

Dalbach

Four encastré électrique

Oven

BO03

Mode d'emploi et
instructions d'installation

FR

Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de procéder à la mise en service de l'appareil. Il contient des consignes de sécurité importantes pour l'installation, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil. Une utilisation adéquate est essentielle pour une consommation d'énergie efficace et réduit la consommation d'énergie pendant le fonctionnement.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut être source de danger, surtout pour les enfants.

Conservez le mode d'emploi pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Remettez-le au nouveau propriétaire éventuel de l'appareil. Si vous avez des questions relatives à des sujets qui n'ont pas été traités de manière suffisamment détaillée dans ce mode d'emploi, contactez le service après-vente en Benelux : +492944-9716790.

Le fabricant travaille constamment au développement continu de tous les types et modèles. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et la technologie et nous comptons donc sur votre compréhension.

Sommaire

1	Pour votre sécurité	4
1.1	Sécurité et responsabilité	5
1.2	Sécurité et avertissements	6
1.3	Déballer les appareils.....	7
2	Instructions de montage/d'installation.....	8
2.1	Emplacement correct	8
2.2	Préparer les appareils pour le montage	10
2.3	Branchement électrique	11
2.4	Monter le four	12
2.5	Démonter le four	12
3	Première mise en service / Fonctionnement	13
3.1	Fonctions	14
3.2	Utiliser le four	17
3.2.1	Fonction timer / minuterie.....	20
3.2.2	Régler l'heure	21
3.2.3	Fonctions minuterie	22
4	Nettoyage et entretien	25
4.1	Décrocher la porte du four.....	26
4.2	Changer l'ampoule	27
5	Conseils utiles pour cuisiner ainsi que pour la cuisson/le rôtissage	28
5.1	Fonction du four : Ventilateur	28
5.2	Fonction du four : Chaleur par le haut et le bas/Air chaud	29
5.3	Conseils utiles pour cuisiner la viande	29
5.4	Fonction du four : Grill/Chaleur par le haut mixte.....	30
5.5	Fonction du four : Grill.....	31
5.6	Fonction du four : Ventilateur avec grill/chaleur par le haut mixte	31
6	Service après-vente.....	32
7	Conditions de garantie	33
8	Éliminer les appareils usagés	35
9	Caractéristiques techniques	35
10	Voor uw veiligheid	1
10.1	Veiligheid en verantwoordelijkheid	2
10.2	Veiligheid en waarschuwingen	3
10.3	Apparaat uitpakken	4
11	Inbouw-/installatie-instructie	5
11.1	De juiste inbouwplaats	6
11.2	Apparatuur voor de inbouw voorbereiden	7

FR

11.3	Elektrische aansluiting	8
11.4	Oven inbouwen	9
11.5	Oven verwijderen	9
12	Eerste ingebruikname / werking	10
12.1	Functies	11
12.2	Oven bedienen	14
12.2.1	Timerfunctie tijdschakeling	17
12.2.2	Tijd instellen	18
12.2.3	Timerfuncties	19
13	Reiniging en onderhoud	21
13.1	Ovendeur losmaken	22
13.2	Lamp verwisselen	23
14	Praktische tips om te koken en bakken/braden	24
14.1	Ovenfunctie: ventilator	24
14.2	Ovenfunctie: Boven en onderwarmte / hete lucht	25
14.3	Praktische tips voor het bakken van vlees	25
14.4	Ovenfunctie: Gecombineerde grill- en bovenwarmte	27
14.5	Ovenfunctie: Grillwarmte	27
14.6	Ovenfunctie: Ventilator met gecombineerde grill- en bovenwarmte	27
15	Klantenservice	28
16	Garantievoorwaarden	29
17	Oude apparaten afvoeren	30
18	Technische gegevens	30

1 Pour votre sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi et les autres documents qui accompagnent le produit pour une utilisation sûre et conforme, et conservez-les pour une utilisation ultérieure.

Toutes les consignes de sécurité dans ce mode d'emploi sont marquées d'un symbole d'avertissement. Il indique très tôt les dangers potentiels. Lisez et respectez impérativement les informations suivantes.

Explication des consignes de sécurité



signale une situation dangereuse qui entraîne la mort ou des blessures graves en cas de non-respect !



signale une situation dangereuse pouvant entraîner la mort ou des blessures graves en cas de non-respect !



signale une situation dangereuse pouvant provoquer des blessures de gravité mineure ou moyenne en cas de non-respect !



signale une situation qui entraîne des dommages matériels en cas de non-respect.

1.1 Sécurité et responsabilité



DANGER

Sécurité des personnes vulnérables : Enfants et personnes avec des capacités réduites !

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes dont les capacités physiques, sensori-motrices ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de savoir-faire :
 - s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions pour une utilisation sûre de l'appareil
 - qui sont conscients des risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. **Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil !**
- Ne laissez pas les enfants nettoyer l'appareil.
- Risque de blessures par les processus de nettoyage individuels.



DANGER



Danger mortel par électrocution !

- Ne jamais toucher un appareil électrique lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés ou lorsque vous êtes pieds nus.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé immédiatement par le fournisseur, le revendeur ou par le service après-vente.
- N'utilisez plus l'appareil si le câble ou les fiches de raccordement sont endommagés.
- Si un défaut empêche d'éteindre la table de cuisson :
 - désactivez immédiatement le fusible de la maison.
 - Appelez le service après-vente.

1.2 Sécurité et avertissements



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie en cas d'utilisation incorrecte !

- Ne jamais poser des objets sur la surface de cuisson.
 - Ne jamais stocker des matériaux inflammables au-dessus/en dessous de l'appareil.
 - Les pièces pourraient se déformer ou s'enflammer si l'appareil est mis en marche involontairement.
 - Ne posez pas de feuille d'aluminium ou de plastique sur les tables de cuisson.
 - Éloignez de la table de cuisson tous les objets susceptibles de fondre, notamment les objets en plastique, la feuille d'aluminium, et surtout le sucre et les aliments contenant du sucre.
- Éloignez les appareils électriques des tables de cuisson chaudes.
- Grande prudence lors de la cuisson rôtie :
 - L'huile et la graisse peuvent s'enflammer.

Ne jamais éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.



AVERTISSEMENT



Risque de brûlures dû aux surfaces brûlantes !

- L'intérieur du four, l'élément chauffant, la plaque de cuisson et la grille sont très chauds.
Tenir les enfants éloignés de l'appareil !
- Utilisez des maniques ou gants appropriés pour
 - insérer/retirer la grille ou la plaque de cuisson ou retourner les plats.
- Avant de retirer les plats, mettez le thermostat / régulateur d'énergie sur « 0 ».

1.3 Déballer les appareils



AVERTISSEMENT

Risque de coupures dû à des bords endommagés et tranchants !

- Faites immédiatement réparer/remplacer la plaque de cuisson/la porte du four endommagée par le service après-vente.



AVERTISSEMENT

Risque de blessures en cas de réparation incorrecte !

- Les appareils défectueux doivent être uniquement réparés par un électricien habilité.

Consignes pour le transport

Vérifiez tout dommage lié au transport de l'appareil.

Enlever la protection de transport

Le four et la table de cuisson vitrocéramique sont protégés pendant le transport.

- Retirez tous les rubans adhésifs, couches de polystyrène et films plastiques.
- Éliminez soigneusement les restes de colle avec de l'essence de nettoyage.

Emballage

Éliminer en
préservant
l'environnement



ATTENTION

L'emballage ne doit présenter aucun dommage.

- Ne jamais installer et mettre en service un appareil endommagé.
- En cas de dommages, contactez le service après-vente¹ ou le fournisseur.

¹ Service après-vente Tél. +49 2944 9716-79

2 Instructions de montage/d'installation

Informations importantes pour l'utilisateur

Le four et la table de cuisson vitrocéramique sont exclusivement prévus pour un montage dans les cuisines courantes.

Le raccordement au réseau électrique doit être uniquement effectué par un électricien habilité par l'Office de l'énergie local.



AVERTISSEMENT



Danger mortel par électrocution !

→ Les personnes non autorisées ne doivent pas effectuer le raccordement au réseau. Elles se mettent **en danger** et mettent aussi **en danger** les autres utilisateurs !

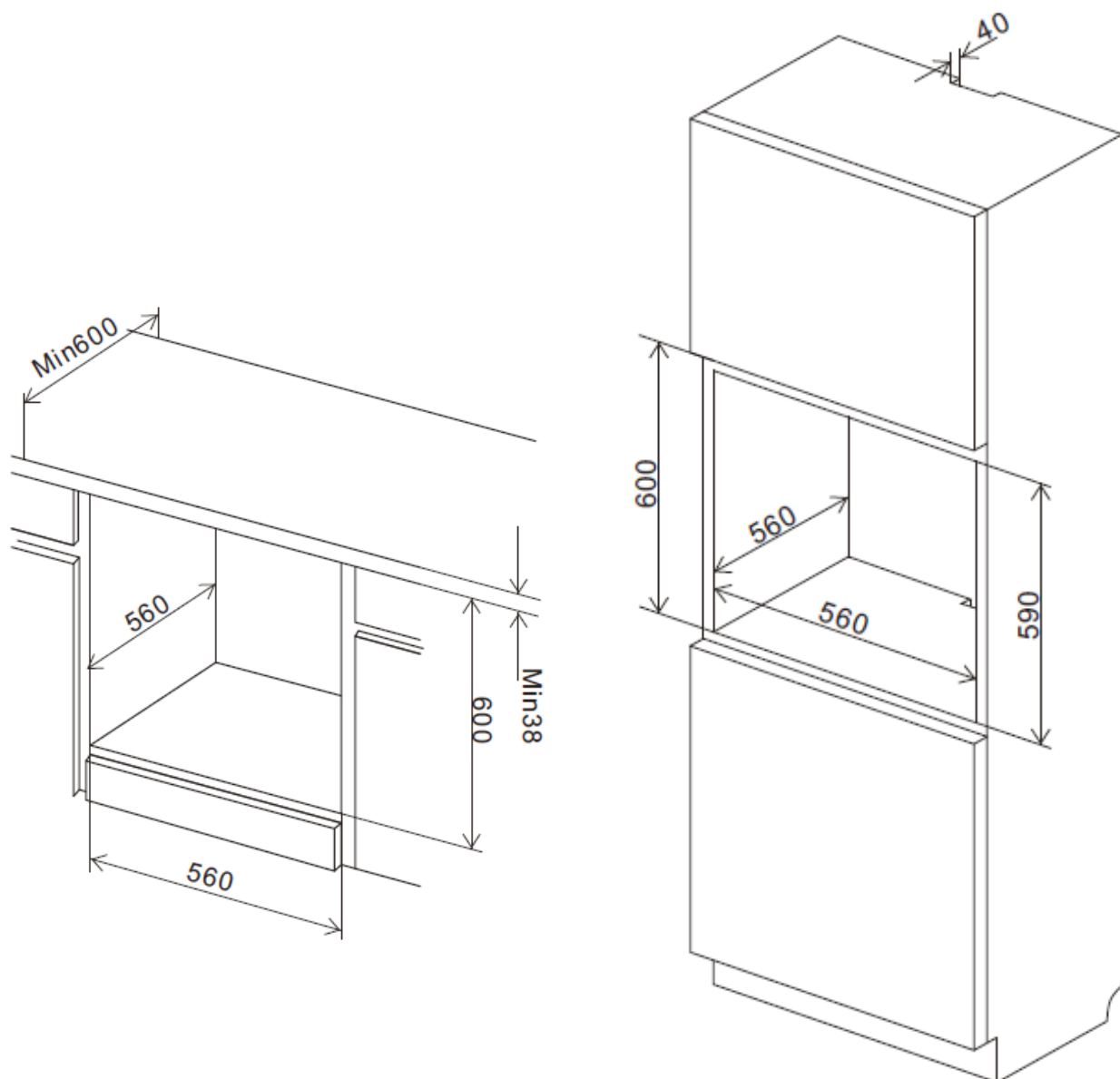
ATTENTION

Évitez tous dommages matériels !

Nous recommandons de ne pas installer le four à proximité d'un appareil de réfrigération, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.

- Le mauvais positionnement impacte sur la consommation d'énergie (appareils de réfrigération) et l'eau de condensation se forme.
- Positionné à côté du lave-vaisselle, l'appareil pourrait subir des dommages.
- La paroi et toutes les zones irradiées par la chaleur au-dessus de la plaque encastrée doivent être résistantes à la chaleur.

2.1 Emplacement correct



ATTENTION

Évitez tous dommages matériels !

- Ne montez pas l'appareil dans des yachts ou caravanes.

Toutes les dimensions sont
en mm

Dimensions du four

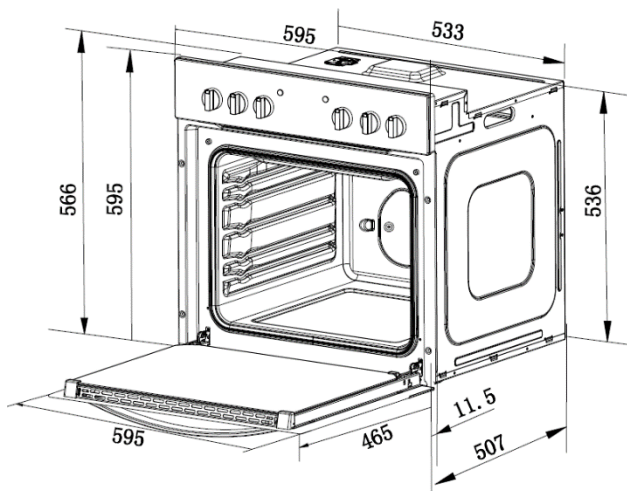


Illustration 6 Four

2.2 Préparer les appareils pour le montage

Déballer les appareils

- Déballez le four et la table de cuisson vitrocéramique avec précaution.
- Vérifiez si le four et la table de cuisson vitrocéramique présentent des dommages.
- Signalez immédiatement les dommages visibles au service après-vente 2.
- Le four doit être stable.

2.3 Branchement électrique


Remarques à l'attention des électriciens spécialisés

- L'appareil est conçu pour le raccordement à un courant alternatif monophasé 220-240V/50Hz.
- La tension nominale des éléments chauffants est de 230V. L'adaptation de l'appareil pour le courant monophasé 230V est possible avec le pontage approprié sur la barrette de raccordement.

Comme cordon d'alimentation, sélectionnez un type de câble approprié en tenant compte du type de raccordement et de la puissance nominale du four.

Le câble de raccordement doit être fixé dans la décharge de traction.

ATTENTION

Raccordez le conducteur de terre à la borne de la barrette de raccordement identifiée avec .

Description de l'arrière du four

1 multi-prise pour prise compacte de table de cuisson

2 prises secteur (gris)

4 conducteurs de terre (jaune)

3 vis

Conducteur de terre sans prise compacte. Fixez le conducteur de terre sur une des vis (3).

Raccordement au réseau Ouvrir / Fermer

- Pour déverrouiller, placez le tournevis (a) et déplacez-le légèrement vers le bas (b).
- Pour fermer, rabattez le couvercle et enclenchez avec une légère pression.

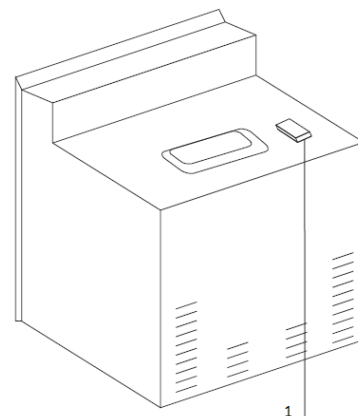


Illustration 9 Arrière du four

1 Prise secteur

Symbole Conducteur neutre

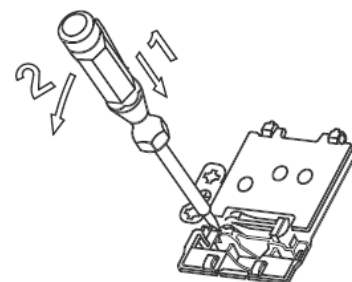



Illustration 10 Prise secteur

Recommandation concernant le raccordement

1 phase (N1)

- Raccordement monophasé au réseau 220-240V.
Conducteur de protection sur .

2.4 Monter le four

Raccordez le four au réseau électrique.

- Poussez légèrement le four dans l'armoire préalablement montée et raccordez-le à la table de cuisson.
- Branchez la prise compacte dans l'ouverture, voir III. 9 Arrière du four.
- Enfoncez complètement le four dans l'armoire. Fixez-le dans cette position avec les quatre vis aux endroits indiqués sur le schéma III. 12.

Contrôle final

Mettez tous les interrupteurs du four sur « 0 »

- Redémarrez le fusible du circuit électrique du four
- Réglez l'heure de la minuterie
- Démarrez les zones de cuisson et le four et vérifiez le fonctionnement

2.5 Démonter le four



Danger mortel par électrocution

- Commutez ou bien retirez le fusible pour couper le courant du four.

Pour

démonter le four :

- Desserrez les 4 vis de fixation III. 12
- Soulevez légèrement le four et sortez-le avec prudence

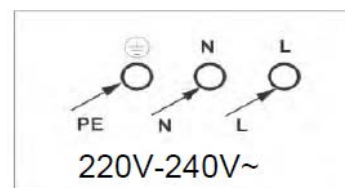


Illustration 11 3 phases N3

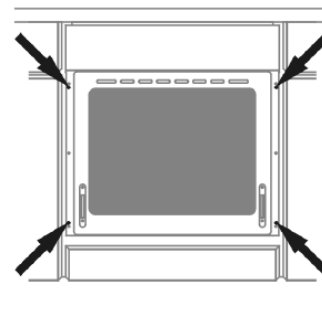


Illustration 12 Four

3 Première mise en service / Fonctionnement

Avant la première utilisation, nettoyez minutieusement le **four**.

1. Pour une bonne visibilité dans le four, tournez le sélecteur de fonction sur l'éclairage ; la température reste sur 0°C.
2. Retirez les accessoires, lavez-les à l'eau tiède puis séchez-les.
3. Faites chauffer le four pendant 45 minutes à la température maximale. Les éventuels résidus de fabrication sont ainsi brûlés, de même que le film protecteur à l'intérieur du four.
4. Laissez refroidir le four ; essuyez l'intérieur du four avec un chiffon humide pour éliminer tous les résidus.

ATTENTION







Risque de dommages !

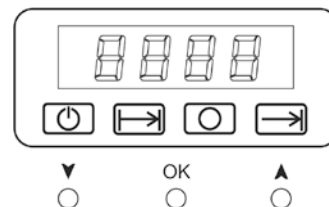
- N'utilisez à cet effet pas de produits de nettoyage abrasifs, cela pourrait endommager la surface.

3.1 Fonctions

Fonction timer / minuterie

Horloge / minuterie avec affichage numérique, réglable avec les boutons-poussoirs

-  Témoin de contrôle marche/arrêt
-  Durée de rôtissage/cuisson
-  Témoin de service (chauffage)
-  Fin de rôtissage/cuisson / Retard au démarrage
-  Moins / Décrémenter
- OK** Validation / Suite
-  Plus / Incrémenter



Sélecteur de fonction du four

Thermostat du four /

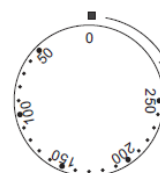
Le régulateur d'énergie du four permet des réglages de température entre 50°C et 250°C.



Éclairage du four indépendant

Tournez le sélecteur de fonction dans cette position pour éclairer l'intérieur du four.

Utilisez cette fonction pendant le nettoyage de l'intérieur du four par ex.



Décongeler

Décongelez les aliments congelés rapidement et délicatement ; ceci est possible grâce au ventilateur.

*** Aucun réglage de température nécessaire***



FR

Chaleur par le bas et le haut

Si le sélecteur de fonction est tourné dans cette position, le chauffage a lieu de manière traditionnelle.



Ventilateur avec chaleur par le haut et le bas

Dans cette position, le chauffage a lieu avec le ventilateur et la chaleur par le haut et le bas. Le ventilateur fait tourner l'air chaud autour du plat et répartit ainsi la chaleur de manière uniforme dans le foyer. Ceci est adapté pour la cuisson et le rôtissage à tous les niveaux, par ex. pour les gâteaux, cakes, etc.



Chaleur par le bas

Dans cette position, le chauffage a lieu uniquement par le bas. La chaleur vient de l'élément chauffant inférieur.

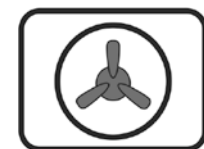
Ce mode de chauffage est adapté pour faire cuire plus fort le plat par le dessous. Par ex. pour faire cuire un plat humide avec des fruits ou lors de la post-cuisson.



Air chaud

Dans cette position, le chauffage a lieu avec un élément chauffant circulaire qui est placé autour du ventilateur. Ce ventilateur répartit l'air réchauffé par l'élément chauffant circulaire (air chaud) de manière uniforme dans tout l'intérieur du four.

Adapté pour préparer simultanément plusieurs plats dans le four.



Grill/Chaleur par le haut mixte

Dans cette position, le chauffage a lieu avec le grill et la chaleur par le haut. Cette fonction permet

une température de surface plus élevée, cela donne lieu à un brunissement accru/une croûte plus épaisse.

de griller de grandes portions en une fois.



Remarque

Réglez la température sur 250°C !

Maintenez toujours la porte du four fermée pendant la fonction grill.

Grill / Ventilateur mixte

Dans cette position, le chauffage a lieu avec le grill, la chaleur par le haut et la chaleur tournante. L'élément chauffant du grill et le ventilateur démarrent et s'arrêtent en alternance. Le ventilateur fait tourner l'air chaud autour du plat. Cette fonction permet de faire griller plus vite et affine le goût du plat.

Adapté pour la cuisson de viandes, volailles et poissons entiers.

Remarques :

- Réglez la température sur max. 200°C !
- Utilisez uniquement le grill avec la porte du four fermée !



Chaleur par le bas/Air chaud mixte

Air chaud avec chaleur par le bas (position pizza)

Cette fonction donne une partie inférieure croustillante. Adapté pour les pizzas, gratins et pâtisseries.

Pas de préchauffage nécessaire

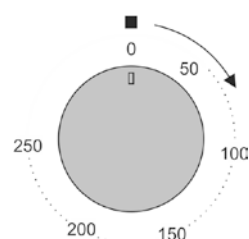
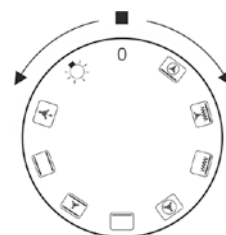


3.2 Utiliser le four

Démarrage et arrêt du four

Avec le sélecteur de fonction du four, sélectionnez le mode de chauffage.

Avec le thermostat, sélectionnez la température du four souhaitée entre 50 et 250°C.



ATTENTION

Risque de dommages !

Ne forcez pas pour tourner à fond le régulateur d'énergie du four.

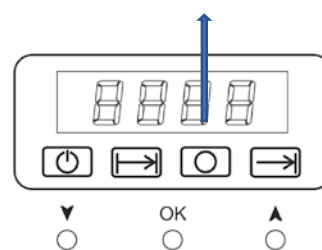
Le témoin de service s'allume jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte dans le four.


Le démarrage du four est signalé à l'aide d'un témoin de contrôle jaune.

Pendant la cuisson, le témoin de service s'allume et s'éteint parfois. (Fonction thermostat du four).

Utiliser la chaleur résiduelle : Arrêtez le four environ 5 min. plus tôt et refaites cuire les plats 5 minutes.

Arrêter : Tournez le sélecteur de fonction du four et le thermostat du four sur « 0 ».



 Témoin de service (chauffage dans le four)

Grill

Sur le gradin supérieur, les morceaux de viande de petites et moyennes tailles peuvent être grillés directement sous l'élément chauffant à infrarouge.

- Il est recommandé de faire griller des morceaux de viande de max. 2-3 cm d'épaisseur.
- Enduisez les plats à base de viande et de poisson avec un peu d'huile ou de graisse avant de les faire griller.
- Retournez la partie grillée à la moitié du temps de grill.



AVERTISSEMENT



Risque de brûlures dû aux surfaces brûlantes !

- Ne laissez pas le four sans surveillance en mode grill. **Tenir les enfants éloignés de l'appareil !**



AVERTISSEMENT



Risque d'incendie !

N'enfoncez pas trop au fond du four l'aliment à faire griller. Il y fait très chaud et les grillades grasses peuvent prendre feu.

Démarrer le grill

1. Tournez le sélecteur de fonction du four dans la position qui est indiquée avec le symbole Grill,
2. réchauffez le four pendant 5 minutes (avec la porte du four fermée)
3. placez une plaque universelle avec le plat à préparer à la bonne hauteur dans le four.
4. En mode grill, placez une plaque de cuisson vide pour recueillir la graisse qui s'écoule juste sous au-dessous (sous la grille).

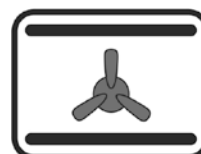
FR

Fonctionnement du ventilateur

Le ventilateur fait tourner l'air chaud autour du plat.

Avantages du mode chaleur tournante :

- Pendant la cuisson, la température peut être réglée sur env. 20°C de moins car la chaleur est répartie de manière uniforme avec la fonction chaleur tournante et est ainsi mieux utilisée.
- Réduction du temps de rôtissage/cuisson
- Adapté pour préparer simultanément plusieurs plats.



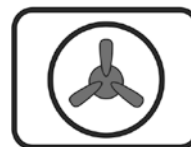
Mode Air chaud

L'élément chauffant circulaire placé autour du ventilateur réchauffe l'air. Le ventilateur répartit l'air chaud de manière uniforme à l'intérieur du four.

Avantages du mode air chaud :

- Pendant la cuisson, la température peut être réglée sur env. 20°C de moins car la chaleur est répartie de manière uniforme avec la fonction air chaud et est ainsi mieux utilisée.
- Réduction du temps de rôtissage/cuisson
- Meilleurs résultats de rôtissage et cuisson et plus uniformes

Adapté pour préparer simultanément plusieurs plats



3.2.1 Fonction timer / minuterie

Le four est équipé d'une minuterie électronique/d'une fonction timer.

Pour utiliser la fonction timer, il est toujours important de veiller à ce que la bonne heure soit affichée.

ATTENTION

Domages matériels !

En mode automatique avec minuterie/timer, observez ce qui suit :

- Informez tous les membres du foyer afin que personne n'ait quelque chose dans le four.
- Surveillez le four pour détecter à temps et éviter un plat qui déborde ou qui brûle.
- Ne faites jamais griller un plat sans surveillance en mode minuterie/timer.

Remarque

- Temps préprogrammé maximal 23 heures et 59 minutes.
- Durée de cuisson possible entre 1 minute et 10 heures.
- En cas de panne de courant, toutes les programmations sont effacées.

Heure / minuterie avec affichage numérique



Témoin de contrôle marche/arrêt



Durée de rôtissage/cuisson



Témoin de service (chauffage)



Fin de rôtissage/cuisson / Retard au démarrage

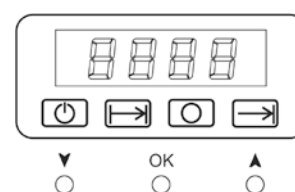


Moins / Décrémenter

OK Validation / Suite



Plus / Incrémenter



3.2.2 Régler l'heure

Lors de la première mise en service, 12:00 est affiché à l'écran et le témoin de contrôle marche/arrêt / le témoin lumineux est activé. Réglez comme suit l'heure actuelle :

1. 12 clignote à l'écran
2. Réglez l'heure avec les touches **Moins/Plus**
3. Appuyez sur la touche **OK** pour quitter l'affichage de l'heure ; l'affichage des minutes clignote.
4. Réglez les minutes avec les touches **Moins/Plus**
5. Appuyez sur la touche **OK**
6. L'heure réglée est affichée à l'écran.



Affichage de contrôle
marche/arrêt / témoin
de contrôle

Régler l'heure

Heure d'été/d'hiver ou après une panne de courant

1. Appuyez simultanément sur les touches **Moins/Plus**.
2. L'affichage de l'heure clignote à l'écran
3. Réglez l'heure avec les touches **Moins/Plus**
4. Appuyez sur la touche **OK** pour quitter l'affichage de l'heure ; l'affichage des minutes clignote.
5. Réglez les minutes avec les touches **Moins/Plus**
6. Appuyez sur la touche **OK** pour valider l'heure.



Moins



Plus

OK Validation / Suite

L'heure réglée est affichée à l'écran.

3.2.3 Fonctions minuterie

Position neutre (mode « neutre ») :


L'heure actuelle apparaît à l'écran et le **témoin de contrôle marche/arrêt / témoin lumineux** est activé.



Affichage de contrôle marche/arrêt / témoin de contrôle

Témoin de service Four / Chauffage

Cette LED s'allume pendant le chauffage.

 Témoin de service (chauffage dans le four)

Durée de cuisson/rôtissage

Les plats sont cuits/rôtis pendant la durée de cuisson/rôtissage prééglée. A la fin de la durée de cuisson/rôtissage, le four est automatiquement arrêté.



Durée de cuisson/rôtissage

Fin de la cuisson/du rôtissage :

La cuisson démarre automatiquement de sorte qu'à la fin de la durée de cuisson programmée, c'est également la fin du temps de cuisson programmé. Le four s'arrête automatiquement à l'heure indiquée.

Effacer la fonction de minuterie pendant le temps de cuisson

Lorsque la minuterie est activée, maintenez la touche OK enfoncée pendant 3 secondes et le four commute en mode « neutre » et est de nouveau en service. Pour arrêter le four, mettez le sélecteur de fonction du four et le régulateur d'énergie du four sur « 0 ».



Fin de la cuisson/du rôtissage

Remarque

Lorsque, dans un délai de 5 secondes après le réglage du temps de cuisson/rôtissage, aucune autre saisie n'a lieu, la minuterie commute automatiquement en « mode neutre ».



Durée de cuisson/rôtissage



Moins

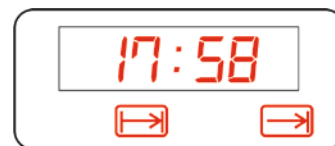
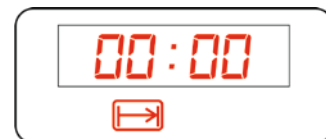


Plus

OK Validation / Suite

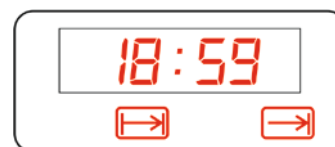
Exemple de saisie à 17h58, durée de rôtissage 1h

1. Heure actuelle 17:58 **Figure 1**
2. Appuyez une fois sur la touche OK. 00:00 apparaît sur le panneau d'affichage. **Figure 2**
3. L'affichage de l'heure et le symbole durée de cuisson/rôtissage clignotent.
4. Réglez la durée de cuisson/rôtissage souhaitée avec les touches **Moins/Plus**. **Figure 3**
5. Validez avec la touche OK
6. Réglez les minutes avec les touches **Moins / Plus**
7. Appuyez sur la touche OK
8. Les symboles
9. Durée de cuisson/rôtissage
OK Validation / Suite
sont actifs (LED allumée) et le four démarre automatiquement à l'heure indiquée.

**Figure 1****Figure 2****Figure 3****Programmation de la fin du temps de cuisson**

Après l'étape 8

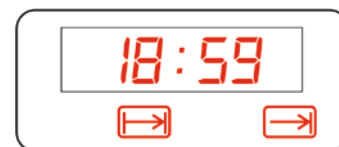
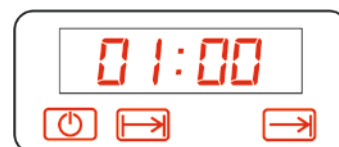
1. Appuyez de nouveau sur la touche **OK** et le symbole de fin de temps de cuisson/rôtissage clignote
2. L'heure actuelle apparaît à l'écran
3. Tapez l'heure avec les touches Moins / Plus
Validez avec la touche **OK**
4. L'affichage des minutes clignote
Tapez les minutes ;
Validez avec la touche **OK** **Figure 4** **Heure de fin**
5. Le temps durée de cuisson/rôtissage apparaît à l'écran et les symboles de durée de cuisson/rôtissage et de fin de temps de cuisson/rôtissage s'allument **Figure 4**

**Figure 4****Figure 5****Remarque**

Préréglage en usine pour la programmation de la durée de cuisson/rôtissage :
01:00

Commutation entre heure et heure de début pendant le mode minuterie

1. Appuyez sur la touche **Plus** ; l'heure de fin de cuisson/rôtisserie réglé apparaît à l'écran **Figure 4**
2. Appuyez sur la touche **Moins** ; le temps de rôtissage restant apparaît à l'écran. **Figure 5**

**Figure 4****Figure 5****Remarques**

- Après une panne de courant, chaque programmation du four est effacée.
- Lors de la remise en service, retapez l'heure et éventuellement la programmation préréglée.
- Validez toujours avec la touche OK à chaque étape de la fonction minuterie.
- Pour effacer une fonction minuterie, appuyez pendant 3 secondes sur la touche OK ; la fonction minuterie est effacée.

4 Nettoyage et entretien

Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.



AVERTISSEMENT

Défauts d'étanchéité sur le four

Risque d'électrocution !

→ Ne jamais utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. De l'humidité pourrait pénétrer dans les composants électriques.



PRUDENCE

Risque de brûlures causé par l'eau brûlante pendant le nettoyage.

→ La température de l'eau doit être choisie de telle sorte que tout risque de brûlure soit évité !

Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation.
- Laissez d'abord refroidir le four.
- Lors du nettoyage, activez l'éclairage du four pour avoir une meilleure vue dans la zone de travail.
- Nettoyez uniquement l'intérieur du four à l'eau chaude et un peu de produit de nettoyage.
- Nettoyage à la vapeur Steam Clean :
 - Versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un bol placé au dessous sur le premier gradin,
 - fermez la porte du four,
 - tournez le thermostat du four sur « 50°C » et le régulateur de fonction du four sur « Chaleur par le bas »,
 - préchauffez l'intérieur du four pendant env. 30 minutes,

→ ouvrez la porte du four, essuyez l'intérieur avec un chiffon ou une éponge puis nettoyez à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage.

- Éliminez les salissures tenaces avec des produits de nettoyage pour fours spéciaux. Lorsque vous utilisez des produits de nettoyage pour fours spéciaux, observez absolument les instructions du fabricant !
- Nettoyage à la vapeur Steam Clean :
 - Versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un bol placé au dessous sur le premier gradin. Séchez ensuite l'intérieur du four.
- Éliminez les salissures tenaces avec des produits de nettoyage pour fours spéciaux. Lorsque vous utilisez des produits de nettoyage pour fours spéciaux, observez absolument les instructions du fabricant !

4.1 Décrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour un meilleur accès à l'intérieur du four, décrochez la porte du four.

- Ouvrez la porte du four, enfoncez le système de verrouillage sur les charnières des deux côtés vers le haut.
- Enfoncez légèrement la porte, soulevez-la et sortez-la par l'avant.
- La remise en place de la porte du four a lieu dans l'ordre inverse. *Enfoncer le système de verrouillage vers le haut
- Lors de la remise en place, assurez-vous que l'évidement de la charnière correspond parfaitement au crochet du support de porte.
- Les deux systèmes de verrouillage doivent ensuite être reposés vers le bas. Si ce n'est pas le cas, les charnières pourraient être endommagées lors de la fermeture de la porte du four.

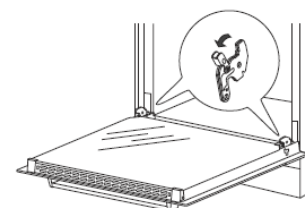


Illustration 13 Porte du four

Nettoyer la plaque vitrée intérieure

Pour le nettoyage, la plaque vitrée intérieure intégrée dans la porte du four doit être retirée.

- Dévissez et mettez de côté les deux pièces en plastique dans les coins latéraux supérieurs de la porte du four.
- Retirez et nettoyez la plaque vitrée.
- La remise en place de la plaque vitrée a lieu dans l'ordre inverse. Refixez la plaque vitrée avec les deux pièces en plastique.

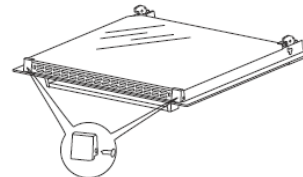


Illustration 14 Plaque vitrée

4.2 Changer l'ampoule

Données sur les ampoules de la lampe du four (adaptées pour des températures max. de 300°C) :

Tension : 230V

Puissance : 25W

Résistance à la chaleur : T300

Douille : G9 (lampe enfichable)

Pour changer l'éclairage du four, respectez les étapes suivantes :

1. Couper le fusible.
2. Laisser refroidir le four.
3. Ouvrir la porte du four et retirer la vitre de protection.
4. Tourner à fond à gauche et desserrer l'ampoule défectueuse.
5. Visser la nouvelle ampoule.
6. Remettre en place la vitre de protection.
7. Activer le fusible.
8. Tourner le sélecteur de fonction du four en position « Lumière » et vérifier si l'ampoule fonctionne.
9. En cas de défaut, contactez le service après-vente³.

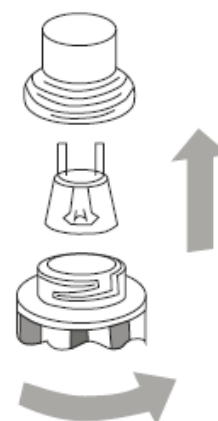


Illustration 15 Éclairage intérieur

³ Service après-vente Tél. +49 2944 9716-791

5 Conseils utiles pour cuisiner ainsi que pour la cuisson/le rôtissage

Vous trouverez ci-après quelques conseils importants pour vous aider à économiser de l'énergie et à obtenir une meilleure efficacité avec votre nouveau four.

- Les moules et les plaques à surface noire conduisent mieux la chaleur et réduisent le temps de cuisson.
- Les moules et les plaques à surface claire ou brillante ne sont pas recommandés lors de la cuisson avec chaleur par le haut/bas car le fond du plat peut ne pas être correctement cuit.
- Préchauffez le four pour le plat. Le 3e niveau est adapté pour la cuisson par le bas.
- Utilisez la chaleur résiduelle. Éteignez l'appareil un peu plus tôt et laissez le gâteau cuire encore 5 minutes.
- Avant de sortir le gâteau du four ou d'éteindre l'appareil, vérifiez la qualité de cuisson avec un fin bâtonnet en bois. Si le gâteau est fin prêt, le bâtonnet en bois est sec et propre après avoir piqué le gâteau.
- Les données dans les tableaux doivent uniquement servir d'indications, elles peuvent être modifiées selon vos propres expériences et habitudes.

5.1 Fonction du four : Ventilateur

(Chaleur par le haut et le bas + ventilateur)

GATEAUX Type de gâteau	Chaleur tournante	Temps de cuisson [Min]
	Température [C°]	
Pâtisserie dans un moule		
Meringues	80	60-70
Quatre-quart	150	65-70
Cake aux fruits (Teacake)	150	60-70
Gâteau à étages	150	25-35
Pâtisserie sur plaque universelle		
Gâteau aux fruits :		
- Pâte brisée	150	40-55
- Pâte levée	150	40-45
Crumble	150	30-45
Génoise	150	30-40

5.2 Fonction du four : Chaleur par le haut et le bas/Air chaud

GATEAUX Type de gâteau	Chaleur par le haut/bas		Air chaud		Temps de cuisson [Min]
	Hauteur d'insertion	Temp. [C°]	Hauteur d'insertion	Temp. [C°]	
Pâtisserie dans un moule					
Kougelhopf	2	170-180	2	150-170	60-80
Quatre-quart					
Fond de tarte					
Génoise	2	160-180	2	150-170	65-80
Pain aux fruits	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Cheesecake (pâte brisée)	2	170-180	2-3	160-180	30-40
Cake aux fruits (Teacake)			2-3	160-180	60-70
Pain (pain complet / aux céréales)	2	160-180	2	140-150	60-90
	2	210-220	2	150-170	40-60
	2	210-220	2	180-200	50-60
Pâtisserie sur plaque universelle					
Gâteau aux fruits :	3	170-180	2	160-170	35-60
- Pâte brisée			2	160-170	30-50
- Pâte levée					
Crumble	3	160-170	2	150-170	30-40
Gâteau roulé	2	180-200			10-15
Pizza (sur pâte fine)	3	220-240			10-15
Pizza (sur pâte épaisse)	2	190-210			30-50
Biscuits					
Cookies	3	160-170	2	150-160	10-30
Pâte feuilletée	3	180-190	2	170-190	18-25
Meringues	3	90-110			35-45

5.3 Conseils utiles pour cuisiner la viande

- Dans le four, seule la viande d'un poids supérieur à 1 kg doit être préparée, pour les portions plus petites il est recommandé d'utiliser les tables de cuisson.
- Pour faire rôtir la viande, il est recommandé d'utiliser un plat réfractaire, également équipé de poignées résistantes à la chaleur.
- Lors du rôtissage sur une grille, il est recommandé d'enfourner une plaque avec un peu d'eau sur le gradin inférieur (lèche-frite).
- Au moins une fois, après la moitié du temps de cuisson, le rôti doit être retourné ; arrosez de temps en temps le rôti pendant la cuisson avec la sauce ou avec de l'eau chaude salée, n'utilisez pas d'eau froide.
- Les données dans les tableaux doivent uniquement servir d'indications, elles peuvent être modifiées selon vos propres expériences et habitudes.

ROTIS	Hauteur d'insertion		Température [C°]		Temps de cuisson en min.
	Chaleur tournante	Chaleur par le haut/bas	Chaleur tournante	Chaleur par le haut/bas	
Bœuf					Pour 1 cm
Roastbeef / filet, -Intérieur légèrement saignant		3		250	12-15
Four préchauffé : - mi-cuit ("medium")		3		250	15-25
- bien cuit ("well done")		3		210-230	25-30
Rôti de bœuf	2	2	160-180	200-220	120-140
Porc					
Rôti	2	2	160-180	200-210	90-140
Jambon	2	2	160-180	200-210	60-90
Filet de porc		3		210-230	25-30
Veau	2	2	160-170	200-210	90-120
Agneau	2	2	160-180	200-220	100-120
Gibier	2	2	175-180	200-220	100-120
Volailles					
Poulet	2	2	170-180	210-220	40-55
Oie (env. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Poisson	2	2	175-180	210-220	40-55

* Les données dans le tableau font toujours référence à 1 kg.

Pour chaque autre kg supplémentaire, il faut compter 15-25 min. supplémentaires.

5.4 Fonction du four : Grill/Chaleur par le haut mixte

GRILL	Temp. [C°]	Durée [min]
Type de viande		
Poulet (env. 1,5kg)	250	90-100
Poulet (env. 2,0kg)	250	110-130
Chachlyk (env. 1,0kg)	250	60-70

5.5 Fonction du four : Grill

GRILL Type de plat	Hauteur d'insertion par le bas	Temp. [C°]	Durée [min]	
			Côté 1	Côté 2
Côtelettes de porc	4	250	8-10	6-8
Escalopes de porc	3	250	10-12	6-8
Chachlyk	4	250	7-8	6-7
Saucisse grillée	4	250	8-10	8-10
Rôti de bœuf (steak env. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Escalope de veau	4	250	8-10	6-8
Steak de veau	4	250	6-8	5-6
Côtelettes de mouton	4	250	8-10	6-8
Côtelettes d'agneau	4	250	10-12	8-10
Poulet, moitié (pour 500g)	3	250	25-30	20-25
Filet de poisson	4	250	6-7	5-6
Truite (pièce d'env. 200-250g)	3	250	5-8	5-7

5.6 Fonction du four : Ventilateur avec grill/chaleur par le haut mixte

ROTIS Type de viande	Poids [kg]	Hauteur d'insertion par le bas	Temp. [C°]	Durée [min]
Rôti de porc	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Gigot d'agneau	2,0	2	170-190	90-110
Rôti	1,0	2	180-200	30-40
Poulet	1,0	2	180-200	50-60
Canard	2,0	1 - 2	170-190	85-90
Oie	3,0	2	140-160	110-130
Dinde	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1 - 2	160-180	150-180

6 Service après-vente

Si le défaut n'est pas éliminé à l'aide des indications ci-dessus, contacter le service après-vente . Dans ce cas, n'effectuer aucune autre manipulation, surtout sur les composants électriques de l'appareil.



- En cas de mauvaise manipulation ou s'il s'agit d'une panne décrite ci-dessus, la visite du technicien du service après-vente vous sera facturée même pendant la période de garantie.

Adresse du service après-vente :

EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / ALLEMAGNE
Allemagne: 02944-9716760
Benelux: +492944-9716790
Autres: +492944-9716733
E-mail: **kontakt@egs-gmbh.de**

Site Web: **www.egs-gmbh.de**

Entrer les demandes de réparation en ligne ou scanner le QR-code (voir au dos du mode d'emploi).

Pour un traitement rapide de la demande de réparation, préparer les informations suivantes :

- 1) Modèle
- 2) Version
- 3) Lot
- 4) EAN

ainsi que votre adresse complète, votre numéro de téléphone et la description du problème.

Les caractéristiques spécifiques à l'appareil figurent sur la plaque signalétique à l'intérieur ou à l'arrière de l'appareil.

7 Conditions de garantie

Conditions de garantie

À l'achat d'un appareil Dalbach, vous jouissez des droits de garantie légaux résultant du contrat d'achat vous liant à votre vendeur. En plus, une garantie vous est accordée dans les conditions suivantes :

Durée de la garantie

La garantie est valable 24 mois à compter de la date d'achat (fournir la preuve d'achat). Au cours des 6 premiers mois, les défauts de l'appareil sont réparés gratuitement. Toutefois, il est impératif que l'appareil soit accessible sans difficultés majeures pour procéder aux réparations. Dans les 18 mois restants, l'acheteur doit prouver que le vice existait déjà à la livraison.

En cas d'utilisation commerciale (par ex. dans les hôtels, les cantines) ou d'usage collectif par plusieurs ménages, la période de garantie est de 12 mois à compter de la date d'achat (fournir la preuve d'achat). Au cours des 6 premiers mois, les défauts de l'appareil sont réparés gratuitement. Toutefois, il est impératif que l'appareil soit accessible sans difficultés majeures pour procéder aux réparations. Dans les 6 mois restants, l'acheteur doit prouver que le vice existait déjà à la livraison.

Toute réparation ou tout remplacement de pièce ne prolonge en aucun cas la durée de la période de garantie.

Cadre d'élimination des défauts

Dans les délais définis ci-dessus, nous réparons tous les défauts prouvés de fabrication ou de matériaux. Les pièces remplacées deviennent notre propriété.

Sont exclus de la garantie :

Les dommages dus à l'usure normale, les dommages causés intentionnellement ou par négligence, les dommages résultant du non-respect du mode d'emploi, une installation ou un montage non conforme ou le raccordement à une tension de réseau incorrecte, les dommages dus à l'influence chimique ou électrothermique ou à d'autres conditions ambiantes anormales, les bris de verre, les dommages sur la peinture ou les dommages sur les surfaces émaillées et les potentielles différences de coloris ainsi que les ampoules grillées. Sont également exclus de la garantie les défauts liés au transport de l'appareil. Aucune prestation ne sera octroyée, si des personnes non autorisées ont manipulé l'appareil Dalbach ou ont utilisé des pièces non originales, sans notre autorisation expressément écrite. Cette restriction ne s'applique pas si les travaux sont effectués dans les règles de l'art par un personnel qualifié et avec nos pièces d'origine pour adapter l'appareil aux dispositions de protection techniques d'un autre pays membre de l'U.E.

Portée de la garantie

La garantie s'applique pour les appareils achetés dans un pays de l'U.E. et qui sont en service en Allemagne ou en Autriche.

Pour les appareils qui ont été acquis dans un pays de l'U.E. et qui ont été emmenés dans un autre pays de l'U.E., les prestations sont consenties dans le cadre des conditions de garantie applicables pour ce pays de l'U.E. Il ne peut y avoir obligation de prestation de garantie que si l'appareil répond aux prescriptions techniques du pays dans lequel le droit de garantie est réclamé.

Les conditions suivantes s'appliquent pour les ordres de réparation en dehors de la période de garantie :

Après réparation de l'appareil, les factures de réparation sont dues immédiatement et doivent être réglées sans déduction.

Si l'appareil est révisé ou si une réparation entamée n'est pas terminée, un forfait de déplacement et de travaux est facturé. L'assistance par notre service client est gratuite.

En cas d'une intervention de service ou de commande de pièces de rechange, veuillez contacter notre service après-vente

EGS GmbH assistance téléphonique pour l'Allemagne : +49 (0)2944-9716791

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, 41564 Kaarst-Holzbüttgen, Allemagne

8 Éliminer les appareils usagés



Cet appareil est marqué selon la réglementation européenne sur l'élimination des déchets

2012 / 19 / EU

Elle garantit que le produit soit éliminé de manière réglementaire. Une élimination écologique garantit que tout dommage à la santé causé par une élimination incorrecte soit évité.

Le symbole de la poubelle sur le produit ou sur les documents annexes indique que l'appareil ne doit pas être éliminé comme les ordures ménagères. Il doit être plutôt emmené au point de collecte de recyclage des équipements électriques et électroniques.

L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Pour plus d'informations, contactez les autorités locales ou une société chargée de l'élimination des déchets.

Les appareils usagés doivent être rendus inutilisables avant leur élimination :

- Débranchez la fiche secteur de la prise.
- Séparez la fiche du câble secteur.

Les enfants ne sont pas conscients des dangers encourus lorsqu'ils manipulent les appareils ménagers. Veillez à la surveillance des enfants et ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

9 Caractéristiques techniques

Modèle	BO03
Catégorie de produits	Four encastré
Classe de protection	I
Raccordement électrique [V / Hz]	220-240 / 50-60
Puissance connectée [W]	3100
Poids net [kg]	28
Dimensions HxIxP [mm]	595x595x530
No. EAN	4016572411591
Référence	855157100

Toutes les données de l'appareil sur le label énergétique ont été déterminées par le fabricant de l'appareil selon des procédés de mesure normalisés au niveau européen et dans des conditions de laboratoire. Elles sont décrites dans la norme EN 50304. La consommation réelle d'énergie des appareils ménagers dépend donc du lieu d'installation et de l'utilisation. Elle peut donc être supérieure aux valeurs définies par le fabricant de l'appareil dans des conditions normales.

Marquage CE

Au moment de sa mise sur le marché cet appareil répond aux exigences définies par les directives du Conseil pour l'harmonisation des prescriptions légales des États membres de l'U.E. en matière de compatibilité électromagnétique RL 2014/30/UE et concernant l'utilisation d'équipements basse tension 2014/35/UE.

Cet appareil porte le marquage CE et dispose d'une déclaration CE de conformité qui peut être inspectée par les autorités de surveillance du marché compétentes.

Lees deze handleiding aandachtig door

Lees de bedieningshandleiding aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke veiligheidsrichtlijnen voor de montage, het gebruik en het onderhoud van het apparaat. Een correcte bediening draagt aanzienlijk bij aan het efficiënte gebruik van energie en minimaliseert het energieverbruik tijdens de werking.

Oneigenlijk gebruik van het apparaat kan gevaarlijk zijn, vooral voor kinderen.

Bewaar de bedieningshandleiding voor toekomstig gebruik. Geef het door aan een eventuele volgende eigenaar. Als u vragen hebt over onderwerpen die in deze bedieningshandleiding niet voldoende gedetailleerd worden beschreven neem dan contact op met de klantenservice Benelux: +492944-9716790

De fabrikant werkt voortdurend aan de verdere ontwikkeling van alle typen en modellen. Heeft u er daarom begrip voor, dat we ons het recht moeten voorbehouden om de vorm, uitrusting en technologie te veranderen.

10 Voor uw veiligheid

Lees voor een veilig en correct gebruik de gebruiksaanwijzing en andere productgerelateerde documentatie zorgvuldig en bewaar deze voor later gebruik.

Alle veiligheidsaanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing zijn gemarkeerd met een waarschuwingssymbool. Ze wijzen in een vroeg stadium op mogelijke gevaren. Deze informatie absoluut lezen en opvolgen.

Verklaring van de veiligheidsaanwijzingen



GEVAAR!

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg heeft!



WAARSCHUWING

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben!



VOORZICHTIG

Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, licht of relatief gering letsel tot gevolg kan hebben!

OPGELET

Geeft een situatie aan die, als deze niet wordt vermeden, tot materiële schade leidt.

10.1 Veiligheid en verantwoordelijkheid



GEVAAR!

VEILIGHEID VAN KWETSBARE PERSONEN: KINDEREN EN PERSONEN MET BEPERKTE VAARDIGHEDEN!

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, of kinderen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of een gebrek aan ervaring en/of kennis:
 - als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd worden over het veilige gebruik van het apparaat
 - de daaruit resulterende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. **Houd kinderen uit de buurt van het apparaat!**
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen.
- Gevaar voor letsel door individuele reinigingsprocessen.



GEVAAR!



DOOD DOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- Raak een elektrisch apparaat nooit aan als uw handen of voeten nat zijn of als u blootsvoets bent.
- Een beschadigde voedingskabel moet onmiddellijk worden vervangen door de leverancier, dealer of klantenservice.
- Gebruik het apparaat niet als de kabel- of stekerverbindingen beschadigd zijn.
- Als de kookplaat niet kan worden uitgeschakeld vanwege een defect:
 - Onmiddellijk de huiszekering uitschakelen
 - Klantenservice opbellen

10.2 Veiligheid en waarschuwingen



WAARSCHUWING

BRANDGEVAAR DOOR ONDESKUNDIG GEBRUIK!

- Nooit voorwerpen op het kookoppervlak opslaan.
- Nooit ontvlambaar materiaal boven/onder het apparaat opslaan.
 - Onbedoeld inschakelen van het apparaat kan ertoe leiden dat de delen vervormen of ontbranden.
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookplaten leggen.
- Alles wat kan smelten op afstand houden van de kookplaat, bijv. kunststoffen, folie, met name suiker en voedsel met een hoog suikergehalte.

Elektrische apparaten uit de buurt van hete kookplaten houden.

- Wees bijzonder voorzichtig bij het braden:
- Olie en vet kunnen ontbranden.

Nooit brandende olie of vet met water blussen.



WAARSCHUWING



GEVAAR VAN VERBRANDING DOOR HETE OPPERVLAKKEN!

- Oveninterieur; verwarmingselement, bakplaat, grillrooster worden erg heet. **Houd kinderen op afstand!**
- Gebruik ovenwanten of geschikte handschoenen om
 - het grillrooster of de bakplaat in te schuiven of te verwijderen of om het voedsel te draaien.
- Zet de temperatuurregelaar / energieregelaar op '0' voordat u de potten wegneemt.

10.3 Apparaat uitpakken



WAARSCHUWING

RISICO OP SNIJWONDEN DOOR BESCHADIGDE SCHERPE RANDEN!

- Beschadigde kookplaat/ovendeur onmiddellijk laten repareren/vervangen door de klantenservice.



WAARSCHUWING

LETSELGEVAAR DOOR ONDESKUNDIGE REPARATIE!

- Defecte apparatuur uitsluitend door een erkend elektricien laten repareren.

Transportaanwijzingen

Controleer het apparaat op transportschade

Transportbeveiliging verwijderen

De bakoven en de keramische kookplaat zijn beschermd voor transport.

- Verwijder alle plakband, piepschuim-inzetstukken en plastic folie.
- Lijmresten voorzichtig met terpentine verwijderen.

OPGELET

De verpakking moet onbeschadigd zijn.

- Een beschadigd apparaat in geen geval installeren en in gebruik nemen.
- Neem bij schade contact op met de klantenservice⁴ of de leverancier.

**Verpakkingsmateriaal
Milieuvriendelijk
verwijderen**



⁴ Klantenservice tel. +49 2944 9716-79

11 Inbouw-/installatie-instructie

Belangrijke informatie voor de gebruiker

De bakoven en de keramische kookplaat zijn uitsluitend bestemd voor de inbouw in in de handel gebruikelijke

keukens.

De aansluiting op het elektriciteitsnet mag alleen worden uitgevoerd door een erkende elektricien, die door het plaatselijke energiebedrijf goedgekeurd is.



WAARSCHUWING



LEVENSGEVAAR DOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- Niet geautoriseerde personen mogen de stroomaansluiting niet uitvoeren. Ze brengen zichzelf en andere gebruikers in **levensgevaar!**

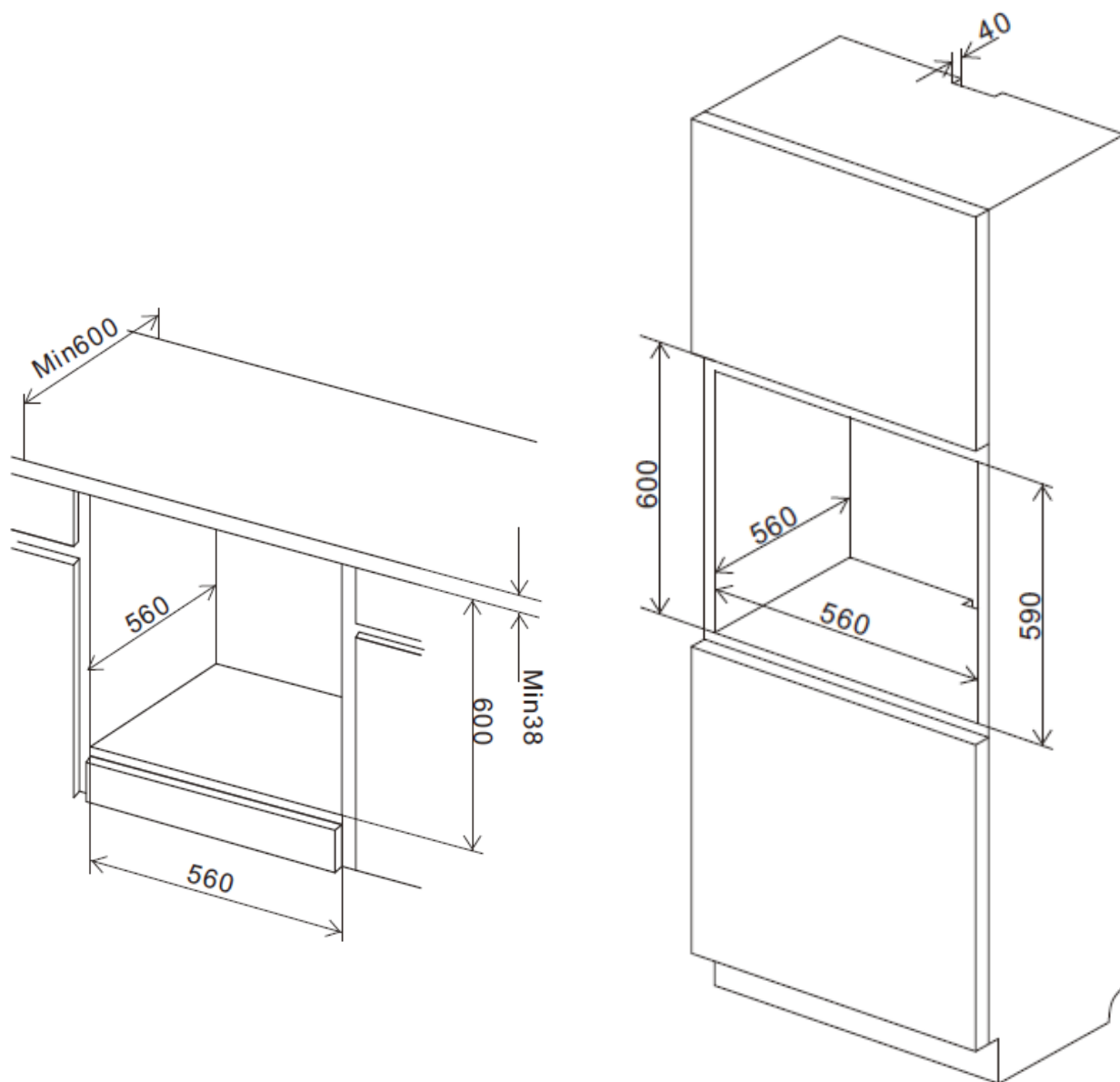
OPGELET

Vermijd materiële schade!

We raden u aan om de bakoven niet naast een koelkast, vaatwasser of droger te plaatsen.

- Een verkeerde plaatsing beïnvloedt het energieverbruik (koelkasten) en er ontstaat condenswater.
- Bij de vaatwasser kan het apparaat beschadigd raken.
- De wand en alle warmtestralingszones boven de inbouwplaat moeten hittebestendig zijn.

11.1 De juiste inbouwplaats

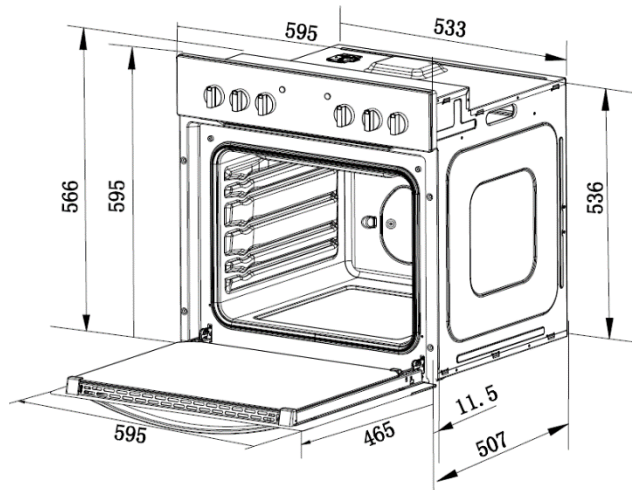


OPGELET

Vermijd materiële schade!

- Bouw het apparaat niet in op jachten of in caravans.

Alle maten zijn in mm
Afmetingen oven



Afbeelding 6 Oven

11.2 Apparatuur voor de inbouw voorbereiden

Apparaat uitpakken

- Pak de oven en de keramische kookplaat voorzichtig uit.
- Controleer de oven en de keramische kookplaat op schade.
- Meld zichtbare schade onmiddellijk de klantenservice 5.
- De oven moet stabiel staan.

⁵ Klantenservice tel. +49 2944 9716-791

11.3 Elektrische aansluiting


Opmerkingen voor de elektriciens

- Het apparaat is ontworpen voor aansluiting op 1-fase wisselstroom 220-240V/50Hz.
- De nominale spanning van de verwarmingselementen is 230V. Het apparaat kan worden aangepast aan de 1-fase stroom 230V door middel van een passende overbrugging op de aansluitstrook.

Als netaansluitlijn moet een geschikt type kabel worden gekozen, rekening houdend met het type aansluiting en het nominaal vermogen van het fornuis.

De aansluitlijn wordt in de trekontlasting bevestigd.

OPGELET

Aardingsleiding aan de klem van de met  gemarkeerde aansluitstrook aansluiten.

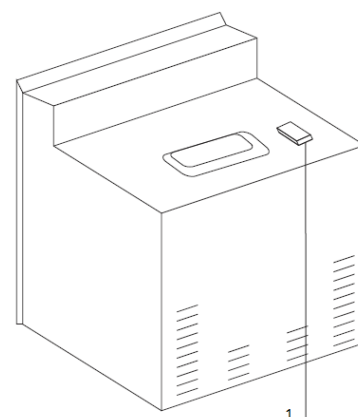
Beschrijving achterkant oven

- 1 stopcontactstrook voor kookplaat met compacte stekker
- 2 (grijs) netkabeldoos
- 4 aardgeleider (geel)
- 3 schroeven

Aardgeleider niet inbegrepen in de compacte stekker. Bevestig de aardgeleider aan en van de schroeven (3).

Stroomaansluiting openen / sluiten

- Om te ontgrendelen steekt u de schroevendraaier (a) in het apparaat en beweegt u deze iets naar beneden (b).
- Om te sluiten, klapt u het deksel dicht en klikt u het lichtjes op zijn plaats.

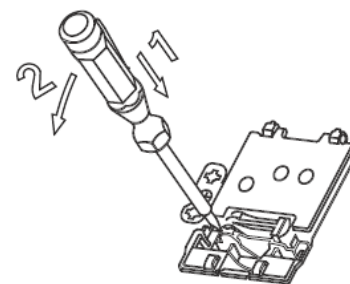


Afbeelding 9 Achterkant oven

1 netkabeldoos



Symbol nulleider



Afbeelding 10 Netkabeldoos

Aanbeveling aansluiting

1 fase (N1)

- 220-240V 1-fase aansluiting met bedrijfsnul.

Massakabel op .

11.4 Oven inbouwen

Oven aansluiten op het elektriciteitsnet.

- Schuif de oven een stukje in de eerder gemaakte ombouwkast en sluit deze aan op de kookplaat.
- Steek de compacte stekker in de aansluitopening, zie afb. 9 Achterkant oven.
- Schuif de oven volledig in de ombouwkast. Bevestig de oven in deze positie met vier schroeven op de punten die in de schets afb. 12 zijn aangegeven.

Eindcontrole

Zet alle schakelaars van het fornuis op '0'

- Zet de zekering voor het fornuisstroomcircuit weer aan
- Stel de tijd in op de timer
- Schakel de kookzones en de oven in en controleer de werking ervan

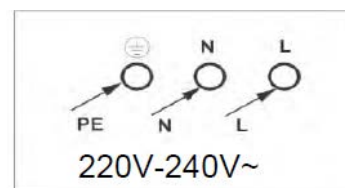
11.5 Oven verwijderen



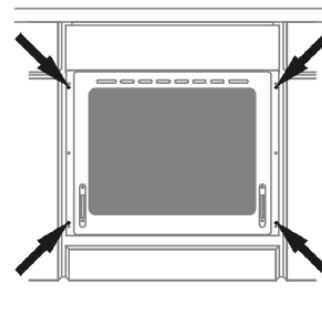
- De zekering voor het fornuisstroomcircuit uitschakelen of eruit draaien.

Om de oven te verwijderen:

- draai alle 4 de bevestigingsschroeven los afb. 12
- til de oven lichtjes op en trek hem voorzichtig uit.



Afbeelding 11 3 fasen N3



Afbeelding 12 Oven

12 Eerste ingebruikname / werking

Reinig de **oven** grondig voor het eerste gebruik.

1. Voor een goede zichtbaarheid in de oven; draai de functiekiezer naar de verlichting; de temperatuur blijft op 0 °C.
2. Verwijder de accessoires, was ze met lauw water en droog ze.
3. Verwarm de oven gedurende 45 minuten op maximale temperatuur. Daardoor worden eventuele productieresiduen afgebrand en wordt de beschermfolie in het oveninterieur gebrand.
4. Laat de oven afkoelen; veeg het oveninterieur af met een vochtige doek om alle resten te verwijderen.

OPGELET





BESCHADIGINGSGEVAAR!

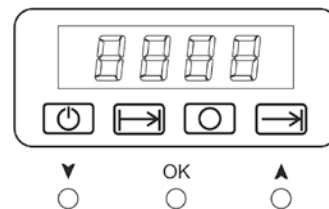
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen; zo raakt het oppervlak beschadigd.

12.1 Functies

Timerfunctie/tijdschakeling

Klok / timer met digitaal display, te bedienen via de druktoetsen

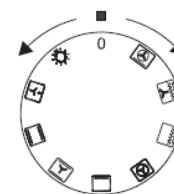
-  Controle-indicator aan/uit
-  Braad-/baktijd
-  Bedrijfsweergave (verwarmingsproces)
-  Einde braden/bakken / startvertraging
-  Min / aftellen
- OK** Bevestiging / volgende
-  Plus / optellen



Ovenfunctiekiezer

Temperatuurregelaar oven /

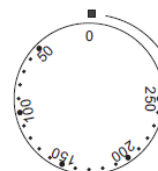
De ovenenergieregelaar maakt het mogelijk om de temperatuur in het bereik van 50 °C tot 250 °C in te stellen.



Onafhankelijke ovenverlichting

Door de functiekiezer in deze stand te draaien, wordt het oveninterieur verlicht.

Gebruik deze functie bijvoorbeeld bij het reinigen van het oveninterieur.



Ontdooien

Diepgevroren voedsel sneller en zachter ontdooien; dit is mogelijk dankzij de ventilator.

keine Temperatureinstellung erforderlich



NL

Onder- en bovenwarmte

Als de functiekiezer in deze stand wordt gedraaid, wordt de verwarming op de conventionele manier uitgevoerd.



Ventilator met boven-/onderwarmte

In deze stand wordt de verwarming uitgevoerd met ventilator en boven-/onderwarmte. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht en verdeelt zo de warmte gelijkmatig in de oven. Geschikt voor bakken en braden op alle niveaus, bijv. voor taart / cake enz.



Onderwarmte

In deze stand wordt de verwarming enkel uitgevoerd met onderwarmte. De warmte komt van de onderste verhitter.

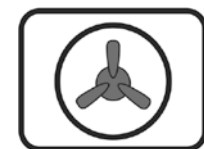
Deze verwarmingsmodus is geschikt om de bakwaren sterker vanaf de onderkant te bakken. Bijv. voor het bakken van vochtige bakwaren met fruit of voor het nabakken.



Hete lucht

In deze positie wordt er verwarmd met een ringverwarming, die rond de ventilator is geplaatst. Deze ventilator verdeelt de door de ringverwarming verwarmde lucht (hete lucht) gelijkmatig over het gehele oveninterieur.

Geschikt voor het gelijktijdig bereiden van meerdere gerechten in de oven.



Gecombineerde grill-/bovenwarmte

In deze stand wordt de verwarming uitgevoerd met grill- en bovenwarmte. Deze functie maakt het mogelijk een hogere oppervlaktetemperatuur te verkrijgen, wat leidt tot diepere bruining/grotere korstvorming. grotere porties tegelijk te grillen.



Opmerking

Stel de temperatuur in op 250 °C!
Houd de ovendeur altijd gesloten als u de grillfunctie gebruikt.

Combi grill / ventilator

In deze stand wordt de verwarming uitgevoerd met grill- en bovenwarmte, zoals circulatielucht. Het grillverwarmingselement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht. Deze functie versnelt het grillen en verfijnt de smaak van het gerecht.

Geschikt voor het bakken van vlees, gevogelte, hele vis.

Opmerkingen:

- Stel de temperatuur in op max. 200 °C!
- Gebruik de grill uitsluitend met een gesloten ovendeur!



Combinatie onderwarmte/hete lucht

Hete lucht met onderwarmte (pizzabodem)

Deze functie zorgt voor een knapperige onderkant. Geschikt voor pizza's, stoofschotels en gebak.

Voorverwarmen niet nodig



12.2 Oven bedienen

De oven in- en uitschakelen

Selecteer de verwarmingsmodus met de ovenfunctiekiezer.

Selecteer de gewenste oventemperatuur tussen 50-250 °C met de temperatuurregelaar

OPGELET

BESCHADIGINGSGEVAAR!

Forceer de ovenenergieregelaar niet verder dan de eindpositie.

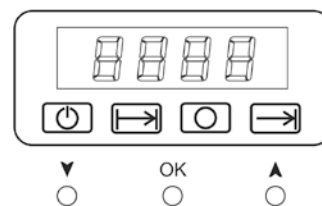
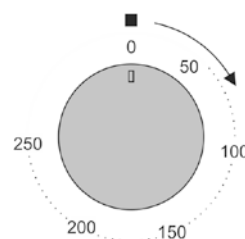
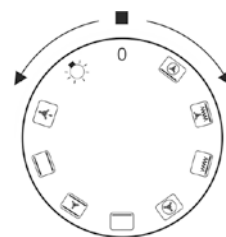
De controle-indicator blijft branden tot de gekozen temperatuur in de oven is bereikt.


Wanneer de oven wordt ingeschakeld, geeft een geel controlelampje dit aan.

Tijdens het bakken wordt de controle-indicator tijdelijk in- en uitgeschakeld. (Thermostaatfunctie van de oven).

Restwarmte gebruiken: Zet de oven ongeveer 5 minuten eerder uit en laat het voedsel gedurende 5 minuten nabakken.

Uitschakelen: Draai de ovenfunctiekiezer en oventemperatuurregelaar terug op '0'.



 Bedrijfsweergave (verwarmingsproces in de oven)

Grillen

Op de bovenste plaat, direct onder het infrarood verwarmingselement, grilt u kleine tot middelgrote stukken vlees.

- Het is aanbevolen om vleesporties van max. 2-3 cm dikte te grillen.
- Wrijf de vlees- en visgerechten voor het grillen in met een beetje olie of vet.
- Draai de gegrilde portie na de helft van de griltijd om.



WAARSCHUWING



GEVAAR VAN VERBRANDING DOOR HETE OPPERVLAKKEN!

- Laat de oven niet onbewaakt achter tijdens het grillen. **Houd kinderen op afstand!**



WAARSCHUWING



BRANDGEVAAR!

Duw het voedsel niet te ver naar achteren in de oven. Het is daar erg heet. Vet gegrild vlees kan vuur vatten.

Grill inschakelen

5. Draai de ovenfunctiekiezer in de stand die is gemarkeerd met het grillsymbool,
6. Laat de oven gedurende 5 minuten (met gesloten ovendeur) verwarmen
7. Schuif de universele plaat met het te bereiden voedsel op de juiste hoogte in de oven
8. Plaats bij het grillen op de grill een lege bakplaat voor het druppelende vet op een direct lagere hoogte (onder de grill)

NL

Ventilator-**modus**

De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.

De voordelen van de circulatieluchtmodus zijn:

- Bij het bakken kan de temperatuur ca. 20 graden lager worden ingesteld, omdat de circulatieluchtfunctie de warmte gelijkmatiger verdeelt en dus beter benut.
- Verkorting van de braad-/baktijd
- Geschikt voor het gelijktijdig bereiden van meerdere gerechten.



Hetelucht**modus**

De ringverwarming rond de ventilator verwarmt de lucht. De ventilator verdeelt de hete lucht gelijkmatig in het oveninterieur.

De voordelen van de heteluchtmodus zijn:

- Bij het bakken kan de temperatuur ca. 20 graden lager worden ingesteld, omdat de heteluchtfunctie de warmte gelijkmatiger verdeelt en dus beter benut.
- Verkorting van de braad-/baktijd
- Betere en meer uniforme bak- en braadresultaten

Geschikt voor het gelijktijdig bereiden van meerdere gerechten



12.2.1 Timerfunctie tijdschakeling

De oven is uitgerust met een elektronische tijdschakeling/timerfunctie.

Voor het gebruik van de timerfunctie is het altijd belangrijk dat de juiste tijd op het display wordt weergegeven.

OPGELET

MATERIËLE SCHADE!







Voor de automatische werking met timer/tijdschakeling moet het volgende in acht worden genomen:

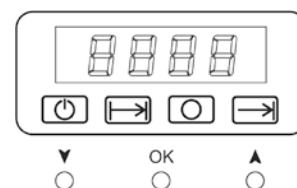
- Breng alle leden van het huishouden op de hoogte, zodat niemand iets in de oven legt.
- Houd de oven in de gaten om overlopen of verbranden tijdig te detecteren en te voorkomen.
- Laat de oven nooit onbewaakt grillen in de timer/tijdschakelingmodus.

Opmerking

- Maximale voorgeprogrammeer de tijd 23 uur en 59 minuten.
- Mogelijke gaartijd tussen 1 minuut en 10 uur.
- Bij een stroomstoring worden alle programma's gewist.

Klok/timer met digitaal display

-  Controle-indicator aan/uit
-  Braad-/baktijd
-  Bedrijfsweergave (verwarmingsproces)
-  Einde braden/bakken / startvertraging
-  Min / aftellen
- OK** Bevestiging / volgende
-  Plus / optellen



12.2.2 Tijd instellen

Bij de eerste ingebruikname verschijnt 12:00 op het display en is de controle-indicator AAN/UIT / het controlelampje ingeschakeld. Stel de huidige tijd als volgt in:

1. De 12 op het display knippert
2. Stel de tijd (uur) in met de min-/plus-toetsen
3. Druk op de OK-toets om de uurindicator te voltooien; de minuutindicator gaat knipperen.
4. Stel de minuten in met de min-/plus-toetsen
5. Druk op de OK-toets
6. De ingestelde tijd wordt op het display weergegeven.



Controle-indicator
AAN/UIT /
controlelampje

Tijd aanpassen

Zomer-/wintertijd of na een stroomstoring

1. Druk tegelijkertijd op de **min-/plus**-toetsen.
 2. De uurindicator knippert op het display
 3. Stel de tijd (uur) in met de **min-/plus**-toetsen
 4. Druk op de **OK**-toets om de uurindicator te voltooien; de minuutindicator gaat knipperen.
 5. Stel de minuten in met de **min-/plus**-toetsen
 6. Druk op de **OK**-toets om het uur te bevestigen.
- De ingestelde tijd wordt op het display weergegeven.



Min



Plus

OK Bevestiging /
volgende

12.2.3 Timerfuncties

Neutrale positie ('Neutral'-modus):

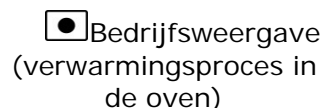
Op het display verschijnt de actuele tijd en de **controleindicator AAN/UIT / controlelampje** is ingeschakeld.



Controle-indicator
AAN/UIT /
controlelampje

Bedrijfsweergave oven / verwarmingsproces

Deze LED brandt tijdens het verwarmingsproces.



Bedrijfsweergave
(verwarmingsproces in
de oven)

Bak-/braadduur

Het voedsel wordt gebakken/gebraden tijdens de vooraf ingestelde bak-/braadtijd. Wanneer de bak-/braadtijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld.



Bak-/braadduur

Einde bak-/braadtijd:

Het bakproces start automatisch, zodat de geprogrammeerde baktijd op het geprogrammeerde einde wordt beëindigd. De oven stopt op de ingestelde tijd en wordt automatisch uitgeschakeld.



Einde bak-/braadtijd

Timerfunctie wissen tijdens de baktijd

Wanneer de timer is geactiveerd, houdt u de OK-toets 3 seconden ingedrukt om de oven in de 'Neutral'-modus te zetten en te laten blijven werken. Om de oven uit te schakelen. Zet de ovenfunctiekiezer en de ovenenergieregelaar op '0'.



Bak-/braadduur

Opmerking

Als er binnen 5 seconden na het instellen van de braad-/baktijd geen verdere invoer plaatsvindt, schakelt de timer automatisch naar de 'Neutral'-modus.



Min



Plus

OK Bevestiging /
volgende

NL

Voorbeeld invoer om 17:58 uur braadtijd 1u

1. Huidige tijd 17:58 **Afbeelding 1**
2. Druk één keer op de OK-toets. Op het indicatorveld verschijnt 00:00. **Afbeelding 2**
3. De uurindicator en het symbool bak-/braadduur knipperen.
4. Stel de gewenste bak-/braadtijd in met de **min-/plus-**toetsen. **Afbeelding 3**
5. Bevestig met de OK-toets
6. Stel de minuten in met de **min-/plus-**toetsen
7. Druk op de OK-toets
8. De symbolen
9. Bak-/Braadtijd

OK Bevestiging / volgende

zijn actief (led brandt) en de oven wordt automatisch ingeschakeld op het ingevoerde tijdstip.

Programmering einde baktijd

Na stap 8

1. Druk nogmaals op de **OK**-toets en het symbool einde bak-/braadtijd knippert.
2. De huidige tijd verschijnt op het display
3. Geef met de min-/plustoetsen het uur in

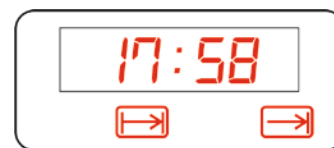
Bevestig met de **OK**-toets

4. De minuutindicator knippert

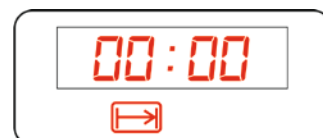
Voer de minuten in;

Bevestig met de **OK**-toets **Afbeelding 4 Eindtijd**

5. Het display toont de bak-/braadtijd en de symbolen bak-/braadtijd en einde bak-/braadtijd lichten op **Afbeelding 4**



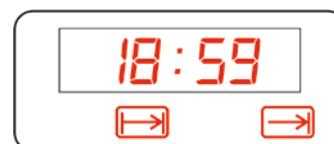
Afbeelding 1



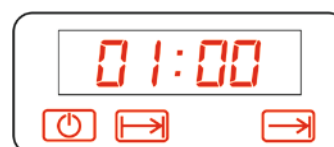
Afbeelding 2



Afbeelding 3



Afbeelding 4



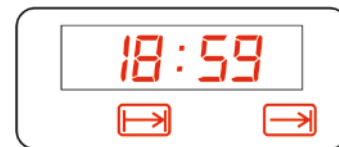
Afbeelding 5

Opmerking

Standaardinstelling voor het programmeren van de bak-/braadtijd: 01:00

Schakelen tussen tijd en starttijd tijdens de werking van de timer

1. Druk op de **plus**-toets; de ingestelde bak-/braadtijd verschijnt op het display **Afbeelding 4**
2. Druk op de **min**-toets; de resterende braadtijd verschijnt op het display. **Afbeelding 5**



Afbeelding 4



Bild5

Opmerkingen

- Na een stroomstoring wordt alle programmering van de oven gewist.
- Voer bij het herstarten de tijd en een eventueel vooraf ingestelde programmering opnieuw in.
- Bevestig elke stap in de timerfunctie altijd met de OK-toets.
- Om een timerfunctie te wissen; druk 3 seconden op de OK-toets; de timerfunctie wordt gewist.

13 Reiniging en onderhoud

Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, het apparaat uitschakelen en volledig laten afkoelen.



WAARSCHUWING

LEKKAGES IN DE OVEN GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

- Gebruik nooit een stoomreiniger voor het reinigen. Vocht kan in elektrische componenten terechtkomen.



VOORZICHTIG

VERBRANDINGSGEVAAR DOOR HEET WATER TIJDENS HET REINIGEN.

- De watertemperatuur moet zodanig worden gekozen dat er geen verbrandingsgevaar kan optreden!

Oven

- Reinig de oven na elk gebruik.
- Laat de oven eerst afkoelen.
- Schakel bij de afwas de ovenverlichting in om een beter zicht in het werkgebied te krijgen.
- Reinig het oveninterieur alleen met warm water en een beetje afwasmiddel.

Steam Clean-stoomreiniging:

- Giet 0,25 l water (1 glas) in een kom en plaats deze in de eerste bakplaatrichel van onderen,
- Sluit de ovendeur,
- Draai de oventemperatuurregelaar op '50 °C' en de ovenfunctieregelaar op 'onderwarmte',
- Verwarm het oveninterieur ongeveer 30 minuten voor,
- Open de ovendeur, veeg het interieur af met een doek of spons en maak het vervolgens schoon met warm water en afwasmiddel.

- Verwijder hardnekkig vuil met speciale ovenreinigingsmiddelen. Bij het gebruik van speciale ovenreinigingsmiddelen is het essentieel om de instructies van de fabrikant te volgen!

Steam Clean-stoomreiniging:

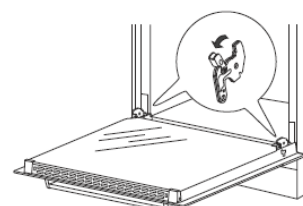
- Giet 0,25 l water (1 glas) in een kom en plaats deze in de eerste bakplaatrichel van onderen.

- Verwijder hardnekkig vuil met speciale ovenreinigingsmiddelen. Bij het gebruik van speciale ovenreinigingsmiddelen is het essentieel om de instructies van de fabrikant te volgen!

13.1 Ovendeur losmaken

De ovendeur kan worden verwijderd voor de afwas en voor een betere toegang tot het oveninterieur.

- Open de ovendeur en druk de klapbeugels op de scharnieren aan beide zijden naar boven.
- Druk de deur lichtjes in, til hem op en trek hem naar voren.
- Volg deze stappen in omgekeerde volgorde om de ovendeur terug te plaatsen. *Druk de klapbeugel naar boven
- Let er bij het insteken op dat de uitsparing van het scharnier goed aansluit op de haak van de scharnierhouder.
- Daarna moeten de twee klapbeugels weer naar beneden worden gebracht. Als dat niet gebeurt, kunnen de scharnieren beschadigd raken bij het sluiten van de ovendeur.

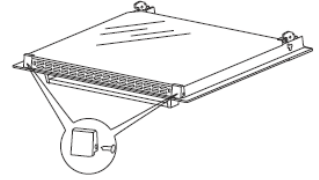


Afbeelding 13 Ovendeur

Binnenste glasplaat reinigen

De binnenste glasplaat in de ovendeur kan worden verwijderd voor reiniging.

- Schroef beide kunststof onderdelen aan de bovenzijde van de ovendeur los en leg ze opzij.
- Verwijder de glasplaat en reinig hem.
- Volg deze stappen in omgekeerde volgorde om de glasplaat terug te plaatsen. Bevestig de glasplaat opnieuw met beide kunststof onderdelen.



Afbeelding 14 Glasplaat

13.2 Lamp verwisselen

Lampgegevens ovenverlichting (geschikt voor temperaturen tot 300 °C):

Spanning: 230V

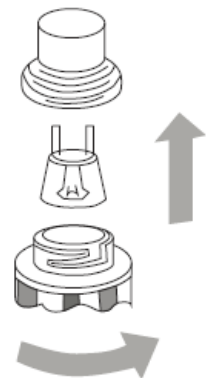
Vermogen: 25W

Hittebestendigheid: T300

Fitting: G9 (stekkerlamp)

Volg de volgende stappen om de ovenverlichting te vervangen:

10. Schakel de zekering uit.
11. Laat de oven afkoelen.
12. Open de ovendeur en verwijder het schutglas.
13. Draai de defecte lamp tegen de klok in en verwijder hem.
14. Schroef de nieuwe lamp in.
15. Plaats het schutglas terug.
16. Schakel de zekering in.
17. Zet de ovenfunctiekiezer op de stand 'licht' en controleer of de lamp werkt.
18. Neem in geval van een storing contact op met de klantenservice⁶.



Afbeelding 15
Binnenverlichting

⁶ Klantenservice tel. +49 2944 9716-791

14 Praktische tips om te koken en bakken/braden

Hier zijn enkele belangrijke tips hoe u energiebesparend en efficiënt met uw nieuwe oven om moet gaan.

- Bakvormen en bladen met zwarte oppervlakken geleiden de hitte beter en verkorten de baktijd.
- Bakplaten met een licht of glanzend oppervlak worden niet aanbevolen voor het bakken met boven- of onderwarmte, omdat de bodem van de bakwaren mogelijk niet goed doorbakt.
- Verwarm de oven voor het gebak voor. De stand 3 is geschikt voor het bakken. Inschuifhoogte van onderen.
- Gebruik de restwarmte. Schakel het apparaat iets eerder uit en laat het gebak nog 5 minuten bakken.
- Voordat u het gebak uit de oven haalt of het apparaat uitschakelt, controleert u de bakkwaliteit met een dunne houten staafje. Als het gebak klaar is, is het houten staafje droog en schoon na het inprikken in het gebak.
- De gegevens in de tabellen dienen slechts te worden opgevat als aanwijzingen die naar eigen ervaring en gewoonten kunnen worden gewijzigd.

14.1 Ovenfunctie: ventilator

(Boven- en onderwarmte + ventilator)

TAART Type gebak	Circulatielucht	Baktijd [min]
	Temperatuur [°C]	
Gebak in bakvorm		
Baiser (meringues)	80	60-70
Zandkoek (Victoriasponskoek)	150	65-70
Vruchtencake (theekoek)	150	60-70
Laagjescake	150	25-35
Gebak op universele plaat		
Fruitcake:		
- Kruimeldeeg	150	40-55
- Brooddeeg	150	40-45
Kruimeltaart	150	30-45
Sponscake	150	30-40

14.2 Ovenfunctie: Boven en onderwarmte / hete lucht

TAART Type gebak	Boven-/onderwarmte		Hete lucht		Baktijd [min]
	Inschuihfogte	Temp. [°C]	Inschuihfogte	Temp. [°C]	
Gebak in bakvorm					
Tulband / marmercake (Gugelhupf)	2	170-180	2	150-170	60-80
Zandkoek	2	160-180	2	150-170	65-80
Taartbodern	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Sponstaart	2	170-180			30-40
Fruitcake			2-3	160-180	60-70
Kaas-/kwarktaart (kruimeldeeg)			2	140-150	60-90
Vruchtencake (theekoek)	2	160-180	2	150-170	40-60
Brood (volkoren-/meergranenbrood)	2	210-220	2	180-200	50-60
Gebak op universele plaat					
Fruitcake: - Kruimeldeeg	3	170-180	2	160-170	35-60
- Brooddeeg			2	160-170	30-50
Kruimeltaart					
Rolgebak	3	160-170	2	150-170	30-40
Pizza (op dun deeg)	2	180-200			10-15
Pizza (op dik deeg)	3	220-240			10-15
Pizza (op dik deeg)	2	190-210			30-50
Koekjes					
Cookies	3	160-170	2	150-160	10-30
Bladerdeeg	3	180-190	2	170-190	18-25
Baiser (meringues)	3	90-110			35-45

14.3 Praktische tips voor het bakken van vlees

- Alleen vlees met een gewicht van meer dan 1 kg mag in de oven worden bereid, voor kleinere porties is het aan te raden om op de kookplaten te koken.
- Voor het bakken adviseren wij het gebruik van vuurvaste schalen met hittebestendige handvatten.
- Bij het braden op een rooster of grill is het aan te raden om een bakje met een beetje water in de onderste bakplaatrichel (vetpan) te plaatsen.
- Minstens één keer, na de helft van de kooktijd, moet het braadstuk worden omgedraaid; tijdens de kooktijd moet het braadstuk af en toe worden overgoten met de resulterende saus of met heet, gezouten water, zonder gebruik te maken van koud water.
- De gegevens in de tabellen dienen slechts te worden opgevat als aanwijzingen die naar eigen ervaring en gewoonten kunnen worden gewijzigd.

BRADEN Vleessoort	Inschuifhoogte		Temperatuur [°C]		Gaartijd in min
	Circulati elucht	Boven- /onderwar mte	Circulati elucht	Boven- /onderwar mte	
Rundsvlees					Per 1 cm
Rosbief / filet, -binnen licht bloedend 'medium rare'/saignant		3		250	12-15
Oven voorverwarmd: -half doorbraden 'medium'/à point		3		250	15-25
-doorbraden 'well done'/bien cuit		3		210-230	25-30
Runderlapje	2	2	160-180	200-220	120-140
Varkensvlees					
Gebraad	2	2	160-180	200-210	90-140
Ham	2	2	160-180	200-210	60-90
Varkensfilet		3		210-230	25-30
Kalfsvlees	2	2	160-170	200-210	90-120
Lamsvlees	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Gevogelte					
Kip	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans (ca. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Vis	2	2	175-180	210-220	40-55

* De gegevens in de tabel hebben altijd betrekking op 1 kg.

Voor elke extra kg moet u ongeveer 15-25 minuten bijtellen.

14.4 Ovenfunctie: Gecombineerde grill- en bovenwarmte

GRILL Vleessoort	Temp. [°C]	Grilltijd [min]
Kip (ca. 1,5 kg)	250	90-100
Kip (ca. 2,0 kg)	250	110-130
Sjasliek (ca. 1,0 kg)	250	60-70

14.5 Ovenfunctie: Grillwarmte

GRILL Soort voedsel	Inschuihoogte van onderen	Temp. [°C]	Grilltijd [min]	
			Pagina 1	Pagina 2
Varkenskotelet	4	250	8-10	6-8
Varkensschnitzel	3	250	10-12	6-8
Sjasliek	4	250	7-8	6-7
Braadworst	4	250	8-10	8-10
Rosbief, (steak ca. 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Kalfsschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalfssteak	4	250	6-8	5-6
Schaapskotelet	4	250	8-10	6-8
Lamskotelet	4	250	10-12	8-10
Halve kip (per 500 g)	3	250	25-30	20-25
Visfilet	4	250	6-7	5-6
Forel (per ca. 200-250 g)	3	250	5-8	5-7

14.6 Ovenfunctie: Ventilator met gecombineerde grill- en bovenwarmte

BRADEN Vleessoort	Gewicht [kg]	Inschuihoogte van onderen	Temp. [°C]	Grilltijd [min]
Varkensgebraad	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Lamsbout	2,0	2	170-190	90-110
Gebraad	1,0	2	180-200	30-40
Kip	1,0	2	180-200	50-60
Eend	2,0	1 - 2	170-190	85-90
Gans	3,0	2	140-160	110-130
Kalkoen	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1 - 2	160-180	150-180

15 Klantenservice

Als de storing niet wordt verholpen door de bovenstaande opmerkingen, neem dan contact op met de klantenservice. Voer in dit geval geen verdere werkzaamheden zelf uit, met name aan de elektrische onderdelen van het apparaat.



- Een bezoek van de servicemonteur in het geval van een verkeerde bediening of van een van de beschreven storingen is ook tijdens de garantieperiode niet kosteloos.

Adres klantenservice:

EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / DUITSLAND
Duitsland: 02944-9716760
Benelux: +492944-9716790
Andere: +492944-9716733
E-mail: **kontakt@egs-gmbh.de**
Internet: **www.egs-gmbh.de**

Voer reparatieorders online in of scan de QR-code (zie achterkant van de gebruiksaanwijzing).

Houd de volgende informatie gereed voor een snelle afhandeling van de reparatieorder:

- 1) Model
- 2) Versie
- 3) Batch
- 4) EAN

evenals het volledige adres, telefoonnr. en de foutbeschrijving.

Apparaatspecifieke informatie staat op het typeplaatje aan de binnen- of achterkant van het apparaat.

16 Garantievoorwaarden

Garantievoorwaarden

Als koper van een Dalbach-apparaat heeft u recht op de wettelijke garantie uit het koopcontract met uw dealer. Daarnaast geven wij u een garantie voor de volgende voorwaarden:

Vergoedingstermijn

De garantie is 24 maanden geldig vanaf de datum van aankoop (er moet een aankoopbewijs worden verstrekt). Tijdens de eerste 6 maanden worden defecten aan het apparaat kosteloos geëlimineerd, op voorwaarde dat het apparaat zonder enige moeite toegankelijk is voor reparaties. In de volgende 18 maanden is de koper verplicht om te bewijzen dat het defect al bij levering bestond.

In het geval van commercieel gebruik (bijv. in hotels, kantines) of gedeeld gebruik door meerdere huishoudens, is de garantie 12 maanden vanaf de datum van aankoop (er moet een aankoopbewijs worden verstrekt). Tijdens de eerste 6 maanden worden defecten aan het apparaat kosteloos geëlimineerd, op voorwaarde dat het apparaat zonder enige moeite toegankelijk is voor reparaties. In de volgende 6 maanden is de koper verplicht om te bewijzen dat het defect al bij levering bestond.

Door gebruik te maken van de garantie wordt de garantie voor het apparaat of de nieuw geïnstalleerde onderdelen niet verlengd.

Omvang van de eliminatie van de gebreken

Binnen de opgegeven termijnen elimineren we alle defecten aan het apparaat, die aantoonbaar te wijten zijn aan gebrekkige uitvoering of materiaalfouten. Vervangen onderdelen worden ons eigendom.

Uitgesloten zijn:

Normale slijtage, opzettelijke of nalatige schade, schade als gevolg van niet-naleving van de gebruiksaanwijzing, onjuiste opstelling resp. installatie of aansluiting op verkeerde netspanning, schade door chemische of elektro-thermische effecten of door andere abnormale omgevingsomstandigheden, glas, lak of emailschade en mogelijk kleurverschillen en defecte lampen. Evenzo zijn defecten aan het apparaat uitgesloten, die het gevolg zijn van transportschade. We zullen ook dan geen diensten verrichten, wanneer - zonder onze speciale, schriftelijke toestemming - door onbevoegde personen aan het Dalbach-apparaat is gewerkt of onderdelen van vreemde oorsprong werden gebruikt. Deze beperking is niet van toepassing voor foutloze, door een gekwalificeerde vakman met onze originele onderdelen, uitgevoerde werkzaamheden voor de aanpassing van het apparaat aan de technische beschermingsvoorschriften van een ander EU-land.

Geldigheidsbereik

Onze garantie is van toepassing op apparatuur, gekocht in een EU-land, en dat in de Bondsrepubliek Duitsland of Oostenrijk wordt gebruikt.

Voor apparatuur die in een EU-land is gekocht en naar een ander EU-land is gebracht, worden diensten geleverd in het kader van de landspecifieke garantievoorwaarden. Een verplichting om garantie te verlenen bestaat alleen dan, als het apparaat voldoet aan de technische voorschriften van het land waar de garantieclaim wordt ingediend.

Voor reparatieorders buiten de garantieperiode geldt:

Als een apparaat wordt gerepareerd, moeten de reparatiefacturen onmiddellijk en zonder aftrek worden betaald.

Als een apparaat wordt gecontroleerd of een begonnen reparatie niet wordt voltooid, dan worden reis- en arbeidskosten in rekening gebracht. De advisering door ons klantenadviescentrum is gratis.

Neem in het geval van service of bij bestellingen van reserveonderdelen contact op met onze klantenservice EGS GmbH klantentelefoon voor Duitsland: +49 (0)2944-9716791

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

17 Oude apparaten afvoeren



Dit apparaat is opgesteld in overeenstemming met de Europese regelgeving voor afvalverwerking

2012/19/EU

Het zorgt ervoor dat het product op de juiste manier wordt afgevoerd. De milieuvriendelijke verwijdering zorgt ervoor dat eventuele gezondheidsschade als gevolg van onjuiste verwijdering wordt voorkomen.

Het symbool van de vuilnisbak op het product of de begeleidende documenten geeft aan, dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden. In plaats daarvan moet het naar het verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht.

De verwijdering moet worden uitgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften. Neem voor meer informatie contact op met uw gemeente of afvalverwerkingsbedrijf.

Maak de gebruikte apparatuur vóór verwijdering onbruikbaar:

- Trek de netstekker uit het stopcontact.
- De stekker van het netsnoer scheiden.

Kinderen herkennen vaak niet de gevaren van huishoudelijke apparaten. Zorg voor de nodige toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.

18 Technische gegevens

Model	BO03
Productgroep	Inbouwoven
Beschermingsklasse	I
Elektrische aansluiting [V/Hz]	220-240 / 50-60
Aansluitwaarde [W]	3100
Gewicht netto [kg]	28
Afmetingen hxbxd [mm]	595x595x530
EAN nr.	4016572411591
Artikelnummer	855157100

Ile apparaat-specifieke gegevens van het energielabel zijn door de fabrikant van het apparaat bepaald volgens in heel Europa gestandaardiseerde meetprocedures onder laboratoriumomstandigheden. Deze zijn opgenomen in EN 50304. Het werkelijke energieverbruik van de apparaten in het huishouden hangt natuurlijk af van de plaats van installatie en het gebruikersgedrag en kan daarom hoger zijn dan de waarden die door de fabrikant van het apparaat onder standaardomstandigheden zijn bepaald.

CE markering

Op het moment van marktintroductie voldoet dit apparaat aan de vereisten uiteengezet in de Richtlijnen van de Raad inzake de onderlinge aanpassing van de wetgeving van de lidstaten met betrekking tot RL 2014/30/EU inzake elektromagnetische compatibiliteit en betreffende het gebruik van elektrische apparatuur binnen bepaalde spanningsgrenzen RL 2014/35/EU.

Dit apparaat is gemarkeerd met het CE-keurmerk en heeft een verklaring van overeenstemming voor inspectie door de bevoegde markttoezichtautoriteiten.

Dalbach

GGV HANDELGES. MBH & CO. KG

AUGUST-THYSSEN-STR.8

D-41564 KAARST

DUISTLAND

BO-03_D0-0_FR-NL_2020-12