	Fish	Preparing of the fish: 0.2, 0.3 – 0.7 kg

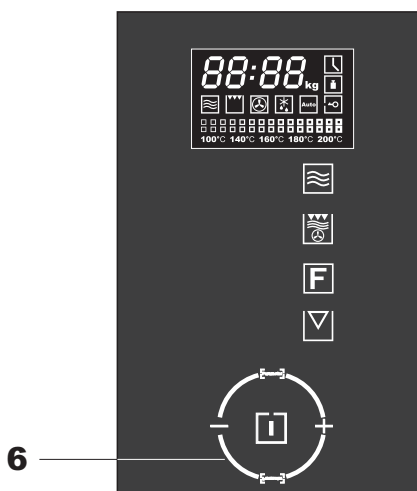
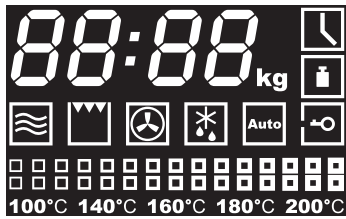
DE

BETRIEBFUNKTIONEN

RU

РАБОЧИЕ ФУНКЦИИ

Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen, zum Auftauen und Weitergaren		Медленное размораживание деликатных блюд, для поддержания пищи в нагретом виде	
Garen von Fleisch, Fisch und Reis Schnelles Auftauen kleineren Mengen		Приготовление мяса, рыбы и риса Быстрое размораживание небольших количеств	
Erhitzen und Garen von Gerichten Garen von Gemüse und Kartoffeln		Нагревание и приготовление блюд Приготовление овощей и картофеля	
Zubereitung von Gemüse und Fertiggerichte Erhitzen und Kochen von kleinen Mengen von		Приготовление овощей и готовых блюд Нагрев и приготовление небольшого количества	
Flüssigkeiten erhitzen		Нагрев жидкостей	
Speisen zubereiten mit Heißluft		Приготовление пищи с горячим обдувом	
Geflügel und Fleisch zubereiten		Приготовление мяса и птицы	
Für Backen und Garen		Для запекания	
Speisen grillen		Приготовление продуктов на гриле	
Zubereiten von Hackbraten		Приготовление мясного рулета	
Garen von Aufläufen und Gratins		Приготовление пирогов и запеканок	
Zum Auftauen von Lebensmitteln, das Gewicht von 0,1 bis 2,0 kg		Разморозка продуктов массой от 0,1 до 2,0 кг	
Brei	Es gibt drei Optionen: 0,1/0,2/0,3 kg	Каша	Три варианта: 0,1; 0,2; 0,3 кг
Frisches Gemüse	Vorbereitung des frischen Gemüses: 0,2, 0,3–0,8 kg	Свежие овощи	Приготовление свежих овощей: 0,2; 0,3–0,8 кг
Gefrorene Gemüse	Vorbereitung des gefrorenen Gemüses: 0,2; 0,3–0,8 kg	Замороженные овощи	Приготовление замороженных овощей: 0,2, 0,3–0,8 кг
Popcorn	Für eine kleine Tasche Mais, Gewicht ca. 0,1 kg	Воздушная кукуруза	Приготовление 0,1 кг попкорна
Flüssigkeiten	Erhitzen von 1 oder 2 Tassen der Flüssigkeit	Жидкости	Разогрев 1–2 чашек жидкости
Kartoffel	Vorbereitung der Kartoffelstreifen, in 5 mm Breite, Höhe und Länge geschnitten. Das Gesamtgewicht beträgt etwa 0,45–0,65 kg. Legen Sie die Streifen in die große Schale und decken Sie sie mit einem dünnen Film, um einen Wasserverlust zu verhindern	Картофель	Приготовление картофельных ломтиков, разрезанных на ширину, высоту и длину 5 мм. Общий вес составляет около 0,45–0,65 кг. Поместите ломтики в большое блюдо и накройте его тонкой пленкой, чтобы предотвратить потерю воды
Pizza	Aufwärmen von 1 oder 2 Scheiben Pizza	Пицца	Разогрев 1 или 2 кусочков пиццы
Fisch	Fischzubereitung: 0,2, 0,3–0,7 kg	Рыба	Приготовление рыбы: 0,2, 0,3–0,7 кг



NOTE: During cooking a meal, you can change the settings: microwave power, the duration of cooking, temperature, depending on the selected program to get an optimal result.

NOTE: Please become familiar with the section **Practical advices**.

NOTE: each time you touch a key it comes a sound signal.

USAGE

DIGITAL CLOCK TIMER Intelligent system

Setting the clock

After your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the colon **1** will flash to indicate that the current time should be set.

To set the current time:

- Press and hold the button **2** for about 3 seconds.

The digits of hours **3** start to flash to show that you are in clock setting mode.

- Turn the rotary knob **4** or use slider **6** to set the current hour.

- Press again the button **2** to set the minutes.

The minute digits **5** will start to flash.

- Turn the rotary knob **4** or use slider **6** to set the current minutes.

- Press the button **2** again, or wait 60 seconds to set the current time.

The minute digits **5** stop to flash. The current time has been set.

To reset the time:

- Press and hold the button **2** for about 3 seconds
- Repeat the forenamed actions.

BEMERKUNG: Beim Kochen eines Gerichtes, können Sie die Einstellungen ändern: Mikrowellen-Leistung, die Kochdauer, Temperatur, je nach dem gewählten Programm, um ein optimales Ergebnis zu bekommen.

BEMERKUNG: Machen Sie sich bitte mit dem Abschnitt **Praktische Hinweise** vertraut.

BEMERKUNG: Bei jeder Berührung der Tasten wird ein Signalton herausgegeben.

BENUTZUNG

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR Intelligent system

Einstellung der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt der Doppelpunkt **1** und zeigt damit an, dass die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden soll.

Zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit:

- Die Taste **2** drücken und etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Die Stundenanzeige **3** beginnt zu blinken. Das bedeutet, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung sind.

- Drehen Sie den Drehknebel **4** oder benutzen Sie den Slider **6**, um die Stunde zu bestimmen.
- Die Taste **2** drücken, um die Minuten zu bestimmen.

Die Minutenanzeige **3** beginnt zu blinken.

- Drehen Sie den Drehknebel **4** oder benutzen Sie den Slider **6**, um die Minuten zu bestimmen.
- Die Taste **2** drücken oder 60 Sekunden warten, um die Uhrzeit zu bestimmen.

Die Minutenanzeige **5** blinken nicht. Die aktuelle Zeit wurde eingestellt.

Wenn die Uhrzeit umgestellt werden soll:

- Die Taste **2** drücken und etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Wiederholen Sie die oben beschriebenen Aktionen.

ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении блюда Вы можете изменять параметры: мощность микроволн, длительность приготовления, температуру в зависимости от выбранной программы для получения оптимального результата.

ПРИМЕЧАНИЕ: Ознакомьтесь с разделом **Практические советы** для всех функций.

ПРИМЕЧАНИЕ: При каждом касании кнопок издается звуковой сигнал.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО Intelligent system

Установка текущего времени

При подключении устройства к электросети или после сбоя в электроснабжении двоеточие **1** мигает, показывая, что нужно установить текущее время.

Чтобы задать текущее время:

- Нажмите и удерживайте кнопку **2** порядка 3 секунд.

Цифры часов **3** мигают, показывая, что Вы в режиме установки времени.

- Вращающейся ручкой **4** или слайдером **6** установите часы.
- Нажмите кнопку **2** для установки минут.

Цифры минут **3** мигают.

- Вращающейся ручкой **4** или слайдером **6** установите минуты.
- Нажмите кнопку **2** для подтверждения или подождите 60 секунд.

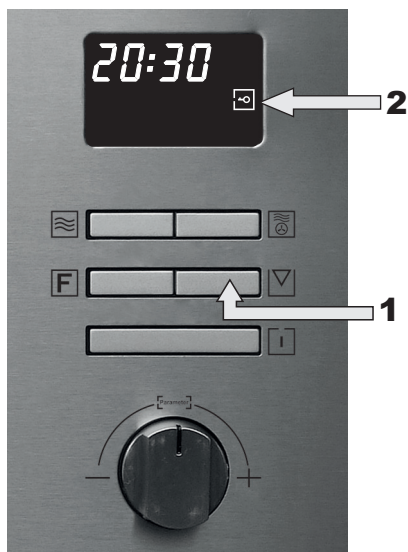
Цифры минут **5** перестают мигать. Текущее время установлено.

Если время требуется переустановить:

- Нажмите и удерживайте кнопку **2** порядка 3 секунд.
- Повторите вышеописанные операции.


CHILD LOCK

An important planning possibility in your new microwave oven with electronic programmable Logic control is to prevent inadvertent shift or unintentional turning on. You can activate the child lock at any time, even when the device is turned off.



Activating the child lock

- Press and hold **Stop/ Child lock** button **1** for at least 3 seconds.

Symbol **2**,  appears on the display and it comes a triple sound signal. The electronic controller is now disabled.

Deactivating the child lock

- Press and hold **Stop/ Child lock** button **1** for at least 3 seconds.

The display shows actual time and it comes a sound signal. Electronic control of the microwave oven is ready for use again.

MICROWAVE FUNCTION

Use this function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

- Press the button **3**.

The indication on the display 4 will change.

- Press the button **3** to choose a desired microwave power level.

The indication of microwave power on display cycles: 100P → 80P → 60P → 40p → 20P.

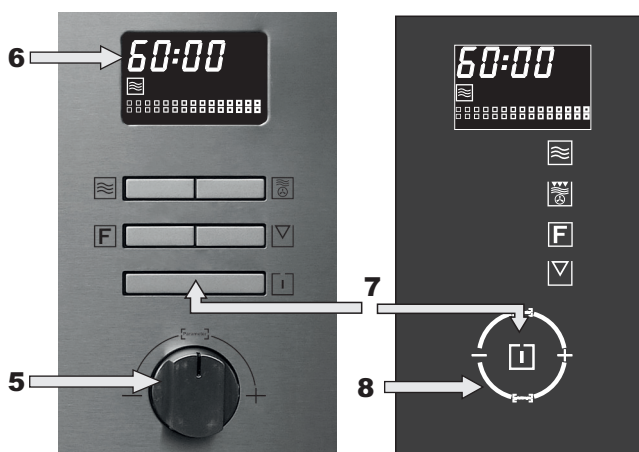
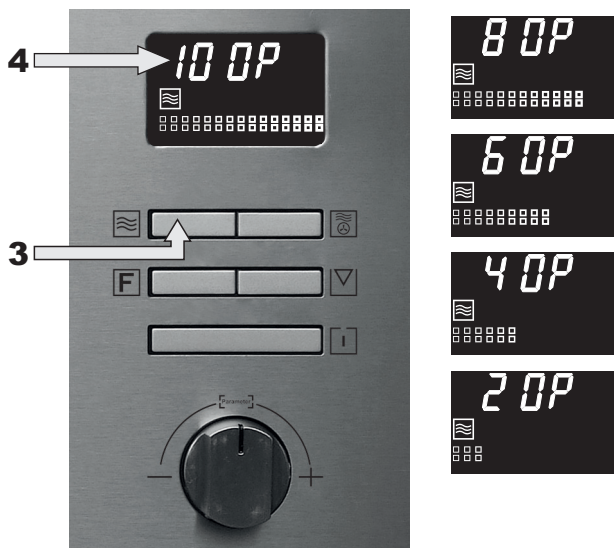
- Turn the rotary knob **5** or use slider **8** in both directions to change the duration.

The indication on the display will show a cooking duration 6. The maximum time which can be set is 60 minutes.

- Press the **START** button **7** to start the function.

The oven will start to operate in **Microwave** mode.

NOTE: If you didn't set the power level by pressing the button 3, the microwave oven operates at maximal power.




KINDERSICHERUNG

Ein wichtiger Planungsaspekt Ihres neuen Mikrowellengerätes mit elektronischer Programmierung **Logic control** besteht darin, versehentliche Verstellungen oder ungewolltes Einschalten des Gerätes zu verhindern. Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren, auch bei ausgeschaltetem Gerät.

Aktivierung der Kindersicherung

- Die **Stop/Pause/ Kindersicherungs**-Taste, **1** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint das Symbol **2**,  und ertönt ein akustisches Signal. Elektronische Steuerung des Gerätes ist gesperrt.

Ausschaltung der Kindersicherung

- Die **Stop/Pause/ Kindersicherungs**-Taste, **1** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Auf dem Display erscheint die Uhrzeit und ertönt ein akustisches Signal. Elektronische Steuerung des Gerätes ist wieder Betriebsbereit.

FUNKTION MIKROWELLE

Benutzen Sie diese Funktion, um die Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu zubereiten und aufzuwärmen.

- Drücken Sie die Taste **3**.

Die Indikation des Displays **4** ändert sich.

- Mit der Taste **3** wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung.

Die Leistungsindikation ändert sich zyklisch: 100P → 80P → 60P → 40P → 20P.

- Drehen Sie den Drehknebel **5** oder benutzen Sie den Slider **8** in beiden Richtungen um die Betriebsdauer zu ändern.

Das Display zeigt die Betriebsdauer **6**. Die maximale Dauer, die eingestellt werden kann, beträgt 60 Minuten.

- Drücken Sie die Taste Start, **7**.

Das Gerät beginnt im **Mikrowellenmodus** zu arbeiten.


BEMERKUNG: Falls Sie die Mikrowellenleistung mit der Taste 3 nicht bestimmt haben, arbeitet das Gerät mit maximaler Leistung.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Ваша новая микроволновая печь с электронным программирующим устройством **Logic control** имеет функцию блокировки от детей, которая предотвращает их вмешательство и случайное включение устройства. Вы можете активировать эту функцию в любое время, даже если устройство выключено.

Активация функции блокировки от детей

- Нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/Пауза/ Блокировка от детей**, **1** более 3 секунд.

На дисплее появится символ **2**,  и раздастся звуковой сигнал. Электронное управление устройством заблокировано.

Деактивация функции блокировки от детей

- Нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/Пауза/ Блокировка от детей**, **1** более 3 секунд.

На дисплее появится текущее время и раздастся звуковой сигнал. Электронное управление устройством снова доступно к использованию.

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ

Используйте данную функцию для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

- Нажмите кнопку **3**.

Показание дисплея **4** изменится.

- Кнопкой **3** выберите желаемую мощность микроволновой печи.

Показание мощности на дисплее циклично меняются: 100P → 80P → 60P → 40P → 20P.

- Вращая ручку **5** или слайдер **8** в обоих направлениях, измените длительность приготовления.

Дисплей **6** отображает длительность приготовления. Максимальная длительность – 60 минут.

- Нажмите кнопку Start, **7**.

Устройство начнёт работать в режиме **Микроволны**.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы не установили уровень мощности нажатиями на кнопку 3, устройство работает на максимальной мощности.

CONVECTION + MICROWAVE COOKING



Use this function to brown and crisp the food.

- Press the button **1** consecutively to select a desired mode.

The indication of the display **2** will change. The indication of modes on display cycles: **C.** → **C.1** → **C.2**.

- Press the button **3** to set an operating temperature.

The indication on the display will show an operating temperature **4**.

If the display shows **C.**, you can choose a temperature in range: 200 °C/ 180 °C/ 160 °C/ 140 °C/ 100 °C.

If the display shows **C.1**, **C.2** you can choose a temperature in range: 160 °C/ 140 °C/ 100 °C.

- Turn the rotary knob **5** or slider in both directions to set a duration.

The indication on the display will show an operating duration **6**.

- Press the **START** button **7** to start the function.

The oven will start to operate in **Convection + Microwave** mode.

C.	Convection unit will be energized during entire operation time. In this mode, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly.
C.1	Combination of convection grill and microwave cooking: 30% of time – microwave output; 70% of time – convection grill .
C.2	Combination of convection grill and microwave cooking: 55% of time – microwave output; 45% of time – convection grill .

FUNKTION HEIßLUFT + MIKROWELLE

Verwenden Sie diese Funktion zum Bräunen des Essens und produzieren eine knackige Kruste.

- Drücken Sie nacheinander die Taste **1**, um einen gewünschten Modus auszuwählen.

Die Indikation des Displays **2** ändert sich. Die Anzeige der Modi ändert sich zyklisch: **C.** → **C.1** → **C.2**.

- Drücken Sie die Taste **3**, um die Betriebstemperatur einzustellen.

Die Displayindikation wird eine Betriebstemperatur **4** zeigen.

Wenn das Display die **C.** zeigt, können Sie eine Temperatur im folgenden Bereich wählen: 200 °C/ 180 °C/ 160 °C/ 140 °C/ 100 °C.

Wenn das Display die **C.1**, **C.2** zeigt, können Sie eine Temperatur im folgenden Bereich wählen: 160 °C/ 140 °C/ 100 °C.

- Drehen Sie den Drehknebel **5** oder benutzen Sie den Slider in beiden Richtungen um die Betriebsdauer zu ändern.

Das Display zeigt die Betriebsdauer **6**.

- Drücken Sie die Taste Start, **7**.

Das Gerät beginnt im **Heißluftmodus + Mikrowelle** zu arbeiten.

C.	In diesem Modus arbeitet die Heißluft 100% der Betriebsdauer für eine schnelle und gleichmäßige Bräunung von Lebensmitteln und Bildung einer knackigen Kruste.
C.1	Kombination von Heißluft und Mikrowellen : 30% der Zeit – Mikrowellen ; 70% der Zeit – Heißluft .
C.2	Kombination von Heißluft und Mikrowellen : 55% der Zeit – Mikrowellen ; 45% der Zeit – Heißluft .

ФУНКЦИЯ ГОРЯЧИЙ ОБДУВ + МИКРОВОЛНЫ

Используйте эту функцию для подрумянивания пищи и получения хрустящей корочки.

- Нажмите последовательно кнопку **1**, чтобы выбрать вариант функции.

Показание дисплея **2** изменится. Индикация режимов меняется циклично: **C.** → **C.1** → **C.2**.

- Нажмите кнопку **3**, чтобы задать рабочую температуру.

Индикация на дисплее будет отображать рабочую температуру **4**.

Если на дисплее отображается **C.**, Вы можете выбрать температуру в диапазоне: 200 °C/ 180 °C/ 160 °C/ 140 °C/ 100 °C.

Если на дисплее отображается **C.1**, **C.2**, Вы можете выбрать температуру в диапазоне: 160 °C/ 140 °C/ 100 °C.

- Вращая ручку **5** в обоих направлениях, или управляя слайдером, измените длительность приготовления.

На дисплее появляется индикация длительности приготовления **6**.

- Нажмите кнопку Start, **7**.

Устройство начнет работать в режиме **Горячий обдув + Микроволны**.

C.	В этом режиме горячий обдув функционирует 100% времени для быстрого и равномерного подрумянивания пищи и образования хрустящей корочки.
C.1	Комбинация горячий обдув и микроволн : 30% времени – микроволны ; 70% времени – горячий обдув .
C.2	Комбинация горячий обдув и микроволн : 55% времени – микроволны ; 45% времени – горячий обдув .

GRILL + MICROWAVE FUNCTION

Use this function to brown the top of food quickly, to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.

- Press the button **1** consecutively to select a desired mode.

The indication of the display **2** will change. The indication of modes on display cycles: **G.** → **G.1** → **G.2**.

- Turn the rotary knob or use slider in both directions to set a duration.

The indication on the display will show the cooking time **4**.

- Press the START button **5** to start the function.

The oven will start to operate in **Grill + Microwave** mode.



G.	The grill will be function during 100% of operation time. Which is applicable for grilling meat, sausages, poultry, fish & potatoes.
G.1	Combination of grill and microwave cooking: 30% of time – microwave output; 70% of time – grill .
G.2	Combination of grill and microwave cooking: 55% of time – microwave output; 45% of time – grill .

FUNKTION GRILL + MIKROWELLE

Benutzen Sie diese Funktion zum Zubereiten von Lasagne, Geflügel, gebackenen Kartoffeln und Toast.

- Drücken Sie nacheinander die Taste **1**, um einen gewünschten Modus auszuwählen.

Die Indikation des Displays **2** ändert sich. Die Anzeige der Modi ändert sich zyklisch: **G.** → **G.1** → **G.2**.

- Drehen Sie den Drehknebel oder benutzen Sie den Slider in beiden Richtungen um die Betriebsdauer zu ändern.

Die Displayindikation wird eine Betriebstemperatur **4** zeigen.

- Drücken Sie die Taste Start, **5**.

Das Gerät beginnt im **Grill + Mikrowelle** zu arbeiten.

G.	Grill funktioniert während 100% der Betriebszeit. Es ist zum Garen von Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch, Kartoffeln empfohlen.
G.1	Kombination von Heißluft und Mikrowellen : 30% der Zeit – Mikrowellen ; 70% der Zeit – Heißluft .
G.2	Kombination von Heißluft und Mikrowellen : 55% der Zeit – Mikrowellen ; 45% der Zeit – Heißluft .

ФУНКЦИЯ ГРИЛЬ + МИКРОВОЛНЫ

Используйте эту функцию для приготовления лазаньи, птицы, печеного картофеля и тостов.

- Нажмите последовательно кнопку **1**, чтобы выбрать вариант функции.

Показание дисплея **2** изменится. Индикация режимов меняется циклично: **G.** → **G.1** → **G.2**.

- Вращая ручку в обоих направлениях, или управляя слайдером, измените длительность приготовления.

Индикация на дисплее будет отображать рабочую температуру **4**.

- Нажмите кнопку Старт, **5**.

Устройство начнет работать в режиме **Гриль + Микроволны**.

G.	Гриль работает в течение 100% времени. Рекомендуется для приготовления мяса, колбасы, птицы, рыбы, картофеля.
G.1	Комбинация горячий обдув и микроволн : 30% времени – микроволны ; 70% времени – горячий обдув .
G.2	Комбинация горячий обдув и микроволн : 55% времени – микроволны ; 45% времени – горячий обдув .

FUNCTION DEFROSTING BY WEIGHT (AUTOMATIC)

Use this function to defrost meat, poultry and fish.

- Press the function key **1** one time.

On the display appears a symbol **2**, DEF.

- Turn the rotary knob **3** or slider **6** to set a weight.

On the display appears the weight indication **4**.

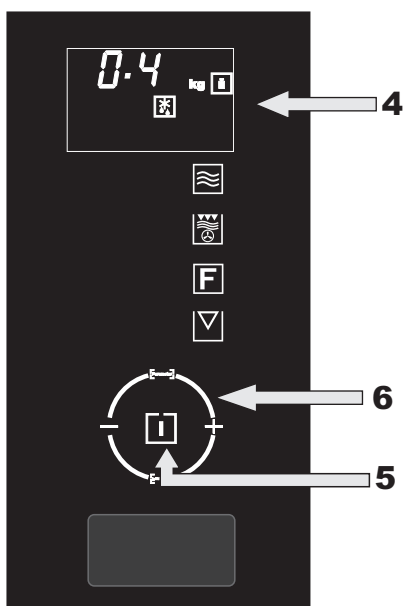
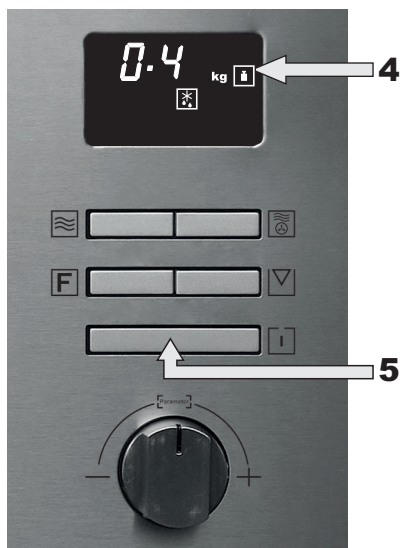
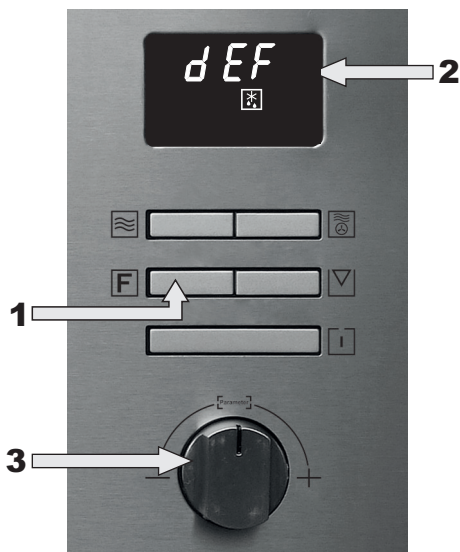
- Press the **START** key **5** to start the function.

The device will start to **defrost**.

It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect. In half time during defrosting 3 beep sound will be heard two times to prompt you turn over the food.

- Open the door and turn over the food. Then close the door.
- Press the **START** key **5** again to continue defrosting.

NOTE: Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.



FUNKTION AUFTAUEN NACH GEWICHT (AUTOMATISCH)

Benutzen Sie diese Funktion zum schnellen Auftauen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

- Drücken Sie einmal die Multifunktionstaste **1**.

Auf dem Display erscheint das Symbol **2, DEF**.

- Drehen Sie den Drehknebel **3** oder den Slider **6**, um das Gewicht einzustellen.

Auf dem Display erscheinen die Gewichtsindikation **4**.

- Drücken Sie die Tasten **Start, 5**, um die Funktion zu starten.

Das Gerät beginnt im **Auftauenmodus** zu arbeiten.

Um eine gleichmäßige Wirkung zu erzielen, sollte das Gargut beim Auftauen gewendet werden. Nach Ablauf der Halbzeit ertönen 2 mal 3 akustische Signale als Erinnerung.

- Öffnen Sie die Tür und wenden das Gargut. Dann schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie auf **Start, 6**, um das Auftauen fortzusetzen.

ANMERKUNG: Die aufgetauten Lebensmittel sollten so schnell wie möglich verwendet werden, es wird nicht empfohlen, sie in der Tiefkühltruhe zum Einfrieren zu bringen.

ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ (АВТОМАТИЧЕСКОЕ)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания мяса, птицы и рыбы.

- Нажмите многофункциональную кнопку **1**.

На дисплее появляется символ **2, DEF**.

- Вращая ручку **3** или используя слайдер **6**, установите вес.

На дисплее появится индикация веса **4**.

- Нажмите кнопку **Старт, 5**, чтобы запустить функцию.

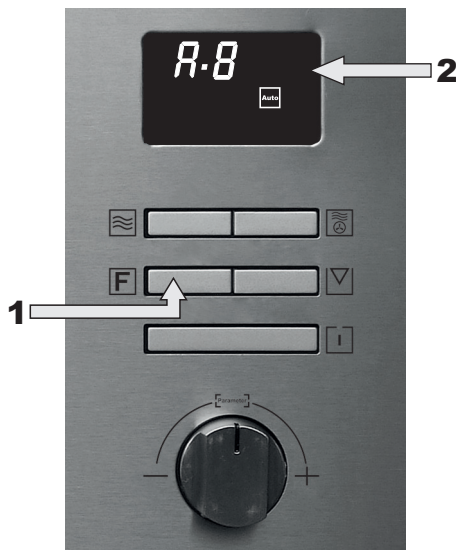
Устройство начнет **размораживание**.


Необходимо перевернуть пищу во время размораживания для получения равномерного эффекта. По истечении половины времени размораживания звучат два раза 3 звуковых сигнала как напоминание перевернуть пищу.

- Откройте дверь и переверните продукты. Затем закройте дверь.
- Коснитесь кнопки **Старт, 6**, чтобы продолжить размораживание.

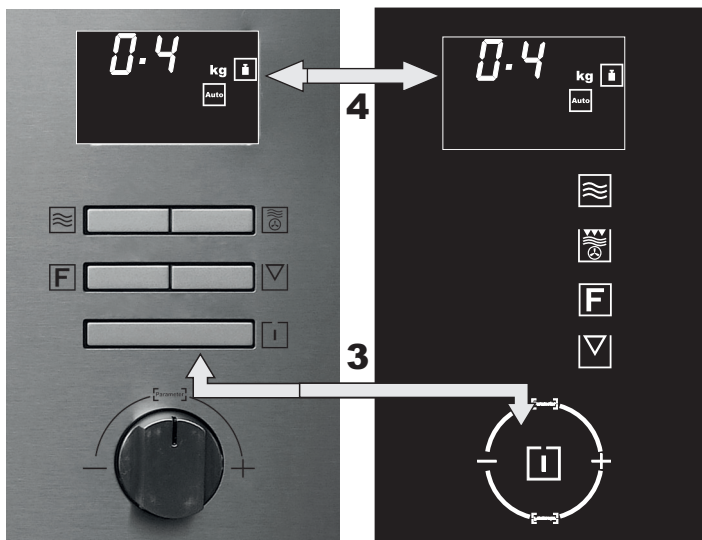
ПРИМЕЧАНИЕ: размороженную пищу следует употреблять как можно скорее, не рекомендуется снова помещать в морозильную камеру для заморозки.

SPECIAL FUNCTIONS AUTO COOKING



The oven has default cooking menu for simple operation. Press the button **1** until symbol  appears on display to select desired auto cooking function. Choose the appropriate function according to the food type and weight.

- Press the multifunction key **1** to get indication **2** – **AUTO COOKING: A.1 → A.2 → ... → A.8..**
- Turn the rotary knob or slider to set a weight.




The display shows the correspondent indication **4**.

- Start the chosen function by pressing the key **3**, **START**.

The device will start to operate.

Auto cooking 1	A.1	Porridge	There are three options: 0.1, 0.2, 0.3 kg
Auto cooking 2	A.2	Fresh vegetables	Preparing of the fresh vegetables: 0.2, 0.3 – 0.8 kg
Auto cooking 3	A.3	Frozen vegetables	Preparing of the frozen vegetables: 0.2, 0.3 – 0.8 kg
Auto cooking 4	A.4	Popcorn	Popping a small bag of corn, weight approximately 0.1 kg
Auto cooking 5	A.5	Liquids	Heating of 1 or 2 cups of liquid
Auto cooking 6	A.6	Potatoes	Preparing the potatoes strips, cut into 5 mm width, height and length. Total weight is about 0.45 – 0.65 kg. Place the strips in the large dish and cover it with a thin film to prevent a water loss
Auto cooking 7	A.7	Pizza	Warming of 1 or 2 slices of pizza
Auto cooking 8	A.8	Fish	Preparing of the fish: 0.2, 0.3 – 0.7 kg

SONDERFUNKTIONEN AUTOZUBEREITUNG

Mikrowelle verfügt über voreingestellte einfach zu bedienende Programme. Drücken Sie die Taste **1** sobald Symbol  erscheint auf dem Display, um die Funktion Autozubereitung zu wählen. Wählen Sie eine entsprechende Funktion passend der Art und dem Gewicht der Nahrung.


- Drücken Sie einmal die Multifunktionstaste **1** bis die Indikation **2** erscheint – **AUTO COOKING: A.1 → A.2 → ... → A.8.**
- Drehen Sie den Drehknebel oder benutzen Sie den Slider, um das Gewicht einzustellen.

Auf dem Display erscheint entsprechende Indikation **4.**

- Drücken Sie die Taste **START, 3**, um die gewählte Funktion zu starten.

Das Gerät beginnt zu erwärmen bzw. zuzubereiten.

ОСОБЫЕ ФУНКЦИИ - АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

СВЧ печь имеет предустановленные простые в управлении программы. Для выбора нужной функции автоматического приготовления нажимайте кнопку **1** до того момента когда на дисплее появится символ . В ы б е р и т е соответствующую функцию в соответствии с видом пищи и весом.

- Нажимайте многофункциональную кнопку **1** до появления на дисплее индикации **2** – **AUTO COOKING: A.1 → A.2 → ... → A.8.**
- Установите вес поворотом ручки или используя слайдер.

На дисплее появляется соответствующая индикация **4.**

- Нажимите кнопку **Старт, 3**, чтобы запустить выбранную функцию.

Устройство начнет разогрев или приготовление.

Brei	Es gibt drei Optionen: 0,1/0,2/0,3 kg	Каша	Три варианта: 0,1; 0,2; 0,3 кг
Frisches Gemüse	Vorbereitung des frischen Gemüses: 0,2, 0,3–0,8 kg	Свежие овощи	Приготовление свежих овощей: 0,2; 0,3 – 0,8 кг
Gefrorene Gemüse	Vorbereitung des gefrorenen Gemüses: 0,2; 0,3–0,8 kg	Замороженные овощи	Приготовление замороженных овощей: 0,2, 0,3 – 0,8 кг
Popcorn	Für eine kleine Tasche Mais, Gewicht ca. 0,1 kg	Воздушная кукуруза	Приготовление 0,1 кг попкорна
Flüssigkeiten	Erhitzen von 1 oder 2 Tassen der Flüssigkeit	Жидкости	Разогрев 1–2 чашек жидкости
Kartoffel	Vorbereitung der Kartoffelstreifen, in 5 mm Breite, Höhe und Länge geschnitten. Das Gesamtgewicht beträgt etwa 0,45 – 0,65 kg. Legen Sie die Streifen in die große Schale und decken Sie sie mit einem dünnen Film, um einen Wasserverlust zu verhindern	Картофель	Приготовление картофельных ломтиков, разрезанных на ширину, высоту и длину 5 мм. Общий вес составляет около 0,45 – 0,65 кг. Поместите ломтики в большое блюдо и накройте его тонкой пленкой, чтобы предотвратить потерю воды
Pizza	Aufwärmen von 1 oder 2 Scheiben Pizza	Пицца	Разогрев 1 или 2 кусочков пиццы
Fisch	Fischzubereitung: 0,2, 0,3–0,7 kg	Рыба	Приготовление рыбы: 0,2, 0,3 – 0,7 кг

PROGRAMMING THE APPLIANCE

Delayed cooking

For example: now is **12:30** o'clock, you'd like to start cooking with **100P** microwave power for 9 minutes and 30 seconds at **14:20**.

IMPORTANT: the clock should be set and indicate the current time.

- Press the button **1** to select a cooking power .

Display shows the corresponding indication **2 – 100P**.

- Turn the rotary knob or use slider to set cooking time (9 minutes and 30 seconds).

Display shows the corresponding indication **4 – 9:30**.

- Press and hold the button **5** for about 3 seconds to set the delayed start time.

Display shows  and current time **12:30**.

The digits of hours **6** start to flash to show that you are in delayed start setting mode.

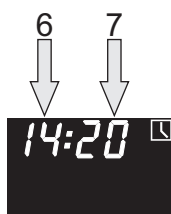
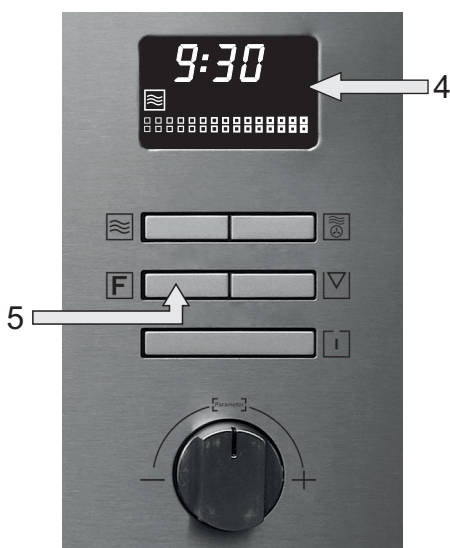
- Turn the rotary knob or use slider to set the hour of delayed start.
- Press again the button **5** to set the minutes.

The minute digits **7** will start to flash.

- Turn the rotary knob or use slider to set the delayed start minutes.
- Press the button **5** again to set the delayed start time.

The minute digits **7** stop to flash. The delayed start time has been set.

At **14:20** o'clock the appliance will automatically start cooking with **100P** microwave power for 9 minutes and 30 seconds.



PROGRAMMIERUNG DES GERÄTES

Startverzögerung

Zum Beispiel, um **12:30** Uhr aktueller Zeit möchten Sie mit **100P** Mikrowellenleistung für 9 Minuten und 30 Sekunden um **14:20** das Kochen starten.

WICHTIG: die Uhr sollte eingestellt sein und die aktuelle Uhrzeit anzeigen.


- Drücken Sie die Taste **1**, um die Leistungstufe auszuwählen.

Auf dem Display erscheint die entsprechende Anzeige **2 – 100P**.

- Drehen Sie den Drehknebel oder benutzen Sie den Slider, um die Kochzeit einzustellen (9 Minuten und 30 Sekunden).

Auf dem Display erscheint die entsprechende Anzeige **4 – 9:30**.

- Die Taste **5** drücken und etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Zeit des verzögerten Starts einzustellen.

Auf dem Display erscheint die entsprechende Anzeige  und aktuelle Zeit **12:30**.

Die Stundenanzeige **6** beginnt zu blinken. Das bedeutet, dass Sie gerade bei der Zeiteinstellung des verzögerten Starts sind.

- Drehen Sie den Drehknebel oder benutzen Sie den Slider, um die Stunde des verzögerten Starts einzustellen.
- Die Taste **5** nochmal drücken, um die Minuten des verzögerten Starts einzustellen.

Die Minutenanzeige **7** beginnt zu blinken.

- Drehen Sie den Drehknebel oder benutzen Sie den Slider, um die Minuten des verzögerten Starts einzustellen.
- Die Taste **5** nochmal drücken, um die Zeit des verzögerten Starts einzustellen.

Die Minutenanzeige **7** hört auf zu blinken. Die Zeit der Startverzögerung wurde eingestellt.

Das Gerät wird um **14:20** das Kochen mit **100P** Mikrowellenleistung für 9 Minuten und 30 Sekunden starten.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Отложенный старт

Например, сейчас **12:30**, Вы хотите начать приготовление в режиме микроволн в **14:20** на **100P** мощности в течение 9 минут и 30 секунд.

ВАЖНО: часы должны быть установлены и показывать текущее время.


- Нажмите кнопку **1** для выбора мощности.

На дисплее появляются соответствующая индикация **2 – 100P**.

- Установите время приготовления (9 минут и 30 секунд) вращая ручку или с помощью слайдера.

На дисплее появляются соответствующая индикация **4 – 9:30**.

- Нажмите и удерживайте кнопку **5** порядка 3 секунд для установки времени отложенного старта.

На дисплее появляются текущее время **12:30** и соответствующая индикация .

Цифры часов **6** мигают, показывая, что Вы в режиме установки времени отложенного старта.

- Вращая ручку или с помощью слайдера, установите час отложенного старта.
- Нажмите ещё раз кнопку **5** для установки минут отложенного старта.

Цифры минут **7** мигают.

- Вращая ручку или с помощью слайдера, установите минуты отложенного старта.
- Нажмите ещё раз кнопку **5** для установки времени отложенного старта.

Цифры минут **7** перестают мигать. Время отложенного старта установлено.

Устройство автоматически начнёт работу в **14:20** на **100P** мощности в течение 9 минут и 30 секунд.

User programs

You can program your personalized menu as follows:

For example: You want cook food with **80P** microwave for 3 minutes, then grill for 9 minutes. This is 2 sequence setting.

- Press the button **1** to choose a desired microwave power level.

The indication on the display **2** will change.

- Turn the rotary knob **3** or slider **7** in both directions to change the duration.

- Press the button **4** consecutively to select a desired grill mode.

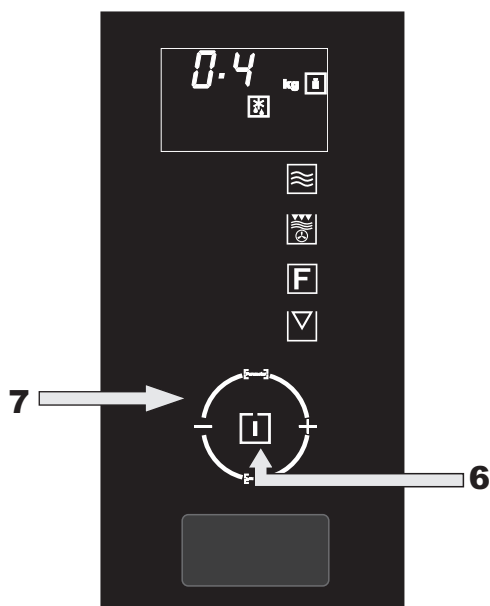
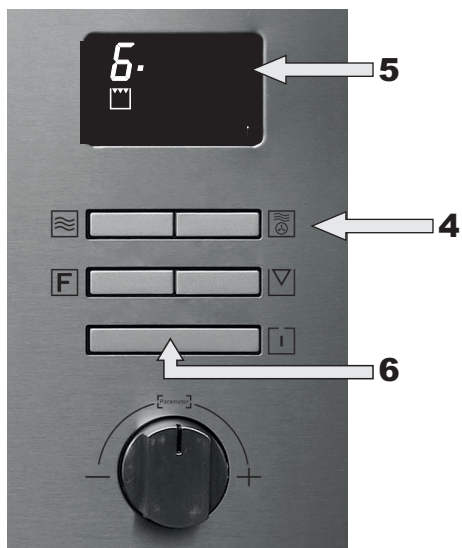
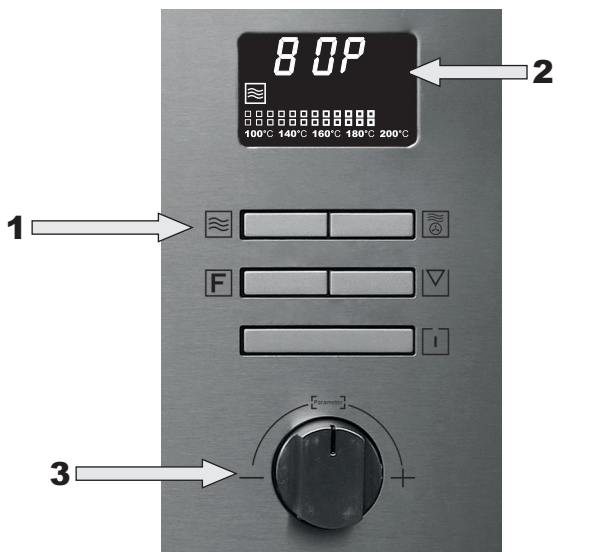
The indication of the display **5** will change. .

- Turn the rotary knob **3** or slider **7** in both directions to change the duration.

- Press the START button **6** to start the cooking.

When microwave 80 power cooking is finished, it will begin next operation automatically.

NOTE: Max 4 sequences can be set.



Benutzerprogramme .

Sie können Ihre individuellen Programme programmieren, wie folgt:

Zum Beispiel: Sie wollen in der Mikrowelle mit **80P** für 3 Minuten kochen, dann für 9 Minuten grillen. Das sind zwei aufeinanderfolgenden Operationen.

- Mit der Taste **1** wählen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung.

Die Indikation des Displays **2** ändert sich.

- Drehen Sie den Drehknebel **3** oder benutzen Sie den Slider **7** in beiden Richtungen um die Betriebsdauer zu ändern.

- Drücken Sie nacheinander die Taste **4**, um Grillmodus auszuwählen.

Die Indikation des Displays **5** ändert sich.

- Drehen Sie den Drehknebel **3** oder benutzen Sie den Slider **7** in beiden Richtungen um die Betriebsdauer zu ändern.
- Drücken Sie die Taste Start, **6**, um das Programm zu starten.

Wenn die Mikrowelle mit 80P beendet ist, wird den nächsten Vorgang automatisch starten.

ANMERKUNG: Max 4 aufeinanderfolgenden Optionen können eingestellt werden.

Пользовательские программы.

Вы можете запрограммировать свои индивидуальные программы следующим образом:

Например: вы хотите готовить в СВЧ с мощностью **80P** в течение 3 минут, затем на гриле в течение 9 минут. Это 2 последовательные операции.

- Кнопкой **1** выберите желаемую мощность микроволновой печи.

Показание дисплея **2** изменится.

- Вращая ручку **3** в обоих направлениях или управляя слайдером **7**, измените длительность приготовления.

- Нажмите последовательно кнопку **4**, чтобы выбрать функцию гриль.

Показание дисплея **5** изменится.

- Вращая ручку **3** в обоих направлениях или управляя слайдером **7**, измените длительность приготовления.
- Нажмите кнопку Старт, **6**, чтобы запустить приготовление.

Когда окончится приготовление в СВЧ с мощностью 80P, программа автоматически начнет следующую операцию.

ПРИМЕЧАНИЕ: Можно установить максимум 4 последовательных операции.

PRACTICAL ADVICES

DEFROSTING

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

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

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

Distribute the frozen food as evenly as possible.

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

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

Turn the food whenever the oven lets out a beep.

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

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

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

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

PRAKTISCHE RATSchLÄGE

AUFTAUEN

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

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

Geben Sie das Gefriergut auf den Drehteller in das Gerät. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen.

Wichtig: Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.

Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich.

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

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

Wenden Sie die Nahrungsmittel, sobald das Gerät ein akustisches Signal aussendet.

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

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

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

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

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

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

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

Положите продукты в устройство на вращающееся блюдо. Самые толстые части рыбы или куриных окорочков должны быть направлены наружу. Вы можете закрыть более тонкие части фольгой.

Важно: алюминиевая фольга не должна касаться стенок духовки, так как это может вызывать электрическую дугу.

Распределите глубоко замороженные пищевые продукты настолько возможно равномерно.

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

Хлеб можно обернуть салфеткой, чтобы предотвратить высыхание.

Переверните продукты, как только устройство издаст звуковой сигнал.

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

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

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

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

COOKING WITH MICROWAVE OVEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DE

GAREN IN DER MIKROWELLE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RU

П Р И Г О Т О В Л Е Н И Е П И Щ И В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Следуйте нижеследующим указаниям при приготовлении пищи в микроволновой печи:

Прежде чем Вы подогреваете или готовите продукты с кожурой или кожей (яблоки, помидоры, картофель, сосиски) проколите ее, чтобы продукты не лопались. Нарезьте продукты на куски одинаковой величины.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

The lower the temperature of food, the longer the cooking time.

Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.

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

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

DE

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

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

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

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

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

Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.

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

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

RU

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

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

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

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

Чем меньше температура продуктов, тем больше время на приготовление.

Жидкие пищевые продукты быстрее нагреваются.

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

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

SUGGESTIONS FOR COOKING OF VEGETABLES AND FISH

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

DE

**EMPFEHLUNGEN FÜR GEMÜSE- UND
FISCHZUBEREITUNG**

RU

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
ОВОЩЕЙ И РЫБЫ**

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

COOKING WITH THE GRILL

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

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

Important points

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

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

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

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

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

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

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

DE

ZUBEREITUNG MIT DEM GRILL

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

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

Wichtige Empfehlungen

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

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

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

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

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

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

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

RU

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Используйте поставляемую с устройством решетку, чтобы получить хорошие результаты.

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

Важные рекомендации

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

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

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

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

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

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

Очищайте внутреннюю камеру и принадлежности после каждого приготовления, чтобы грязь не засыхала.

EN

Food Lebensmittel Продукты
Fish Fisch Рыба
Bass Barsch Окунь
Sardines, gurnards Sardinen, Knurrhähne Сардины, бычки
Meat Fleisch Мясо
Sausages Würstchen Сосисики
Frozen hamburgers Hamburger, tiefgekühlt Замороженные гамбургеры
Spare ribs (approx. 3 cm thick) Rippchen (etwa 3 cm dick) Ребрышки (толщиной примерно 3 см)
Others Sonstiges Прочее
Toasts Toastbrote Тосты
Toasted sandwiches Sandwiches überbacken Запеченные сэндвичи

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

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

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

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

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

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

DE

RU

Quantity Menge Количество	Time, min Zeit, Min Время, мин	Suggestions Empfehlungen Рекомендации
---------------------------------	--------------------------------------	---

800 g, г	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning. Mit etwas butter einstreichen. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden, mit Gewürzen bestreuen. Слегка намазать маслом. На половине времени приготовления перевернуть, добавить приправ.
6-8 pcs, Stk, шт.	15-20	

6-8 pcs, Stk, шт.	22-26	Prick after half cooking time and turn. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern und wenden. На половине времени приготовления проколоть и перевернуть.
3 pcs, Stk, шт.	18-20	Prick after half cooking time. Nach der Hälfte der Kochzeit durchlöchern. После половины времени приготовления проколоть.
400 g, г	25-30	Brush with oil. Turn after half of cooking time. Mit Öl bepinseln. Nach der Hälfte der Kochzeit wenden. Смазать растит. маслом. На половине готовности перевернуть.

4 pcs, Stk, шт.	1½-3	Watch toasting. Turn. Das Toasten beaufsichtigen. Wenden. Следить за приготовлением. Перевернуть..
2 pcs, Stk, шт.	5-10	Watch toasting. Das Toasten beaufsichtigen. Следить за приготовлением.

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

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

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

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

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

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

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

Сосиски не лопаются, если их предварительно наколоть вилкой.

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

Дождитесь истечения половины времени и переверните блюдо.

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

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

FUNCTION MICROWAVE + GRILL

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

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

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use.

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

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

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

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

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

FUNKTION MIKROWELLE + GRILL

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

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

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

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

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

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

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

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

ФУНКЦИЯ МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ

Данная функция идеальна, чтобы быстро приготавливать и одновременно подрумянивать блюда. Кроме того продукты могут запекаться. Микроволновая печь и гриль работают одновременно. СВЧ печь готовит, гриль запекает.

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

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

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

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

Пожалуйста, соблюдайте время покоя и переворачивайте мясо и птицу.

Используйте вращающееся блюдо для приготовления, если нет противопоказаний.

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

OVENWARE

Microwave function

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

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

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

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

Test of the ovenware

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

Microwave + Grill function

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

GESCHIRR

Funktion Mikrowelle

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

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

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

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

Geschirrtest

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

Kombinierte Funktionen

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

ПОСУДА

Функция Микроволны

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

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

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

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

Тест посуды

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

Комбинируемые функции

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

Aluminium containers and foil

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

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

IMPORTANT!

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

Lids

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

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

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

Aluminiumgefäße und Aluminiumfolien

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

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

WICHTIG!

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

Deckel

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

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

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

Алюминиевые контейнеры и фольга

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

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

ВАЖНО!

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

Крышки

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

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

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

CARE AND ATTENDANCE

CLEANING



Attention! Before the cleaning, ensure that the plug is not in the socket.

After using the appliance, let it cool off. Do not clean the appliance with abrasive cleaning products, scourers that will scratch the surface or sharp objects.

Outer surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth. Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

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

Inside:

After each use, clean the inside walls with a damp cloth. Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.

Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt etc.).

The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.

The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product. Then they should be rinsed with hot water and dried well.

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

PFLEGE UND WARTUNG

REINIGUNG

Achtung! Bevor Sie das Gerät reinigen, vergewissern Sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose herausgezogen ist.

Nach dem Betrieb das Gerät auskühlen lassen. Zum Reinigen des Gerätes kein scheuerndes Putzmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Außenflächen:

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

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

Garraum:

Reinigen Sie die Innenwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch. Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Geräteinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf das Backblech und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf Höchststufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

Zum Reinigen dürfen auf keinen Fall sauren oder alkalischen Substanzen (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.).

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Der Dampf kann an Spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden. Anschließend sollte jedoch gründlich mit warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

ОЧИСТКА

Внимание! Перед очисткой устройства убедитесь, что штекер извлечен из розетки.

После работы дайте устройству остыть. Для очистки устройства не применяйте абразивных средств или острых предметов.

Внешняя поверхность

Достаточно очищать устройство влажной тканью. Добавьте, если загрязнение очень сильное, несколько капель средства для мытья посуды в воду. Вытрите после этого устройство сухой тряпкой. Избежите проникновения воды во внутренние части устройства.

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

Внутренняя камера

Очищайте внутреннюю камеру после каждого цикла работы влажной тканью. Избегайте проникновения воды во внутренние части устройства.

Если внутренняя камера устройства сильно загрязнилась и давно не очищалась, поставьте сосуд сводой на вращающееся блюдо и включите микроволновую печь при максимальной мощности на 4 минуты. Возникающий пар размягчает загрязнение, которое легко может быть вытерто мягкой тканью.

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

Не используйте устройства чистки высоким давлением или паром. Пар может осесть на токопроводящие детали и вызвать короткое замыкание.

Сильные загрязнения поверхностей из нержавеющей стали могут быть удалены средством для очистки нержавеющей стали. После этого следует смыть чистящее средство теплой водой и высушить.

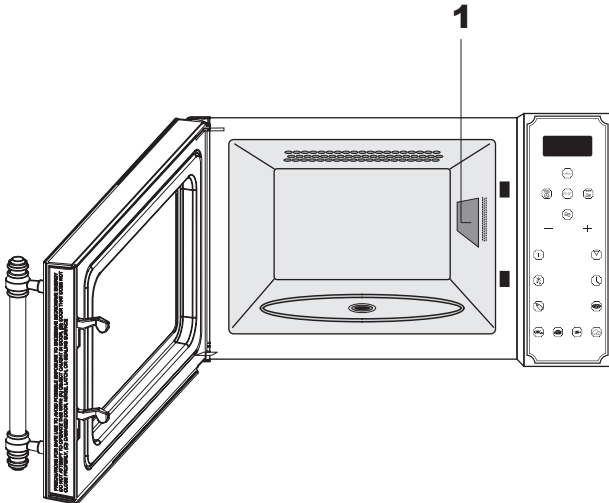
Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) могут с легкостью устраняться. Добавьте несколько капель лимонного сока или уксуса в чашку воды. Нагрейте воду от 2 до 3 минут при максимальной мощности микроволновой печи.

Accessories

Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

Door, door-hinges and front of the appliance:

These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.



To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.

Mica cover

Always keep the mica cover **1** clean. Food remaining in the cover may deform it or produce sparks if they go on fire. Therefore, the cover should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the cover, to avoid any risk.

ALTERNATE INSPECTION

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

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

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

IMPORTANT!!!

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

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

Zubehör

Zubehöerteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehöerteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

Tür, Türscharniere und Gerätvorderseite

Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätevorderseite, damit die Abdichtung des Gerätes gewährleistet ist.

Benutzen Sie eine lauwarml Spülmittellauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Mikrowellenverteiler-Abdeckung

Die Mikrowellenverteiler-Abdeckung **1** muss immer sauber gehalten werden. Speisereste an der Abdeckung können durch Verbrennung zu einer Verformung führen oder Funken auslösen. Bitte deshalb die Abdeckung regelmäßig reinigen, jedoch nicht mit scheuernden Putzmitteln oder spitzen Gegenständen behandeln. Die Abdeckung nicht abnehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.

PERIODISCHE BESICHTIGUNG

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

- periodische Überprüfung und Wartung von Geräteelementen und Baugruppen,
- nach Ablauf der Garantieperiode alle zwei Jahre das Gerät vom Kundendienst durchsehen lassen,
- Beseitigung von entdeckten Störungen.

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

WICHTIG !!!

Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung verantwortlich. Wenn der Kundendienst wegen eines Bedienfehlers gerufen wird, ist der Besuch auch während der Garantiezeit kostenpflichtig.

Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, werden nicht anerkannt.

Принадлежности

Принадлежности следует очищать после каждого цикла работы. Сильные загрязнения следует размягчить водой, затем очистить щеткой и губкой. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Вращающееся блюдо и кольцо под ним должны постоянно содержаться в чистоте.

Дверца, петли и передняя поверхность

Эти детали должны постоянно быть чистыми, особенно площадь контакта между дверцей и передней поверхностью для соблюдения герметичности.

Используйте теплый раствор чистящего средства и мягкую ткань для просушивания.

Покрытие волновода

Защитная пластинка волновода **1** должна быть всегда чистой. Остатки пищи на пластинке могут приводить к деформации или возникновению искр. Поэтому, пожалуйста, всегда очищайте пластинку, однако без применения абразивных средств или острых предметов. Не демонтируйте пластинку, чтобы избежать возможных опасностей.

ПЕРИОДИЧЕСКИЙ ОСМОТР

Кроме операций связанных с текущим уходом, пользователь обязан:

- производить периодические проверки исправности органов управления и рабочих узлов устройства,
- после истечения срока гарантии, один раз в два года, поручить сервисному центру проведение технического осмотра,
- устранять обнаруженные неисправности.

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

ВАЖНО!!!

Пользователь отвечает за безупречное состояние прибора и правильное обслуживание. Если по причине неправильного обслуживания вызывается служба Сервисного Центра, вызов платный, даже при еще действующей гарантии.

Поломки, которые вызваны несоблюдением настоящей Инструкции, не признаются.

WHAT TO DO, IF?

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

Nothing happens when I press the keys.

Check if:

- The **Child Lock** is active.

The oven does not work. Check if:

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

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

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

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

Check if:

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

The food is too hot, dried out or burnt.

Check if:

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

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

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

WAS IST, WENN?

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

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

- die **Kindersicherung** aktiviert ist.

Das Gerät funktioniert nicht. Überprüfen Sie, ob:

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

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

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

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

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

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

- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an.

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

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ?

Следующие проблемы могут устраняться без уведомления сервисной службы.

Ничего не происходит во время нажатия на кнопки.
Проверьте:

- не активирована ли **Блокировка от детей**.

Устройство не функционирует. Проверьте:

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

Во время работы слышны шумы. Проверьте:

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

Пищевые продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно. Проверьте:

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

Пищевые продукты слишком горячие, пересохли или подгорели. Проверьте:

- выбрали ли Вы нужные продолжительность эксплуатации и мощность.

Устройство функционирует, однако, внутреннее освещение не работает.

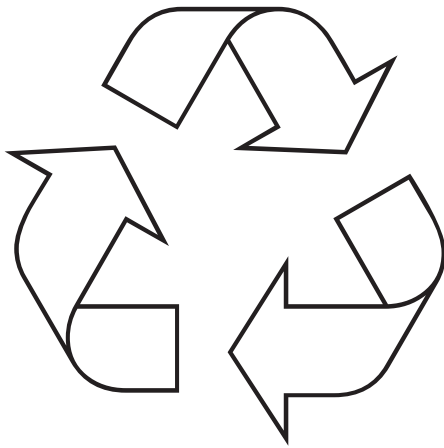
Если все функции выполняются правильно, возможно, перегорела лампа. Вы можете использовать устройство далее.

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

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

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

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



Disposing of the packaging

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

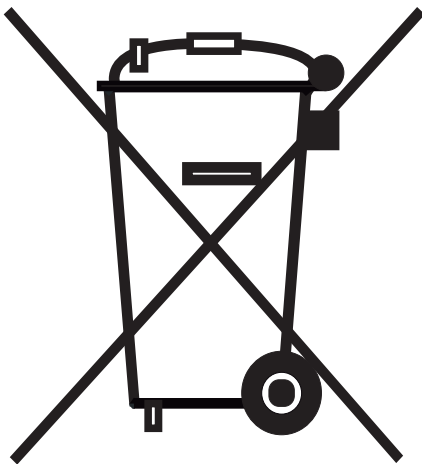
Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.

Disposing of old appliances

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

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

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



UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation 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.

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

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

Altgeräte-Entsorgung

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

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

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

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.

Утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку по возможности более экологично.

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

Утилизация старых приборов

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

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

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

GARANTIEBEDINGUNGEN FÜR HAUSHALTSGERÄTE:

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

GARANTIE GILT NICHT FÜR:

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

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

WARRANTY CONDITIONS FOR HOME APPLIANCES

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

WARRANTY NOT VALID WHEN:

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

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

CONDITIONS DE GARANTIE POUR LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

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

GARANTIE N'EST PAS VALIDE LORSQUE:

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

Les appareils non mis à jour sont potentiellement dangereux.

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

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

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

ГАРАНТІЙНІ УМОВИ

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

ГАРАНТІЯ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ:

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

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

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

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

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

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

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

Installiert • Installed • Installée
Установлено • Встановлено

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DE SPI-Kundendienst
ServicePoint International GmbH

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



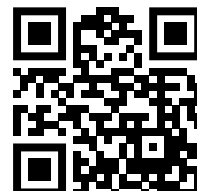
A ESECO
Service Center – Haushaltsgeräte

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



FR SFG
Societe Francaise de Garantie

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



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

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



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

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



GARANTIEKARTE

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

Wir gratulieren Ihnen zur Anschaffung der Haushaltsgeräte von ausgezeichneter Qualität!

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

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

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

WARRANTY CARD

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

Congratulations on the purchase of household appliances of excellent quality!

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

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

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

CARTE DE GARANTIE

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

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

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

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

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

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

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

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

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

(№ відповідає номер апарата, див. на задній сторінці обкладинки цієї інструкції)
Ці гарантійні зобов'язання не обмежують визначені законом права споживачів

Вітаємо Вас з придбанням побутової техніки відмінної якості!

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

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

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

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für die eventuellen Irrtümer und Druckfehler und behält sich das Recht vor ohne Ankündigung im Design und bei der Einrichtung die notwendigen Änderungen, die keinen negativen Einfluss auf die Qualität und Produkteigenschaften haben, vorzunehmen.

The manufacturer declines all responsibility for possible mistakes and typing errors and reserves the right to make in design and construction of our own products those changes which do not touch negative influence upon the qualities and properties without a preliminary notification.

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

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

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



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

