

Dalbach

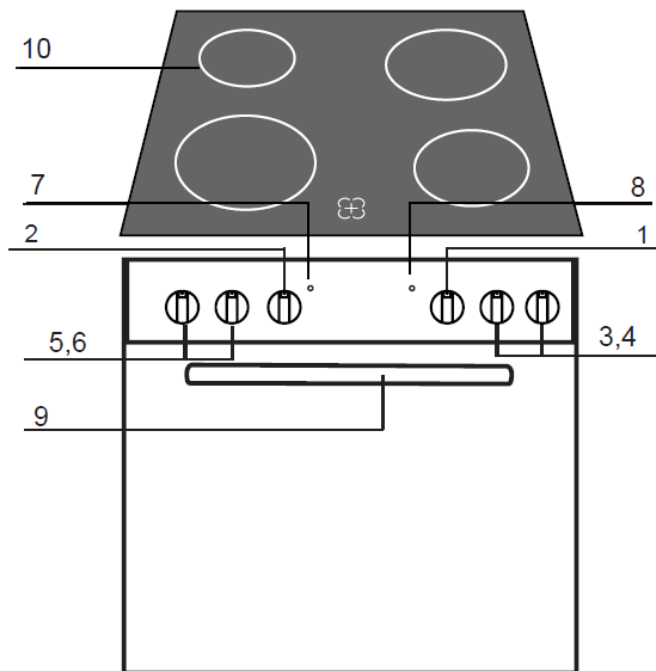
Einbaubackofen Set
mit Glaskeramikkochfeld

HE02

KFH60-02

Gebrauchs- und
Montageanleitung

Geräte kennenlernen



Position	Beschreibung
1	Temperaturregler Backofen
2	Funktionswähler
3	Temp. Kochplatte
4	Temp. Kochplatte
5	Temp. Kochplatte
6	Temp. Kochplatte
7	Signal Licht Ofen-Temperatur
8	Signal Licht Kochplatten-Temperatur
9	Backofentürgriff
10	Kochplattenrahmen

Zubehör für Einbau

- Backofen 4 Schrauben ST4.2x26 mm
- Kochfeld 4 Schrauben ST4.2x32 mm
- 4x Halteklammern und Dichtungsband
- 2x Brücken (nicht für den empfohlenen Anschluss zu verwenden)

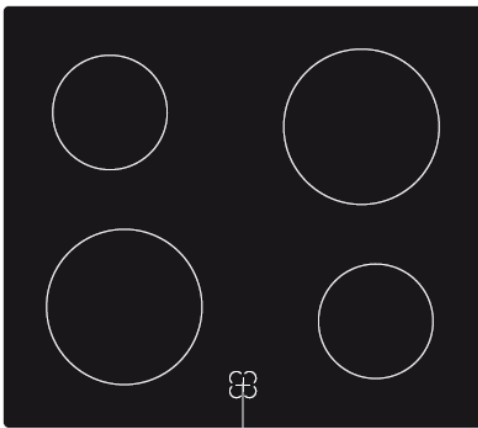


Abbildung 1 Restwärmeanzeige

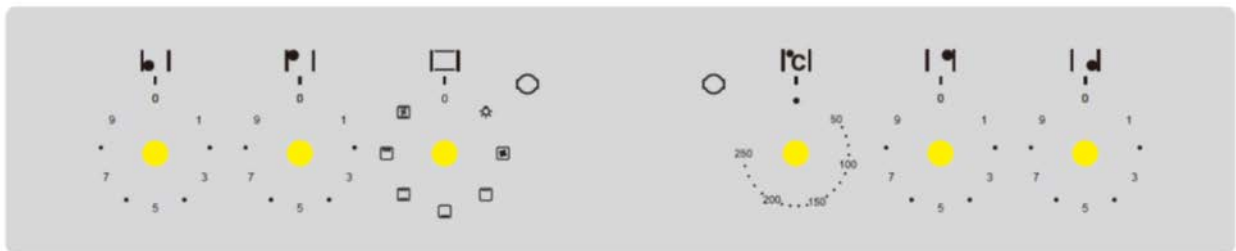


Abbildung 2 Bedienfeld

Einleitung

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an die Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind oder wenn Sie eine neue Gebrauchsanweisung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland¹.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kochen, Garen und Backen von Lebensmitteln. Jede darüberhinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden kann.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

¹ Kundendienst Tel. +49 2944 9716-760

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit	7
1.1	Sicherheit und Verantwortung	8
1.2	Sicherheit und Warnungen	9
1.3	Geräte auspacken	10
2	Einbau-/Installationsanweisung	11
2.1	Der richtige Einbauort	12
2.2	Geräte für den Einbau vorbereiten	14
2.3	Glaskeramikkochfeld einbauen.....	15
2.4	Backofen einbauen	17
2.5	Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen	18
3	Erstinbetriebnahme	18
4	Betrieb	19
4.1	Funktionen Backofen	19
4.2	Backofen bedienen	20
4.2.1	Geeignetes Kochgeschirr	21
5	Reinigung und Wartung	23
5.1	Backofentür aushängen	25
5.2	Leuchtmittel auswechseln	26
6	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten	27
7	Kundendienst	30
8	Garantiebedingungen	31
9	Technische Daten	32
10	Altgeräte entsorgen.....	33
11	For your safety	37
11.1	Safety and responsibility	38
11.2	Safety and warnings.....	39
11.3	Unpacking the appliances.....	40
12	Installation instructions.....	41
12.1	The right installation location.....	42
12.2	Preparing the appliances for installation	44
12.3	Installing the glass ceramic hob	45
12.4	Installing the oven	47
12.5	Remove oven and glass ceramic hob	48
13	Using for the first time	48
14	Operation.....	49
14.1	Oven functions	49
14.2	Operating the oven	50
14.3	Suitable cookware.....	51
15	Cleaning and service	53

15.1	Removing the oven door	55
15.2	Replacing the lamp	55
16	Practical tips for cooking and baking/roasting	56
17	After Sales Service	59
18	Warranty terms	60
19	Technical data	61
20	Disposal of old appliances	62

1 Zu Ihrer Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren. Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen unbedingt lesen und befolgen.

Erklärung der Sicherheitshinweise



bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führt!



bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!



bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann!

ACHTUNG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

**Tod durch elektrischen Schlag****Verbrühungsgefahr**

1.1 Sicherheit und Verantwortung



GEFAHR



Tod durch elektrischen Schlag!

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden.
- Bei beschädigten Kabel- oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten:
 - sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten
 - Kundendienst anrufen



GEFAHR

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden:
 - wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden
 - die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. **Kinder vom Gerät fernhalten!**
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.
- Verletzungsgefahr durch individuelle Reinigungsabläufe.

1.2 Sicherheit und Warnungen



WARNUNG



Brandgefahr durch unsachgemäße Verwendung!

- Niemals Gegenstände auf die Kochfläche lagern.
- Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes lagern.
 - Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes können die Teile sich verformen oder entzünden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen.
- Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, insbesondere Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.

Elektrische Geräte von heißen Kochfeldern fernhalten.

- Besondere Vorsicht beim Braten:
- Öl und Fett können sich entzünden.

Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.



WARNUNG



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Backofeninnenraum; Heizelement, Backblech, Grillrost werden sehr heiß. **Kinder fernhalten!**
- Topflappen oder geeignete Handschuhe benutzen, um
 - Grillrost oder Backblech einzuschieben, zu entnehmen oder die Speisen zu wenden.
- Vor dem Entnehmen der Töpfe den Temperaturregler / Energieregler auf «0»stellen.

1.3 Geräte auspacken

ACHTUNG

Schnittverletzungsgefahr durch beschädigte durch scharfe Kanten!

→ Beschädigte Kochplatte/ Ofentür umgehend durch den Kundendienst reparieren/austauschen lassen.

Transporthinweise

Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reparatur!

→ Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

**Verpackungs-material
Umweltgerecht
entsorgen**



Transportschutz entfernen

ACHTUNG

Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinem Fall installieren und in Betrieb nehmen.
- Im Falle eines Schadens den Kundendienst² oder den Lieferanten kontaktieren.

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.
- Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen.

² Kundendienst Tel. +49 2944 9716-760

2 Einbau-/Installationsanweisung

Wichtige Informationen für den Benutzer

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind ausschließlich für den Einbau handelsüblicher Küchen vorgesehen.

Den Anschluss an das Stromnetz, darf nur eine autorisierte Elektrofachkraft durchführen, die beim örtlichen Energieversorgungsamt zugelassen ist.



GEFAHR



Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!

- Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie bringen sich und andere Benutzer in **Lebensgefahr!**



VORSICHT

Sachbeschädigung vermeiden!

Wir empfehlen, den Backofen nicht neben einem Kühlgerät, Geschirrspüler oder Trockner aufzustellen.

- Die falsche Platzierung beeinflusst den Energieverbrauch (Kühlgeräte) und es bildet sich Kondenswasser.
- Beim Geschirrspüler kann es zu Schäden am Gerät kommen.
- Die Wand und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.

2.1 Der richtige Einbauort



Abbildung 1 Position Backofen

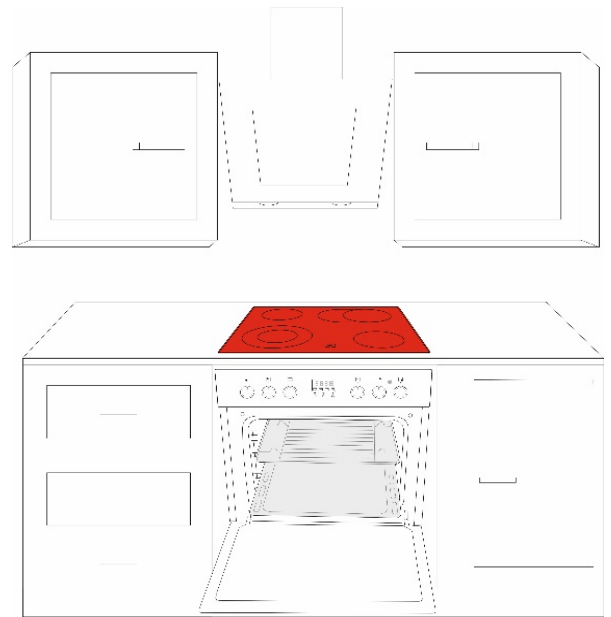
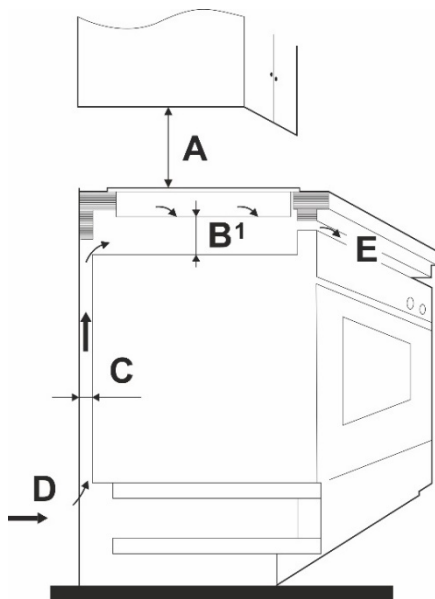
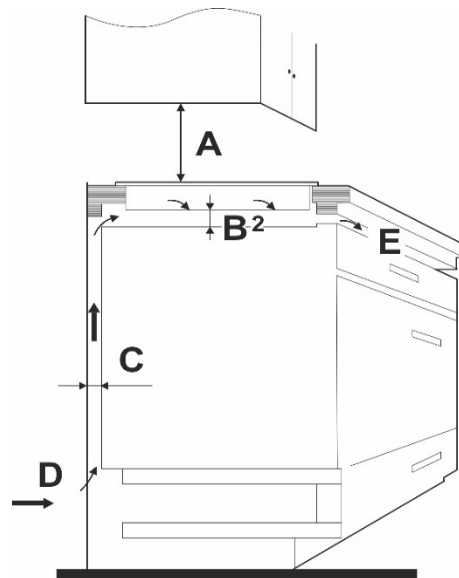


Abbildung 2 Position Glaskeramikkochfeld



A 760mm_B2 15 mm
mm min_
C 20mm min
D Lufteinlass E
Luftauslass min

/50



5mm

Abbildung 4 mit Wärmequelle

Abbildung 3 Ohne Wärmequelle

A 760mm_B1 50 mm /50 mm min
C 20mm min
D Lufteinlass
E Luftauslass min 5mm

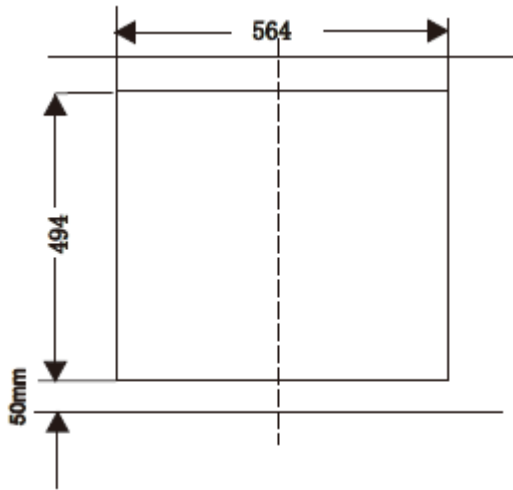


Abbildung 5 Ausschnitt Arbeitsplatte

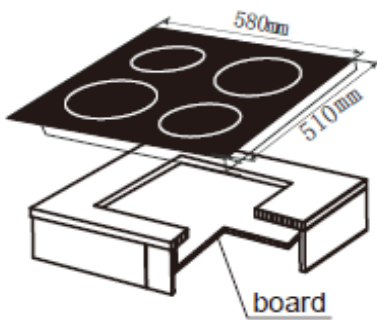


Abbildung 6 Glaskeramikkochfeld

Alle Masse sind mm

Arbeitsplatte gemäß Massskitze
564 x 494 mm aussägen

Glaskeramikkochfeld
Außenmaß (Rahmen)

Backofen Abmessungen
in mm

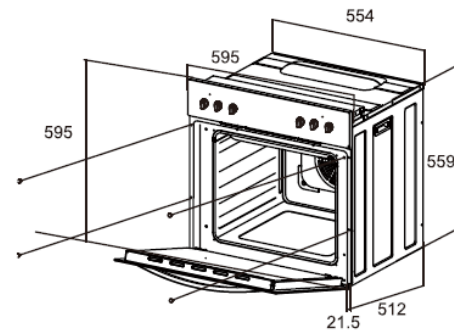
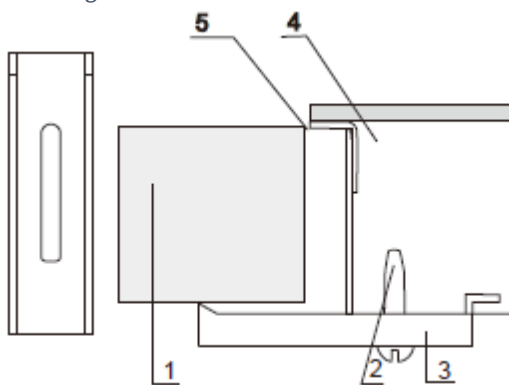


Abbildung 7 Backofen seitliche



2.2 Geräte für den Einbau vorbereiten

Geräte auspacken

- Backofen und Glaskeramikkochfeld behutsam auspacken.
- Backofen und Glaskeramikkochfeld auf Schäden überprüfen.



VORSICHT

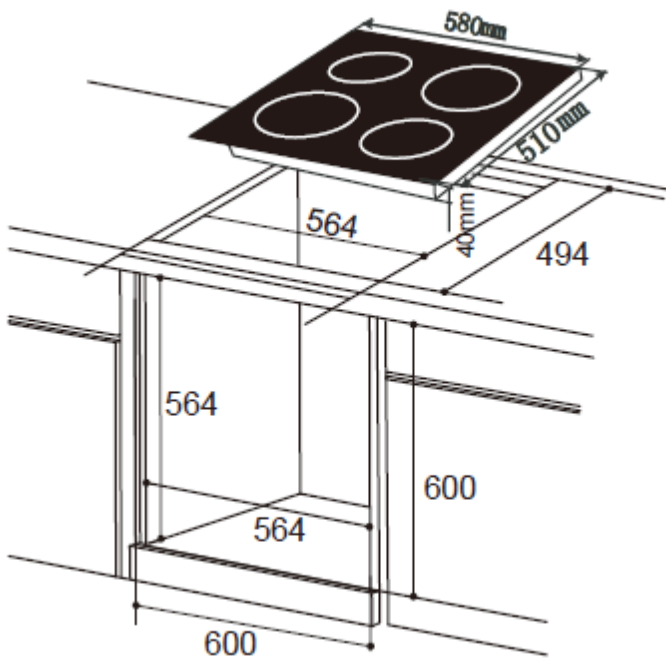
Schnittverletzung durch gerissene Glaskeramikkochplatte!

- Das Glaskeramikkochfeld nicht auf den Glaskeramikecken setzen. **Glasbruch!**

ACHTUNG

Sachbeschädigung vermeiden!

- Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.



Arbeitsplatte vorbereiten

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 30 mm dick sein.
- Das Glaskeramikkochfeld muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11³ mind. 100 °C.

2.3 Glaskeramikkochfeld einbauen

Beim einbauen des Glaskeramikkochfeldes folgende Hinweise beachten.

- Die Masse des Ausschnitts in der Arbeitsplatte nochmals kontrollieren.
- Die Ränder des Ausschnitts sauber und fettfrei halten.
- Das Glaskeramikkochfeld über den Ausschnitt der Arbeitsplatte mit der Restwärme-Anzeige nach vorne positionieren.

Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.

- Das Glaskeramikkochfeld langsam in den Ausschnitt senken, bis es aufliegt.
- Den Rand des Glaskeramikkochfeldes rundherum andrücken.
- Das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit:
 - 4Stk. Halteklammern
 - 4Stk. Schrauben befestigen.

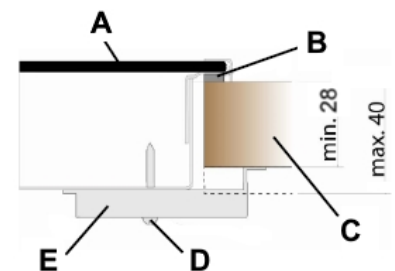


Abbildung 7 Querschnitt eingebautes Glaskeramikkochfeld
A Glaskeramikkochfeld
B Dichtung
C Arbeitsplatte
D Schraube
E Halteklammer

³ Nähere Informationen sind beim Küchenhersteller einzuholen

Elektrischer Anschluss

Hinweise für die Elektrofachkraft

- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom 380- 415V 3N~50Hz ausgelegt.
- Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230V.


WICHTIG

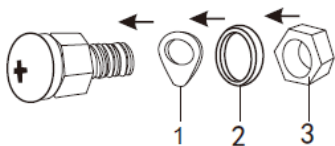
Für eine andere Anschlussvariante als 3 Phasen, unbedingt den Kundendienst ⁴kontaktieren.

Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.

Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung befestigen.

ACHTUNG

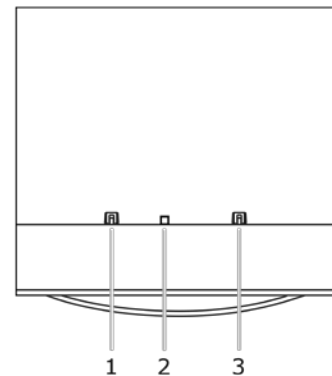
Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste anschliessen.



Erdungsleiter

Netzanschlussdose Öffnen / Schließen

- Zum Entriegeln, den Schraubendreher ansetzen (a), geringfügig nach unten bewegen (b).
- Zum Schließen, den Deckel zuklappen und mit leichtem Druck einrasten.



1 rot; 2 E Erde; 3 weiss

Abbildung 8 Backofen-Oberkante

Symbol Neutraleiter 

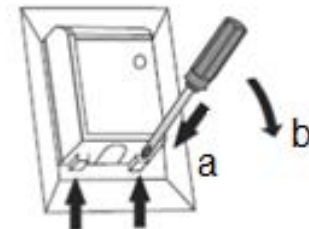


Abbildung 9 Netzanschlussdose

⁴ Kundendienst +49 2944 9169760

Empfehlung Anschluss 3 Phasen (N3)

- 380-415V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull.
- -Brücke verbindet die Klemmen 4-5.
- -Phasenreihenfolge nach 1-2-3.
- -Neutralleiter auf 4 und 5.

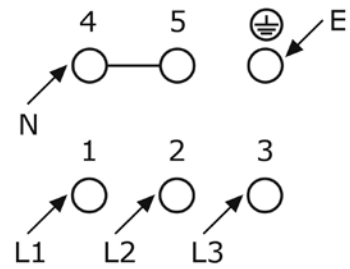


Abbildung 10 3 Phasen N3

! WARNUNG



Tod durch elektrischen Schlag!

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

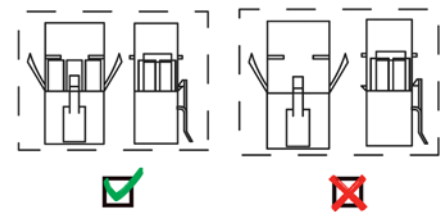
Backofen an das Stromnetz anschließen.

- Den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen.
- Die Stecker rot und weiß vom Kochfeld, entsprechen an der Backofenoberkante 1 rot und 3 weiß anschließen. Siehe Abb. 8 Backofenoberkante.
- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben. Mit vier Schrauben an den auf der Skizze Abb.11 dargestellten Stellen in dieser Position sichern.

Endkontrolle

Alle Schalter des Herdes auf «0»stellen

- Die Sicherung für den Herdstromkreislauf wieder einschalten
- Die Uhr an den Timer einstellen (modellabhängig)
- Kochzonen und Backofen einschalten und die Funktion prüfen



Korrekt

falsch

Abbildung 12 Steckanschluss Kochfeld zum Backofen

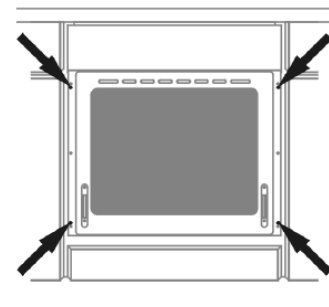


Abbildung 11 Backofen

2.5 Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen



WARNUNG



Tod durch elektrischen Schlag

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

Um den Backofen auszubauen:

- alle 4 Befestigungsschrauben lösen Abb.11
- den Backofen leicht anheben und vorsichtig
- die beiden Stecker vom Kochfeld zum Backofen ausstecken.

ACHTUNG

Sachschaden!

- Das Glaskeramikkochfeld nur durch den Kundendienst des Herstellers, oder eine autorisierte Elektrofachkraft ausbauen und reparieren lassen.

Das Glaskeramikkochfeld, das auf die Arbeitsplatte geklebt ist, lässt sich nicht ohne weiteres ausbauen.

3 Erstinbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch den **Backofen** gründlich reinigen.

1. Für eine gute Sicht im Backofen; Funktionswähler auf die Beleuchtung drehen; Temperatur bleibt bei 0°C.
2. Die Zubehörteile entnehmen und mit lauwarmem Wasser abwaschen und trocknen.
3. Den Backofen bei maximaler Temperatur 45 Minuten aufheizen. Dadurch sind mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und der Schutzfilm im Ofeninneren eingebrannt.
4. Den Backofen abkühlen lassen; mit einem feuchten Tuch den Backofeninnenraum nachwischen, um alle Rückstände zu entfernen.

ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!

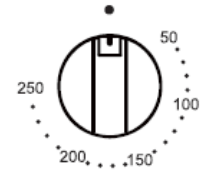
- Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel; Oberfläche wird beschädigt.

4 Betrieb

4.1 Funktionen Backofen

Backofen Temperaturregler

Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50°C bis 250°C.



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Backofeninnenraum beleuchtet.

Verwenden Sie diese Funktion z.B. während der Reinigung des Backofeninnenraums.



Unter- und Oberhitze

Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.



Unterhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme kommt vom unteren Heizkörper.

Diese Beheizungsart ist geeignet, um das Backgut von der Unterseite stärker zu backen. Z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.



Oberhitze

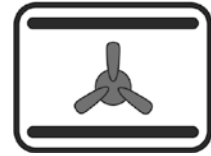
Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Oberhitze. Die Wärme kommt vom oberen Heizkörper.

Diese Beheizungsart ist z.B. zum Überbacken eines Auflaufs (Gratinieren) oder Obstkuchen geeignet.



Ventilator mit Ober-/Unterhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc.



Kombinierte Grill-/Oberhitze

Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Oberflächentemperatur, dies führt zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung. größere Portionen auf einmal zu grillen.



Hinweis

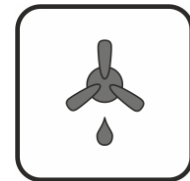
Temperatur auf 250 °C einstellen!

Die Backofentür bei der Grillfunktion immer geschlossen halten.

Auftauen

Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden; dies ist aufgrund des Ventilators möglich.

Keine Temperatureinstellung erforderlich



4.2 Backofen bedienen

Mit dem Temperaturregler die gewünschte Backofentemperatur wählen zwischen 50-250 °C

ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!

Backofenenergieregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

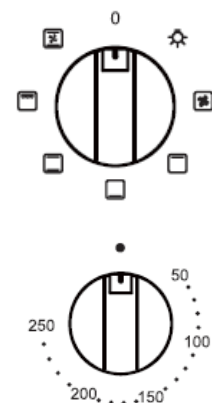
Die Betriebsanzeige leuchtet solange bis die gewählte Temperatur im Backofen erreicht ist.


Das Einschalten des Backofens wird über Kontrollleuchte signalisiert gelb.

Während des Backens schaltet sich die Betriebsanzeige zeitweise ein- und aus. (Thermostatfunktion des Backofens).

Restwärme nutzen. Den Backofen etwa 5 früher ausschalten und die Speisen 5 Minuten nachbacken.

Zum Ausschalten: Backofenfunktionswähler und Backofen Temperaturregler auf „0“ zurückdrehen.



 Betriebsanzeige (Heizvorgang im Backofen)

Glaskeramikkochfeld bedienen

Das Kochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet. Der Bereich, der erhitzt wird, ist auf dem Kochfeld klar bezeichnet. Das Kochgeschirr für die beste Heizleistung genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.

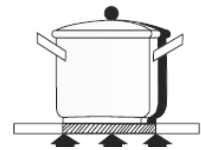
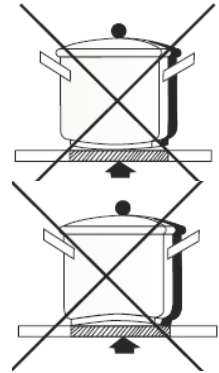


WARNUNG

Verbrennungen durch heiße Oberflächen des Glaskeramikkochfeldes!

Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß.

- Berühren Sie niemals heiße Oberflächen.
- Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten.
- Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.
- Halten Sie sehr **schutzbedürftige Personen und Kinder unter 8 Jahren und Haustiere fern**.



4.2.1 Geeignetes Kochgeschirr

Die Kochoberfläche und der Boden des Topfes müssen immer sauber und trocken sein.

Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden

Hitzebeständiges Kochgeschirr „Herstellerangaben beachten“

Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.

Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken reiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.
4. Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel ‚Reinigung und Pflege‘.

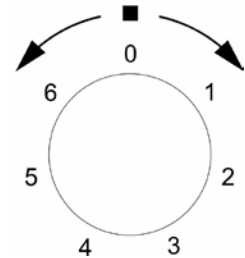
ACHTUNG

Beschädigung des Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.

Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

Leistungsstufen (L-Stufen) der Energieregler

L-Stufe	Energieregler
1	Aufwärmen
2	Gemüse garen
3	Suppe kochen
4	langsames Anbraten
5	Fleisch / Fisch braten
6	schnelles Kochen / Braten



Einschalten des Kochfeldes

Die Heizungs-zonen werden durch die auf der Bedienblende des Einbau-gerätes befindlichen Energieregler reguliert, die eine Veränderung der Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur ermöglichen.

Neben dem Energieregler bzw. Taktschalter ist jeweils ein Kochfeldschema angebracht, das die Position des zutreffenden Kochfeldes angibt. Eine Lichtanzeige gibt an, sobald das Kochfeld eine Temperatur von 50° C übersteigt (Restwärmeanzeige) und erlischt erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

Ausschalten des Glaskeramikkochfeldes

Den Energieregler auf „0“ drehen.

5 Reinigung und Wartung

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.

WARNUNG

Undichtigkeiten am Glaskeramikkochfeld und Backofen

Stromschlaggefahr!

→ Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.

VORSICHT

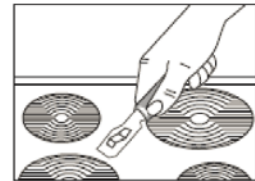
Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser beim Reinigen.

→ Die Wassertemperatur ist so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!

VORSICHT

Schnittverletzung bei der Benutzung von Rasierklingschabern.

→ Rasierklingen äusserst scharf



VORSICHT

Bei Reinigungs-/Wartungsarbeiten am Gerät, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere schützen

Glaskeramikkochfeld

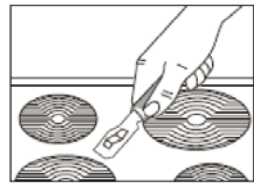
Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.

Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel oder mit einem handelsüblichen Keramikkochfeldreiniger das Glaskeramikkochfeld reinigen.

Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort abwischen.

In den folgenden Fällen sofort die Energiezufuhr auf «0» drehen und

- **bei Rückständen von Zucker** die Oberfläche mit heißem Wasser behandeln.
- bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber sorgfältig behandeln.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramikkochfeldreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!



Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Den Backofen zuerst abkühlen lassen.
- Bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Steam Clean-Dampfreinigung:

In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,

Backofentür schließen,

Backofen-Temperaturregler auf „50 °C“ und Backofen-Funktionsregler auf „Unterhitze“ drehen,

Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,

Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen. Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

5.1 Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen.

- Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
- Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
- Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. *Klappbügel nach oben drücken.
- Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
- Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

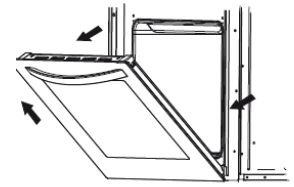


Abbildung 13 Backofentür
1

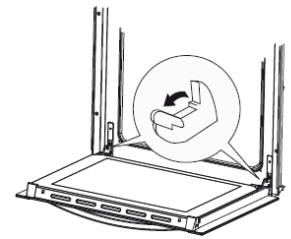


Abbildung 14 Backofentür 2

Innere Glasplatte reinigen

Zum Reinigen lässt sich die in der Backofentür eingelassene innere Glasplatte entnehmen.

- Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken der Backofentür aufschrauben und zur Seite legen.
- Die Glasplatte entnehmen, reinigen.
- Das Einsetzen der Glasplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Glasplatte wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

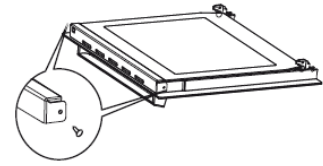


Abbildung15 Glasplatte

5.2 Leuchtmittel auswechseln

Leuchtmitteldaten Backofenleuchte (für Temperaturen bis zu 300

°C geeignet):

Spannung: 230V

Leistung: 25W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten.:

1. Sicherung ausschalten.
2. Der Backofen auskühlen lassen.
3. Backofentür öffnen und das Schutzglas entnehmen.
4. Defektes Leuchtmittel linksrum drehen und lösen.
5. Das neue Leuchtmittel eindrehen.
6. Schutzglas weiter aufsetzen.
7. Sicherung einschalten.
8. Backofen-Funktionswähler auf Stufe «Licht» drehen und prüfen ob das Leuchtmittel funktioniert.
9. Im Störfall den Kundendienst kontaktieren.

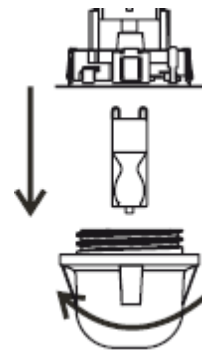


Abbildung16
Innenbeleuchtung

6 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig grösser sein wie der Kochfelddurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Der obere Topfdurchmesser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer gekochtem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Backformen und –bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen und –bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Den Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie das Gerät etwas früher aus und lassen den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken.
- Bevor Sie den Kuchen aus dem Backofen nehmen, bzw. das Gerät ausschalten, prüfen Sie die Backqualität mit einem dünnen Holzstäbchen. Wenn der Kuchen fertig zubereitet ist, ist das Holzstäbchen nach dem Einstechen in den Kuchen trocken und sauber.
- Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

Backofenfunktion: Ober und Unterhitze

KUCHEN Gebäckart	Ober-/Unterhitze		Backzeit [Min]
	Einschubhöhe	Temp. [C°]	
Napfkuchen/ Marmorkuchen (Gugelhupf)	2	170-180	55-80
Sandkuchen	2	160-180	65-80
Tortenboden	2-3	170-180	20-30
Biskuittorte	2	170-180	30-40
Früchtestollen			60-70
Käse-/Quark-kuchen (Mürbeteig)			60-90
Frühtecake (Teacake)	2	160-180	40-60
Brot (Vollkorn- / Mehrkornbrot)	2	210-220	50-60
Obstkuchen: - Mürbeteig	3	170-180	35-60
- Hefeteig			30-50
Streuselkuchen	3	160-170	30-40
Biskuitrolle	2	180-200	10-15
Pizza (auf dünnem Teig)	3	220-240	10-15
Pizza (auf dickem Teig)	2	190-210	30-50
Plätzchen	3	160-170	10-30
Blätterteig	3	180-190	18-25
Baiser (Meringues)	3	90-110	35-45

Backofenfunktion: Ventilator

(Ober- und Unterhitze + Ventilator)

KUCHEN Gebäckart	Umluft	Backzeit [Min]
	Temperatur [C°]	
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Sandkuchen (Viktoria Biskuit)	150	65-70
Frühtecake (Teacake)	150	60-70
Schichttorte	150	25-35
Gebäck auf Universalblech		
Obstkuchen: - Mürbeteig	150	40-55
- Hefeteig	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Biskuitkuchen	150	30-40

Praktische Hinweise zum Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, für kleinere Portionen empfiehlt es sich, auf den Kochfeldern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben (Fettpfanne).
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.
- Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkt verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

BRATEN	Einschubhöhe		Temperatur [C°]	Garzeit
Fleischart	Ober-/ Unterhitze		Ober-/ Unterhitze	in Min
Rindfleisch				Per 1 cm
Roastbeef / Filet, -innen leicht blutig „englisch“/saignant		3	250	12-15
Ofen vorgeheizt: -halb durchbraten „medium“		3	250	15-25
-durchbraten		3	210-230	25-30
„well done“/bien cuit		2	200-220	120-140
Rinderbraten				
Schweinefleisch				
Braten		2	200-210	90-140
Schinken		2	200-210	60-90
Schweinefilet		3	210-230	25-30
Kalbfleisch		2	200-210	90-120
Lammfleisch		2	200-220	100-120
Wild		2	200-220	100-120
Geflügel				
Hähnchen		2	210-220	40-55
Gans (ca. 2 kg)			190-200	150-180
Fisch		2	210-220	40-55

Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

GRILL	Temp[C°]	Grillzeit [min]
Fleischart		
Hähnchen (ca. 1.5kg)	250	90-100
Hähnchen (ca. 2.0kg)	250	110-130
Schaschlik (ca. 1.0kg)	250	60-70

* Die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg.
Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.

7 Kundendienst

Ist die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt, Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.



- Der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen ist auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Kundendienst Adresse:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Deutschland: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Andere: +492944-9716733

"E-Mail: **kontakt@egs-gmbh.de**

Internet: **www.egs-gmbh.de**

Reparaturaufträge online eingeben oder QR-Code scannen (siehe Rückseite Gebrauchsanweisung).

Für eine schnelle Abwicklung des Reparaturauftrags folgende Informationen bereithalten:

- 1) Modell
- 2) Version
- 3) Batch
- 4) EAN

sowie die vollständige Anschrift, Telefon-Nr. und die Fehlerbeschreibung.

Gerätespezifische Angaben stehen auf dem Typenschild im Innenraum oder auf der Rückseite des Gerätes.

8 Garantiebedingungen

Garantiebedingungen

Als Käufer eines Dalbach – Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emaille-Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn –

ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Dalbach - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in einem EU-Land erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst

EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716-760

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

9 Technische Daten

Marke		Dalbach
Modell		HE02 KFH60-02
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 50
Anschlussleistung gesamt	W	8250
Anschlussleistung Ofen	W	2250
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt Herd	mm BxTxH	595x595x558
Gewicht, unverpackt	kg	28,5
EAN Nr. Backofen		4016572411539
EAN Nr. Kochfeld		4016572411546

*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

CE Kennzeichen

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind. Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

10 Altgeräte entsorgen



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift 2012 / 19 / EU

Sie stellen sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltgerechte Entsorgung stellen Sie sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden.

Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

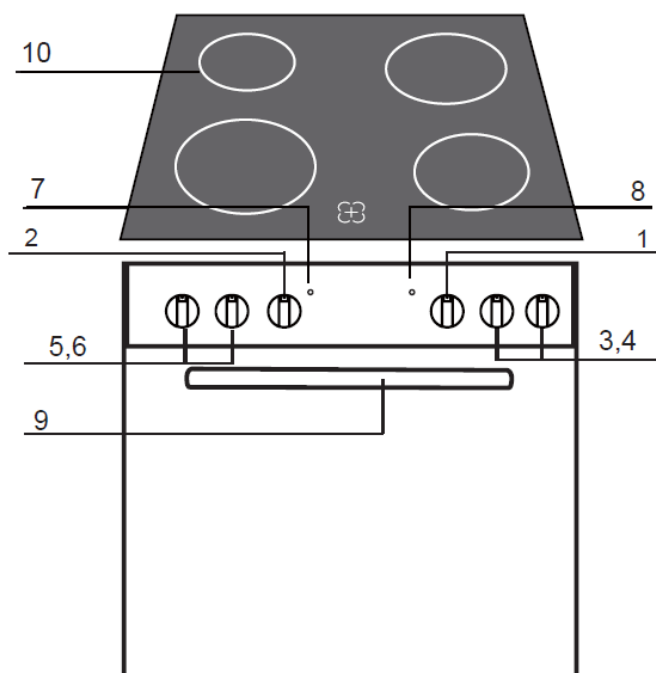
Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Stecker vom Netzkabel.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen.

Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Getting to know your appliances



Position	Description
1	Oven temperature regulator
2	Function selector
3	Hob temp.
4	Hob temp.
5	Hob temp.
6	Hob temp.
7	Oven temperature signal light
8	Hob temperature signal light
9	Oven door handle
10	Hotplate frame

Accessories for installation

- Oven 4 screws ST4.2x26 mm
- Hob 4 screws ST4.2x32 mm
- 4x retaining clamps and sealing tape
- 2x bridges (not to be used for the recommended connection)

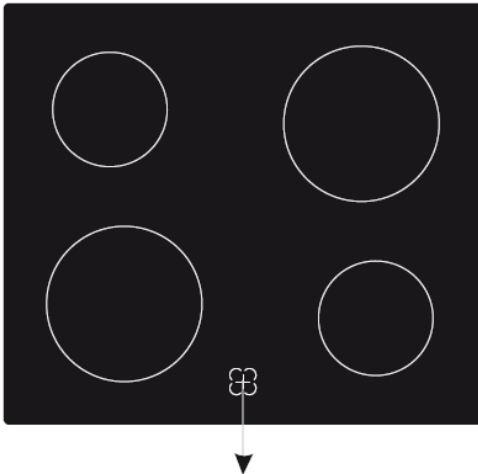


Figure 5 Residual heat indicator

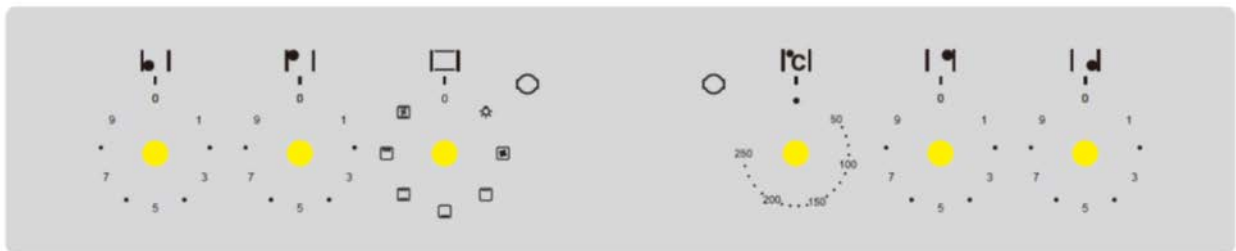


Figure 6 Control panel

Introduction

Read this instruction manual carefully before putting the appliance into operation. It contains important safety information for the installation, operation and maintenance of the appliance. Proper operation makes a major contribution to efficient energy use and minimises the energy consumption of the appliance.

Improper use of the appliance can be dangerous, particularly for children.

Keep this instruction manual in a safe place for future reference. Pass them on to the new owner if the appliance is sold or given away. Should you have any questions that are not dealt with sufficiently for you in this instruction manual, or if you need a new copy of the operating instructions, please contact After Sales Service Germany⁵.

The manufacturer is working constantly on the further development of all types and models. We would therefore ask you to appreciate that modifications in form, configuration and technology are reserved.

Intended use

The appliance is intended for private/household use. It is suitable for the heating, cooking and baking of food. Any other form of use is not considered an intended use. If the appliance is used commercially, for other purposes or in any way other than as described in this instruction manual, please note that the manufacturer can assume no liability for any damage resulting from such use.

The intended use also implies compliance with the operating and maintenance conditions prescribed by the manufacturer. For safety reasons, modifications or alterations to the appliance are not permitted.

⁵ After Sales Service Tel. +49 2944 9716-760

11 For your safety

For safe and proper use of the appliance, read the instructions for use and other documentation accompanying the product and keep in a safe place for future reference.

All safety warnings in this instruction manual are marked with a warning symbol. They draw your attention to potential hazards. Be sure to read and observe this information.

Explanation of the safety warnings



Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will lead to very serious injuries or even death!



Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to very serious injuries or even death!



Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to minor or moderate injuries!

ATTENTION

Indicates a situation which, if not avoided, will lead to material damage.



Electrocution hazard



Risk of scalding

11.1 Safety and responsibility



DANGER



Electrocution hazard!!

- Never touch an electrical appliance if your hands or feet are wet or if you are barefoot.
- A damaged power supply cable must be replaced by the supplier, dealer or after-sales service without delay.
- If cable or plug are damaged, do not use the appliance any longer.
- If the hob can no longer be switched off due to defect:
- Switch off the household fuse immediately.
- Call After Sales Service.



DANGER

Safety of vulnerable persons: Children and persons with limited aptitude

- This appliance may be used by children above 8 years of age, and by persons with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge:
- If they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance
- and understand the associated dangers.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
Keep children away from the appliance!
- Children must not be allowed to clean the appliance.
- Risk of injury from individual cleaning operations.

11.2 Safety and warnings



WARNING



Fire hazard due to improper use!

- Never store anything on the hob surface.
 - Never store highly flammable substances above or below the appliance.
 - If the appliance is switched on inadvertently, the parts may be deformed or could catch fire.
 - Do not place aluminium foil or plastic on the hob.
 - Keep everything that could melt away from the hob, e.g. plastics, films, in particular sugar and very sugary foods.
- ep electrical appliances away from the hob.
- Take particular care when roasting:
 - Oil and fat can catch fire.

Never try to extinguish burning oil or fat with water.



WARNING



Risk of burning on hot surfaces!

- Oven interior; heating element, baking tray and grill rack get very hot. **Keep children away!**
- Use oven cloths or suitable gloves to
 - insert or remove the grill or baking tray or to turn the food.
- Before removing the pots, set the temperature regulator/energy controller to "0".

11.3 Unpacking the appliances

Transport instructions

Inspect the appliance for transport damage.

ATTENTION

Danger of cuts due to damaged sharp edges!

- Have a damaged hob or oven door repaired or replaced immediately by After Sales Service.

Removing transport protection

The oven and glass ceramic hob are protected for transport.

- Remove all adhesive tapes, polystyrene inserts and plastic film.
- Carefully remove residues of adhesive with white spirit.

**Packaging materials
Dispose of in an
environmentally safe
manner**



CAUTION

Risk of injury due to improper repairs!

- Have defective appliances repaired only by an authorised and qualified electrician.



ATTENTION

The packaging must be undamaged.

- On no account should a damaged appliance be installed or put into operation.
- In case of damage, contact After Sales Service⁶ or the supplier.

⁶ After Sales Service Tel. +49 2944 9716-760

12 Installation instructions

Important information for the user

The oven and the glass ceramic hob are designed exclusively for the installation of standard kitchens.

The connection to the mains power supply may only be carried out by an authorised electrician approved by the local public utility.

 **DANGER**



Electrocution hazard!

- The connection to the mains power supply must not be carried out by unauthorised persons. You risk **your own life and the life of others!**

 **CAUTION**

Avoid damage to property!

We recommend that the oven is not installed next to a refrigerating appliance, dishwasher or drier.

- Installation in the wrong place influences the energy consumption (refrigerating appliances) and can cause condensation to form.
- In the case of dishwashers, appliance damage may occur.
- The wall and all areas above the hob exposed to heat must be heat-resistant.

12.1 The right installation location



Figure 1 Oven position

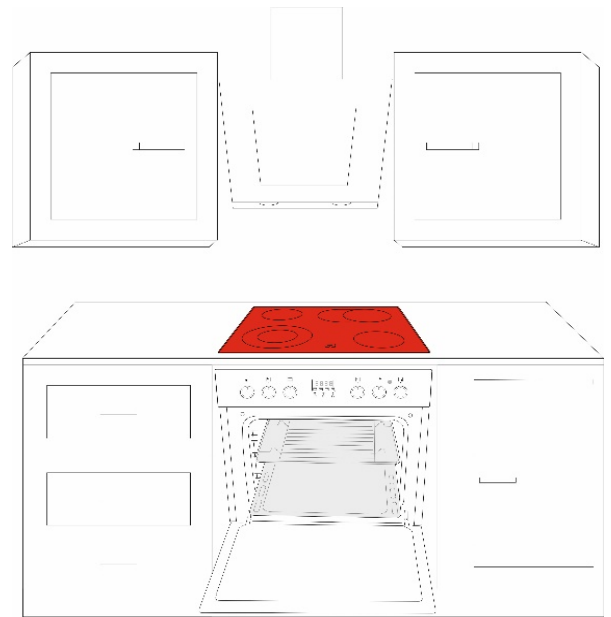


Figure 2 Glass ceramic hob position

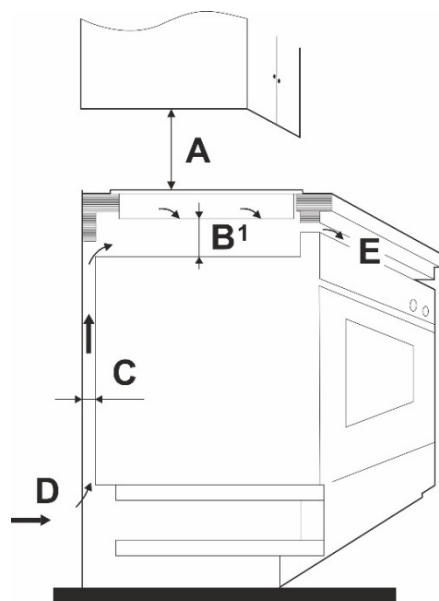


Figure 8 Without heat source

A 760 mm_B2 15 mm /50 mm min_
 C 20 mm min
 D Air inlet E air
 outlet min 5 mm

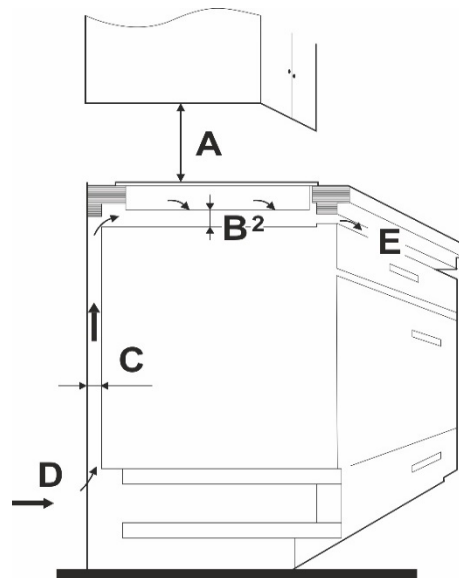


Figure 7 Without heat source

A 760 mm_B1 50 mm /50 mm min
 C 20 mm min
 D Air inlet
 E air outlet min 5 mm

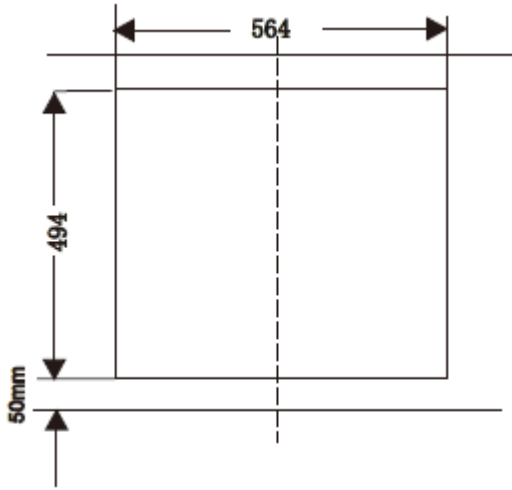


Figure 5 Worktop section

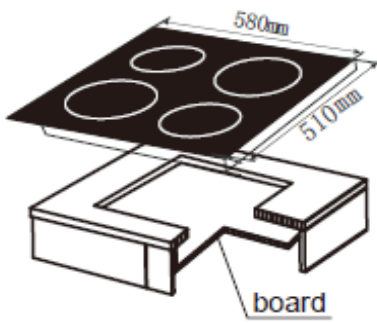


Figure 6 Glass ceramic hob

All dimensions in mm

Saw out worktop according to dimensions 564 x 494 mm

Glass Ceramic Hob
Outer dimensions (frame)

Oven dimensions
in mm

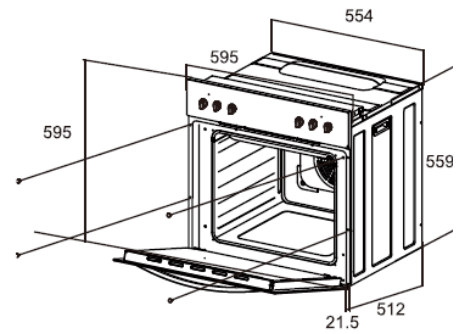
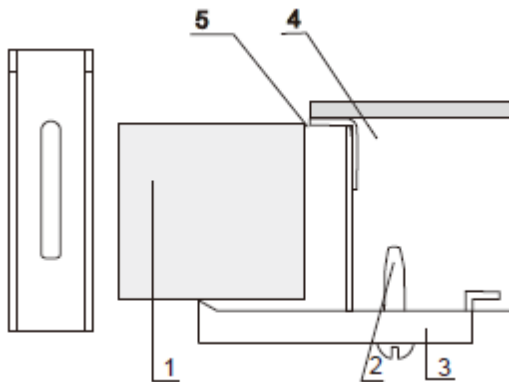


Figure 7 Side of oven



12.2 Preparing the appliances for installation

Unpacking the appliances

- Carefully unpack the oven and glass ceramic hob.
- Check the oven and glass ceramic hob for damage.



CAUTION

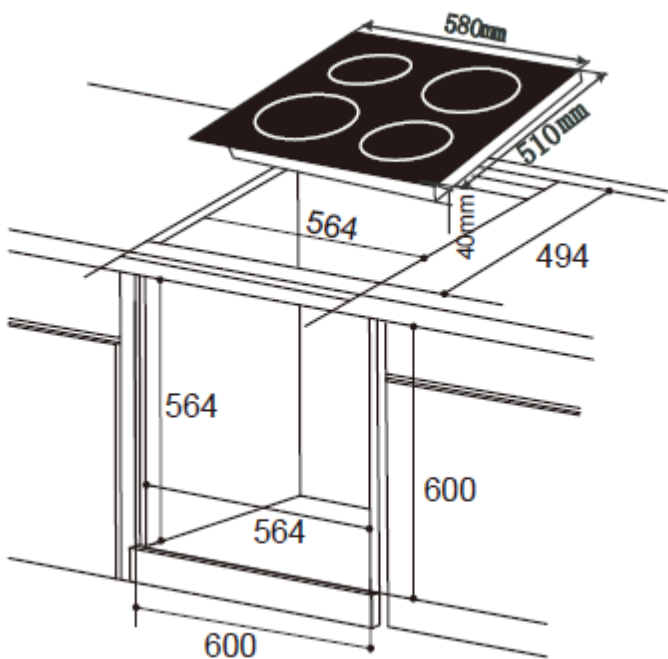
Risk of cutting injuries from a cracked glass ceramic hob!

- Do not stand the glass ceramic hob on its corners. **Risk of glass breakage!**

ATTENTION

Avoid damage to property!

- Do not install the appliance on yachts or in caravans.



Preparing the worktop

- The worktop in which the glass ceramic hob is to be installed must be at least 30 mm thick.
- The glass ceramic hob must lie horizontally and be sealed against the wall to prevent liquids from overflowing.
- The cut edges of the worktop must be sealed with special lacquer, silicone rubber or cast resin to prevent swelling due to moisture.
- The distance between the cut-out edges on the sides and the left-hand or right-hand wall must be at least 50 mm.
- The cut-out must be in the middle of the furniture base.

The kitchen furniture, including carrier material, surface coating, adhesives and sealing materials must have adequate heat resistance of at least 100°C in accordance with DIN 68930:2009-11⁷.

12.3 Installing the glass ceramic hob

Observe the following when installing the glass ceramic hob

- Check the dimensions of the cut-out in the worktop again.
- Keep the edges of the cut-out clean and free from grease.
- Position the glass ceramic hob over the cut-out in the worktop with the residual heat indicator facing forwards.

The front edge of the glass ceramic hob must run parallel to the front edge of the worktop.

- Slowly lower the glass ceramic hob into the cut-out until it is lying flat on the worktop.
- Press down the edge of the glass ceramic hob all round.
- Secure the hob to the worktop from below with:
 - 4 pcs. Retaining clamps
 - 4 pcs. Fasten the screws.

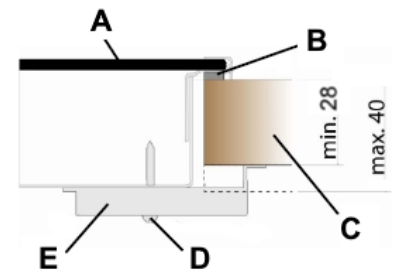


Fig. 7 Cross-section of installed glass ceramic hob

- A Glass ceramic hob
- B Seal
- C Worktop
- D Screw
- E Retaining clamp

⁷ Further information can be obtained from the kitchen manufacturer

Electrical connection

Notes for the electrician

- The appliance is designed for connection to three-phase and alternating current 380- 415 V 3 N~50 Hz
- The rated voltage of the heating elements is 230 V.


IMPORTANT

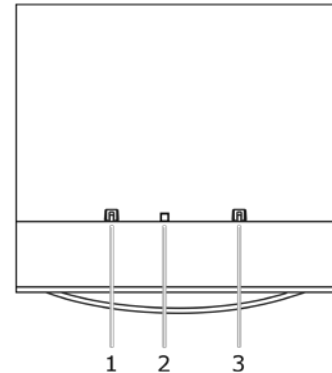
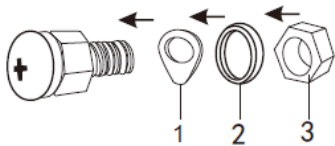
For a connection variant other than 3 phases, please contact ⁸After Sales Service.

An appropriately designed cable type must be selected as the mains power cable, taking into account the type of connection and rated power of the cooker.

The connection cable is fixed in the cable clamp.

ATTENTION

Connect the earthing conductor to the terminal of the terminal strip marked with .



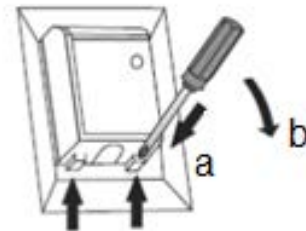
1 red; 2 E earth; 3 white
Figure 8 Top edge of oven

Mains power socket open/close

- To unlock, insert a screwdriver (a) and move it slightly downwards (b).
- To close, fold the cover and snap in with light pressure.



Neutral conductor symbol



Mains power socket

Figure 9

⁸ After Sales Service +49 2944 9169760

Recommended connection 3 phases (N3)

- 380-415V mains three-phase connection with operating neutral conductor.
- -Bridge connects the terminals 4-5.
- -Phase sequence according to 1-2-3.
- -Neutral conductor on 4 and 5.

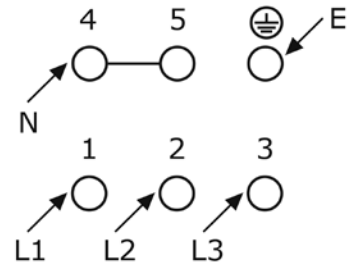


Figure 10 3 phases N3

12.4 Installing the oven



WARNING



Electrocution hazard!

Switch off or unscrew the fuse for the cooker power circuit.

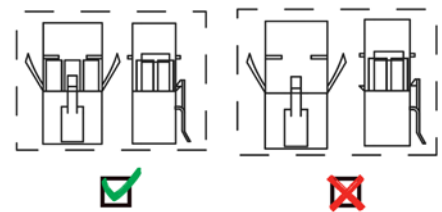
Connect the oven to the mains power supply.

- Slide the oven a little into the previously prepared conversion cabinet and connect it to the hob.
- Connect the red and white plugs of the hob, corresponding to 1 red and 3 white on the upper edge of the oven. See Fig. 8 Upper edge of oven
- Slide the oven completely into the conversion cabinet. Secure in this position with four screws at the points shown in the sketch (Fig.11).

Final inspection

Set all switches on the cooker to "0"

- Switch on the fuse for the cooker power circuit again
- Set the clock on the timer (depending on model)
- Switch on the cooking zones and oven and check the function



Correct

incorrect

Figure 12 Hob to oven plug connection

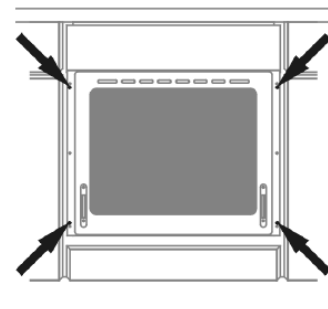


Figure 11 Oven

12.5 Remove oven and glass ceramic hob



WARNING



Electrocution hazard

Switch off or unscrew the fuse for the cooker power circuit.

To remove the oven:

- Loosen all 4 fixing screws (Fig. 11)
- Lift the oven slightly and pull it out carefully
- Disconnect the two plugs from the hob to the oven.

ATTENTION

Appliance damage!

- Have the glass ceramic hob removed and repaired only by the manufacturer's After Sales Service or by an authorised electrician.

Once bonded to the worktop, **the glass ceramic hob** cannot be easily removed again.

13 Using for the first time

Clean the **oven** thoroughly before the first use.

1. For good visibility in the oven; turn the function selector to lighting; temperature remains at 0°C.
2. Remove the accessories, wash with lukewarm water and dry.
3. Heat the oven at maximum temperature for 45 minutes. As a result, possible production residues are burnt off and the protective film is burnt into the oven interior.
4. Let the oven cool down; wipe the oven interior with a damp cloth to remove all residues.

ATTENTION

Risk of damage!

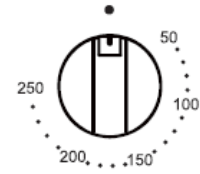
- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents; the surface will be damaged.

14 Operation

14.1 Oven functions

Oven temperature regulator

The oven energy controller allows temperature settings in the range from 50°C to 250°C.



Independent oven lighting

By turning the function selector to this position, the oven interior is illuminated.

Use this function, for example, when cleaning the oven interior.



Heating from above and below

If the function selector is turned to this position, heating takes place in the conventional way.



Heating from below

In this position, heating takes place only with heating from below. The heat comes from the lower heating element.

This type of heating is suitable to bake food more intensely from the bottom. For example, for baking moist baked goods with fruit or for subsequent baking.



Heating from above

In this position, heating takes place only with heating from above. The heat comes from the upper heating element.

This type of heating is suitable for baking a casserole (gratinating) or fruit cake, for example.



Fan with heating from above/below

In this position, heating takes place with the fan and heating from above/below. The fan swirls the hot air around the dish and thus distributes the heat evenly throughout the cooker. Suitable for baking and roasting on all levels, e.g. for cakes, etc.



Combined grill heating/heating from above

In this position, heating takes place with the grill and heating from above. This function enables:
 a higher surface temperature; this leads to deeper browning/more intense crust formation
 grilling large portions at one time.



Note

Set temperature to 250 °C.
 Always keep the oven door closed when using the grill function.

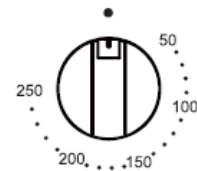
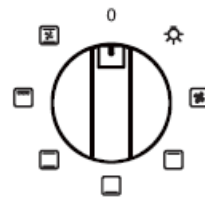
Defrosting

Frozen food can be defrosted faster and more gently; this is possible thanks to the fan.
 No temperature setting required



14.2 Operating the oven

Use the temperature regulator to select the desired oven temperature between 50-250 °C



ATTENTION

Risk of damage!


Do not use force to turn the oven energy controller beyond the end position.

The operation indicator lights up until the selected temperature is reached in the oven.

A yellow control light signals when the oven is switched on. During baking, the operation indicator switches on and off at times (thermostat function of the oven).

Use residual heat. Switch off the oven about 5 minutes earlier and bake the food for 5 minutes.

To switch off: Turn back the oven function selector and oven temperature regulator to "0".

 Operation indicator (heating process in the oven)

Operating the glass ceramic hob

The glass ceramic hob has cooking zones of different diameters and powers. The area that is heated is clearly marked on the hob. For the best heating performance, place the cookware exactly on the indicated cooking zone.

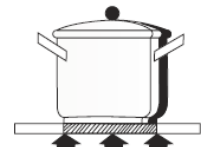
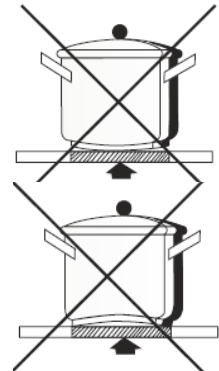


WARNING

Risk of burns from hot surfaces of the glass ceramic hob!

The cooking zones and the surrounding area get very hot.

- Never touch hot surfaces.
- When you have finished cooking, switch off the appliance.
- Do not leave the heating elements switched on when the pots or pans are empty or not on the hob.
- Keep very **vulnerable persons, children under the age of 8 years, and pets away from the appliance.**



14.3 Suitable cookware

The cooking surface and the bottom of the pot or pan must always be clean and dry.

Pots and pans with an undamaged, smooth bottom

Heat-resistant cookware "Observe the manufacturer's instructions"

Do not use pots made of plastic or whose inside is coated with aluminium.

Clean the hob after every use

1. Wipe off the hob with a damp cloth and a little detergent.
2. Rub the hob dry with a clean cloth.
3. Remove any splashes of food or fat immediately.
4. For further cleaning instructions, see chapter 'Cleaning and care'.

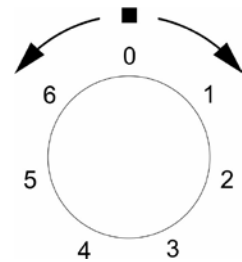
ATTENTION

The glass ceramic hob can be damaged by pots with rough bottoms.

Use only undamaged cookware.

Power levels (L levels) of the energy controllers

L level	energy controller
1	Heating
2	Cooking vegetables
3	Making soup
4	Slow browning
5	Roasting meat/fish
6	Fast cooking/roasting



Switching on the hob

The heating zones are regulated by energy controllers located on the control panel of the built-in appliance, which allow changing the regulation of heat retention (about 7% of heating capacity) up to the maximum temperature.

Next to the energy controller or cycle switch there is a hob diagram showing the position of the relevant hob. A light indicator shows when the hob exceeds a temperature of 50° C (residual heat indicator) and only goes out when the temperature falls below this temperature again.

Switching off the glass ceramic hob

Turn the energy controller to "0".

15 Cleaning and service

Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning or service work.

WARNING

Leaks at the glass ceramic hob and oven Risk of electric shock!

- Never use a steam cleaner for cleaning.
Moisture could get into electrical components.

CAUTION

Risk of scalding from hot water during cleaning.

- Select the water temperature so that there is no risk of scalding!

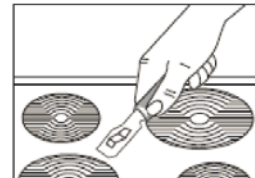
CAUTION

Risk of cutting injuries when using razor- blade scrapers!

- Razor blades are extremely sharp.

CAUTION

During cleaning/maintenance work on the appliance, protect hands and fingers from being trapped in door and snap-on hinges



Glass ceramic hob

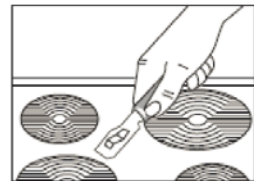
Clean the glass ceramic hob with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth.

Remove coiling from the glass ceramic hob with hot water and detergent or a commercially available glass ceramic hob cleaning agent.

Wipe up spilled food, food residues and splashed fat immediately.

In the following cases, immediately switch the power supply to "0" and

- in case of **residues of sugar**, clean the surface with hot water.
- In the cases of small pieces of aluminium foil or accidentally melted plastic material, carefully clean the surface with hot water and a razor-blade scraper.
- Remove stubborn soiling using special cleaning agents.
- If using special commercially available glass ceramic cleaning agents, be sure to observe the manufacturer's instructions!



Oven

- Clean the oven after each use.
- Let the oven cool down first.
- When cleaning, switch on the oven lighting for better visibility in the work area.
- Only clean the oven interior with warm water and a little detergent.

Steam cleaning:

Pour 0.25 litres of water (1 glass) into a bowl placed on the first shelf at the bottom

close the oven door,

turn the oven temperature regulator to "50 °C" and the oven function controller to "Heating from below",

preheat the oven interior for about 30 minutes,

open the oven door, wipe the interior with a cloth or sponge and then clean with warm water and detergent.

- After cleaning, rub the inside of the oven dry.
- Remove stubborn soiling using special oven cleaners. When using special oven cleaners, always follow the manufacturer's instructions!

15.1 Removing the oven door

The oven door can be removed for cleaning and for better access to the oven interior.

- Open the oven door and press the folding brackets on the hinges on both sides upwards.
- Press the door slightly, lift it up and pull it out to the front.
- Insert the oven door in the reverse order. *Press the folding brackets upwards
- When inserting, make sure that the recess of the hinge fits correctly with the hook of the hinge bracket.
- Afterwards the two folding brackets must be put down again. Otherwise, hinges can be damaged when closing the oven door.

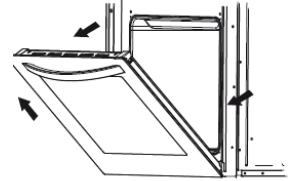


Figure 13 Oven door 1

Cleaning the inner glass plate

The inner glass plate in the oven door can be removed for cleaning.

- Unscrew both plastic parts at the upper side corners of the oven door and put them aside.
- Remove the glass plate and clean it.
- Insert the glass plate in the reverse order. Secure the glass plate again with the two plastic parts.

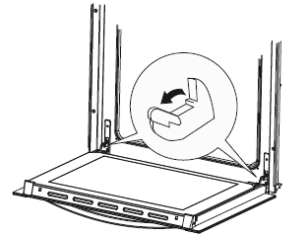


Figure 14 Oven door 2

15.2 Replacing the lamp

Lamp data for oven light (suitable for temperatures up to 300 °C):

Voltage: 230V

Power: 25W

Heat resistance: T300

Fitting: G9 (plug-in lamp)

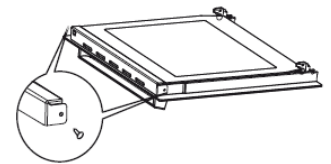


Figure 14 Glass plate

Follow these steps to replace the oven light:

1. Switch off the fuse.
2. Let the oven cool down.
3. Open the oven door and remove the protective glass.
4. Turn defective lamp anti-clockwise and release.
5. Screw in the new lamp.
6. Fit the protective glass.
7. Switch on the fuse.
8. Turn the oven function selector to the "Light" level and check whether the lamp works.
9. In event of a fault, please contact After Sales Service.

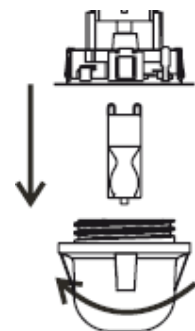


Abbildung 16 Interior lighting

16 Practical tips for cooking and baking/roasting

Below you will find some important tips on how to work efficiently and save energy with your new hob and the cookware.

- The bottom of the pot should be the same size or only very slightly larger than the diameter of the cooking zone.
- When buying pots, note that frequently the diameter at the top of the pot is indicated. The diameter at the top of the pot, however, is generally larger than the bottom of the pot.
- Due to their closed cooking chamber and the pressure, pressure cookers are particularly time and energy-efficient. The short cooking time also conserves the vitamins.
- Always ensure that there is sufficient liquid in the pressure cooker, because a pot that has boiled dry can damage the pot and the hob due to overheating.
- If possible, always close pots with the matching lid.
- The right pot should be used for each quantity of food. A large, barely filled pot requires a lot of energy.
- Baking tins and trays with black surface conduct the heat better and shorten the baking time.
- Baking tins and trays with light or shiny surfaces are not recommended for baking with heating from above/below as the bottom of the food may not bake well.
- Preheat the oven for baked food. The 3rd tray height from the bottom is suitable for baking.
- Make use of the residual heat. Switch off the appliance slightly earlier and allow the cake to bake for a further 5 minutes.
- Before taking the cake out of the oven or switching off the appliance, check the baking quality with a thin wooden skewer. When the cake is properly baked, the skewer is dry and clean after insertion into the cake.
- The information given in the tables should only be taken as an indication, which can be changed according to personal experience and practice.

Oven function: Heating from above and below

CAKES Type of baked food	Heating from above/below		Baking time [min.]
	Tray height	Temp. [C°]	
Ring cake/marble cake (Bundt cake)	2	170-180	55-80
Sand cake	2	160-180	65-80
Flan case	2-3	170-180	20-30
Sponge cake	2	170-180	30-40
Fruit cake			60-70
Cheesecake (shortcrust pastry)			60-90
Fruit cake (teacake)	2	160-180	40-60
Bread (wholemeal/multigrain bread)	2	210-220	50-60
Fruit cake: - Shortcrust pastry - Yeast dough	3	170-180	35-60 30-50
Crumble cake	3	160-170	30-40
Sponge roll	2	180-200	10-15
Pizza (on thin dough)	3	220-240	10-15
Pizza (on thick dough)	2	190-210	30-50
Cut-out cookies	3	160-170	10-30
Puff pastry	3	180-190	18-25
Meringue	3	90-110	35-45

Oven function: Fan

(Heating from above and below + fan)

CAKES Type of baked food	Recirculating air	Baking time [min.]
	Temperature [C°]	
Baked food in baking tin		
Meringue	80	60-70
Sand cake (Victoria sponge cake)	150	65-70
Fruit cake (teacake)	150	60-70
Layer cake	150	25-35
Baked food on universal tray		
Fruit cake: - Shortcrust pastry - Yeast dough	150 150	40-55 40-45
Crumble cake	150	30-45
Sponge cake	150	30-40

Practical tips for roasting meat

- Only meat weighing more than 1 kg should be prepared in the oven. For smaller portions, it is recommended to cook on the hobs.
- For roasting we recommend the use of fireproof crockery, which should also have heat-resistant handles.
- When roasting on a grid or grill, it is advisable to slide a tray with a little water into the bottom shelf (fat pan).
- The roast should be turned at least once after half of the cooking time. When cooking, occasionally pour the sauce that is produced or hot, salted water over the roast. Do not use cold water.
- The information given in the tables should only be taken as an indication, which can be changed according to personal experience and practice.

ROASTING	Tray height		Temperature [C°]	Cooking time
Type of meat	Heating from above/below		Heating from above/below	in min.
Beef				Per 1 cm
Roast beef/fillet -inside slightly bloody/rare		3	250	12-15
Preheated oven: -half cooked through/medium		3	250	15-25
-well done		3	210-230	25-30
Roast beef		2	200-220	120-140
Pork				
Joint		2	200-210	90-140
Ham		2	200-210	60-90
Pork fillet		3	210-230	25-30
Veal		2	200-210	90-120
Lamb		2	200-220	100-120
Game		2	200-220	100-120
Poultry				
Chicken		2	210-220	40-55
Goose (approx. 2 kg)			190-200	150-180
Fish		2	210-220	40-55

Oven function: Combined grill heating/heating from above

GRILL Type of meat	Temp. [C°]	Grill time [min]
Chicken (approx. 1.5kg)	250	90-100
Chicken (approx. 2.0kg)	250	110-130
Shish kebab (approx. 1.0kg)	250	60-70

* The information in the table always refers to 1 kg.
About 15-25 minutes more for each additional kg.

17 After Sales Service

If the fault has not been rectified using the above instructions, contact After Sales Service. On no account should you carry out any further work, particularly not on the electrical parts of the appliance.



- A visit by an After Sales Service technician is not free of charge even during the warranty period in the event of incorrect operation or one of the faults described above.

After Sales Service address

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / GERMANY

Germany: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Other: +492944-9716733

E-mail: **kontakt@egs-gmbh.de**

Internet: **www.egs-gmbh.de**

Enter repair orders online or scan QR code (see back of instruction manual).

Keep the following information ready for quick processing of the repair order:

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

together with your full address, telephone number and a description of the fault.

The appliance-specific data can be found on the type plate inside the appliance or on the rear of the appliance.

18 Warranty terms

Warranty terms

As the buyer of an Dalbach appliance, you are entitled to the statutory warranty under the purchase contract with your dealer. In addition, we grant you a warranty on the following terms:

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented).

During the first 6 months, defects in the appliance are remedied free of charge on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 18 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

In the case of commercial use (e.g. in hotels, canteens) or joint use by several households, the warranty period is 12 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, defects in the appliance are remedied free of charge on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 6 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.

The claim under warranty does not prolong the warranty period for either the appliance or for newly installed parts.

Scope of the defect remedy

Within the periods indicated, we will remedy all defects in the appliance that are demonstrably attributable to poor workmanship or material flaws. Replaced parts become our property.

The warranty does not cover:

Normal wear, deliberate or negligent damage, damage resulting from a failure to observe the instruction manual, improper installation and set-up or connection to the wrong mains power supply, damage caused by chemical or electrothermal effects or other abnormal environmental conditions, glass, paintwork or enamel damage and possible differences in colour as well as defective lamps. Defects in the appliance resulting from transport damage are also not covered. We are also not obliged to perform defect remedies, if – without our express written authorisation – work is carried out on the Dalbach appliance by unauthorised persons or third-party parts have been used. This limitation shall not apply to faultless work carried out by a qualified person using our original parts to adapt the appliance to the technical safety regulations of another EU member state.

Scope

Our warranty applies to appliances purchased in an EU member state and operated in the Federal Republic of Germany or Austria.

For appliances purchased in one EU member state and moved to another EU member state, defect remedies will be carried out within the framework of the national warranty terms. The obligation to provide services under warranty shall apply only as long as the appliance satisfies the technical regulation of the country in which the warranty claim is made.

For repairs outside the warranty period:

If an appliance is repaired, the repair invoices are payable immediately without deduction.

If an appliance is inspected or a started repair is not completed, flat-rate travelling expenses and labour costs will be invoiced. Advice from our After Sales Service centre is free of charge.

In the case of service or for spare part orders, please contact our After Sales Service

EGS GmbH Service telephone for Germany: +49 2944 9716-760

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

19 Technical data

Brand		Dalbach
Model		HE02 KFH60-02
Voltage / frequency	V/Hz	380-415 / 50
Total connected load	W	8250
Stove connected load	W	2250
Baking light power	W	25
Hob dimensions, unpacked	mm WxDxH	595x595x558
Weight unpacked	kg	28,5
EAN No. of oven		4016572411539
EAN No. of hob		4016572411546

* Subject to technical modifications.

All appliance-specific data on the energy label have been determined by the appliance manufacturer using standardised European measuring methods under laboratory conditions. These are documented in EN 50304. The actual energy consumption of the appliance in the household naturally depends on the installation location and user behaviour, and can therefore in some cases be higher than the values determined by the appliance manufacturer under standardised conditions.

CE mark

At the time of its placement on the market, this appliance conforms to the requirements laid down in the Council directives on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/30/EU, and relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits, Directive 2014/35/EU.

This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

20 Disposal of old appliances



This appliance is marked in accordance with the European Directive on waste electrical and electronic equipment 2012/19/EU.

It ensures that the product is disposed of in the correct manner. By disposing of the appliance in an environmentally friendly manner, you contribute to avoiding possible health damage due to improper disposal.

The dustbin symbol on the product or the accompanying documents indicates that the appliance must not be disposed of with household waste. Instead it should be taken to a collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment.

The disposal must be in accordance with the applicable local regulations. For further information, please contact your local authority or waste disposal company.

Make appliances unserviceable before disposal:

- Remove the mains plug from the plug socket.
- Disconnect the plug off the mains power cable.

Children can often not recognise the hazards associated with household appliances. Ensure the necessary supervision and do not allow children to play with the appliance.

Dalbach

GGV HANDELGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR.8
D-41564 KAARST
GERMANY

HE02_KFH60-02_D0-0_DE-EN_2020-12

Dalbach

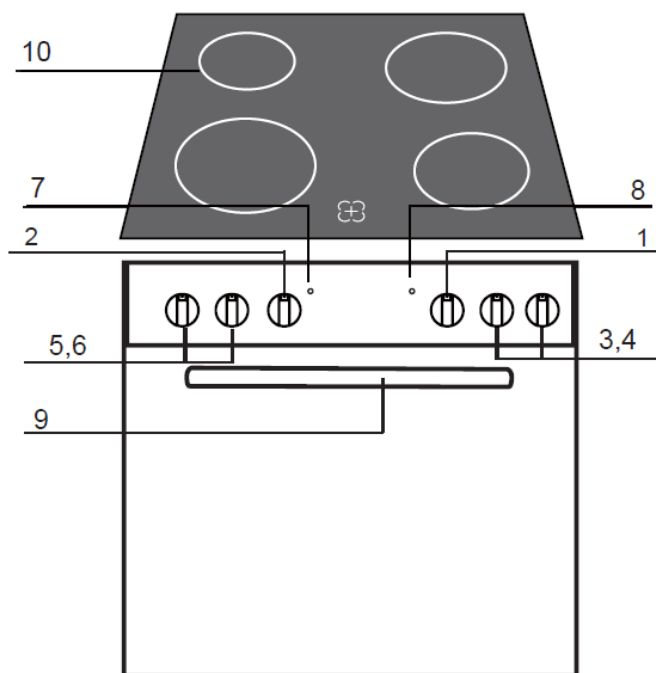
Four encastré
avec table de cuisson vitrocéramique

HE02

KFH60-02

Mode d'emploi et
instructions d'installation

Se familiariser avec l'appareil



Position	Description
1	Thermostat du four
2	Sélecteur de fonction
3	Temp. de la plaque de cuisson
4	Temp. de la plaque de cuisson
5	Temp. de la plaque de cuisson
6	Temp. de la plaque de cuisson
7	Voyant de signalisation de la température du four
8	Voyant de signalisation de la température de la plaque de cuisson
9	Poignée de porte du four
10	Cadre de la plaque de cuisson

Accessoires pour l'installation

- Four : 4 vis ST4.2x26 mm
- Plaque de cuisson : 4 vis ST4.2x32 mm
- 4x clips de retenue et ruban d'étanchéité
- 2x ponts (ne pas utiliser pour le raccordement recommandé)

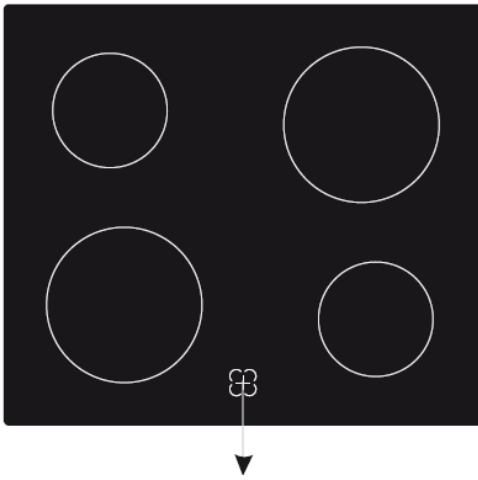
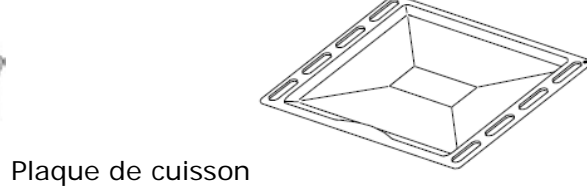


Illustration 1 Affichage de la chaleur résiduelle

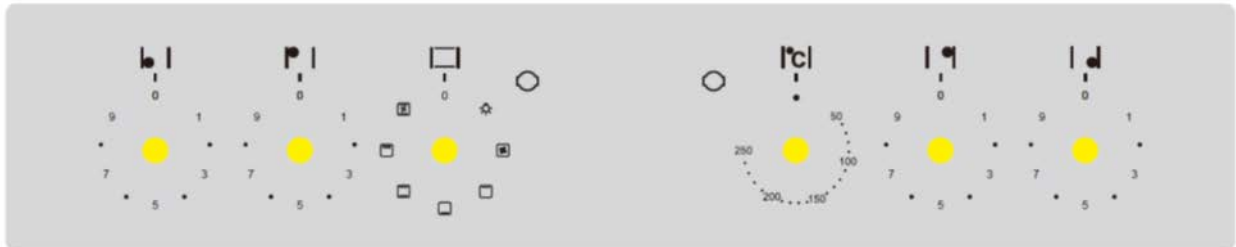


Illustration 2 Panneau de commande

Introduction

Veillez lire attentivement le présent 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 en 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 de l'appareil. Si vous avez des questions relatives à des sujets qui n'ont pas été traités de manière suffisamment détaillée dans le présent mode d'emploi ou si vous souhaitez recevoir un nouveau mode d'emploi, contactez le service après-vente en Allemagne¹. 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.

Utilisation conforme

L'appareil est prévu pour une utilisation privée/domestique. Il sert à cuire et à mijoter les aliments. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales ou à d'autres fins ou d'une autre manière que celle décrite dans le présent mode d'emploi, le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages.

L'utilisation conforme implique également le respect des consignes d'utilisation et d'entretien du fabricant. Les transformations ou les modifications sur l'appareil sont interdites pour des raisons de sécurité.

¹ Service après-vente Tél. +49 2944 9716-760

Sommaire

1	Pour votre sécurité	7
1.1	Sécurité et responsabilité	8
1.2	Sécurité et avertissements	9
1.3	Déballer les appareils	10
2	Instructions de montage/d'installation	11
2.1	Emplacement correct	12
2.2	Préparation des appareils pour l'installation	14
2.3	Installation de la table de cuisson vitrocéramique	15
2.4	Monter le four	17
2.5	Démontage du four et de la table de cuisson vitrocéramique	18
3	Première mise en service	18
4	Fonctionnement	19
4.1	Fonctions du four	19
4.2	Utilisation du four	21
4.2.1	Vaisselle adéquate	22
5	Nettoyage et entretien	24
5.1	Décrocher la porte du four	26
5.2	Changer l'ampoule	27
6	Conseils utiles pour cuisiner ainsi que pour la cuisson/le rôtissage	28
7	Service après-vente	31
8	Conditions de garantie	32
9	Caractéristiques techniques	33
10	Éliminer les appareils usagés	34
11	Voor uw veiligheid	38
11.1	Veiligheid en verantwoordelijkheid	39
11.2	Veiligheid en waarschuwingen	40
11.3	Apparaat uitpakken	41
12	Inbouw-/installatie-instructie	42
12.1	De juiste inbouwplaats	43
12.2	Apparatuur voor de inbouw voorbereiden	45
12.3	Keramische kookplaat inbouwen	46
12.4	Oven inbouwen	48
12.5	Oven en de keramische kookplaat verwijderen	49
13	Eerste ingebruikneming	49
14	Werking	50
14.1	Functies oven	50
14.2	Oven bedienen	51

14.2.1	Geschikt kookgerei.....	52
15	Reiniging en onderhoud	54
15.1	Ovendeur losmaken	56
15.2	Lamp verwisselen	57
16	Praktische tips om te koken en bakken/braden	58
17	Klantenservice	61
18	Garantievoorwaarden	62
19	Technische gegevens.....	63
20	Oude apparaten afvoeren.....	63

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

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

PRUDENCE

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

ATTENTION

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



Danger mortel par électrocution

Risque de brûlures



1.1 Sécurité et responsabilité

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.

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.

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 plaques 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 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

ATTENTION

Risque de coupures lié à des bords endommagés et tranchants !

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

Consignes pour le transport

PRUDENCE

Risque de blessures en cas de réparation incorrecte !

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

Vérifiez tout dommage lié au transport de l'appareil.

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-vente² ou le fournisseur.

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



² Service après-vente Tél. +49 2944 9716-791

2 Instructions de montage/d'installation

Informations importantes pour l'utilisateur

Le four et la table de cuisson vitrocéramique sont uniquement conçus pour un usage dans les cuisines courantes.

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

DANGER



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 !

PRUDENCE

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



Illustration 1 Position du four

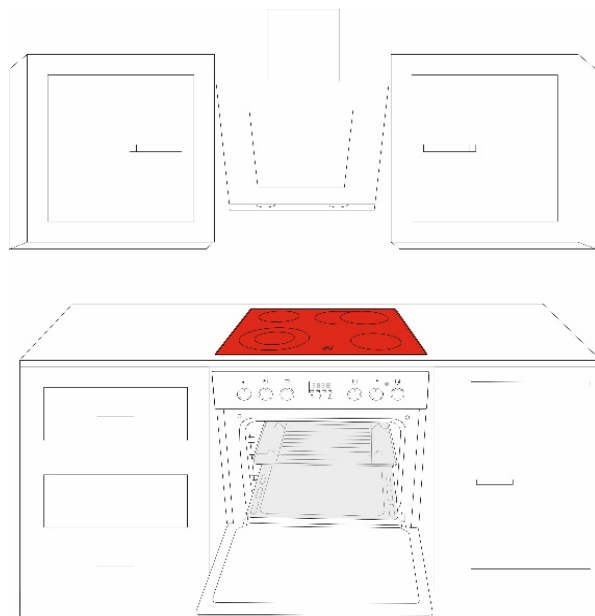


Illustration 2 Position de la table de cuisson vitrocéramique

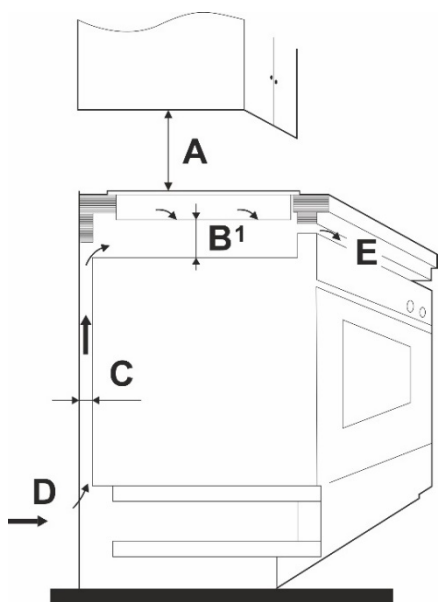


Illustration 4 Avec source de chaleur

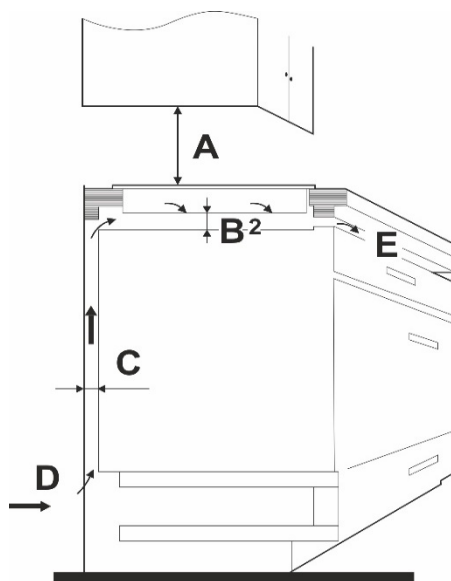


Illustration 3 Sans source de chaleur

A 760 mm_B1 50 mm /50 mm min
 C 20mm min
 D Admission d'air
 E Sortie d'air min 5 mm

A 760 mm_B2 15 mm /50 mm min_
 C 20mm min
 D Admission d'air E Sortie d'air min 5 mm

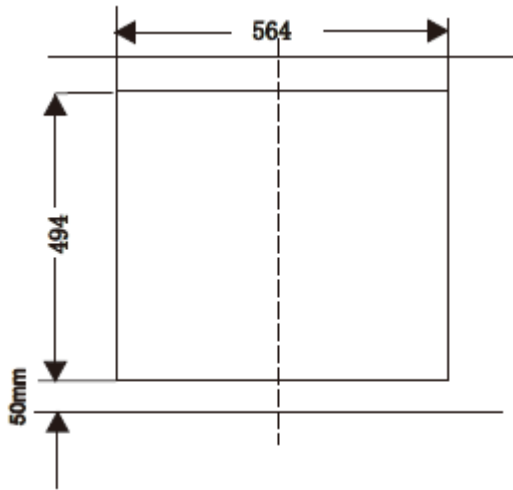


Illustration 5 Découpe du plan de travail

Toutes les dimensions sont en mm

Scier le plan de travail conformément au schéma coté 564 x 494 mm

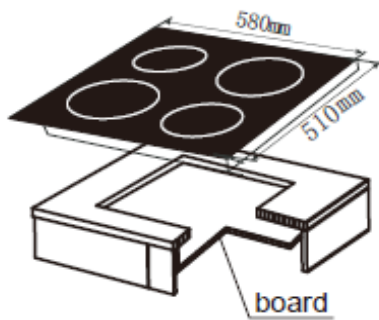


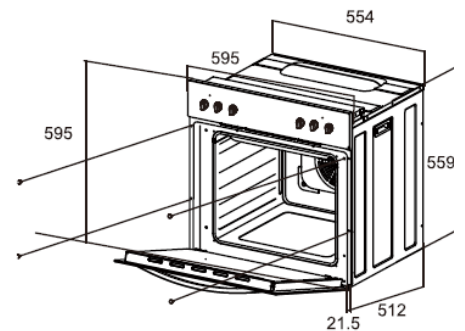
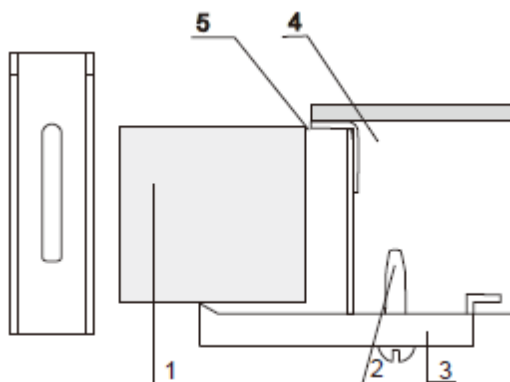
Illustration 6 Table de cuisson vitrocéramique

Table de cuisson vitrocéramique

Dimension extérieure (cadre)

Dimensions du four en mm

Illustration 7 Côté du four



2.2 Préparation des appareils pour l'installation

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.

PRUDENCE

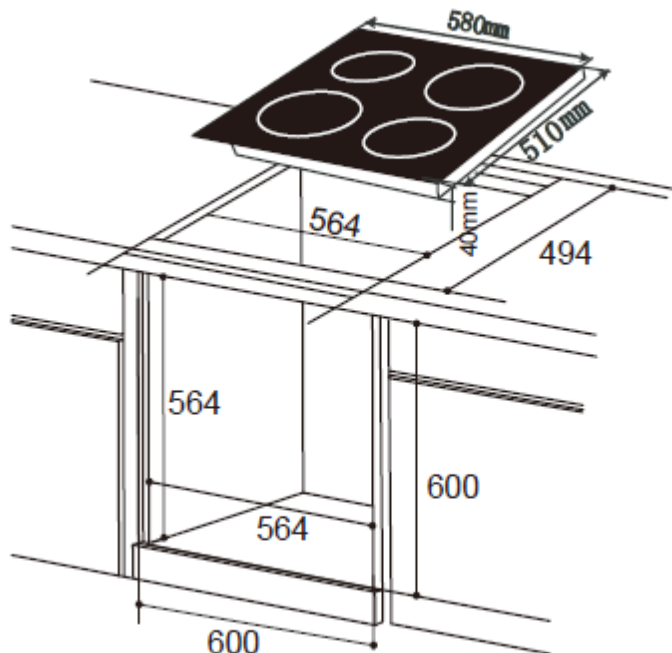
Risque de coupures si la plaque de cuisson vitrocéramique est fissurée !

- Ne posez pas la table de cuisson vitrocéramique sur les angles. **Risque de bris de verre !**

ATTENTION

Évitez tous dommages matériels !

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



Préparation du plan de travail

- Le plan de travail du meuble encastré doit avoir une épaisseur minimale de 30 mm.
- La table de cuisson vitrocéramique doit être positionnée à l'horizontale et la paroi doit être rendue étanches contre des liquides.
- Les plans de coupe doivent être scellés avec un vernis spécial, du caoutchouc silicone ou avec de la résine coulée pour empêcher tout gonflement dû à l'humidité.
- La distance entre les bords de coupe latéraux et la paroi gauche ou droite doit être d'au moins 50 mm.
- La découpe doit se trouver au centre au-dessus des meubles encastrés.

³Les meubles de cuisine ainsi que les supports, le revêtement de surface, les colles et les joints, doivent offrir une stabilité suffisante à la chaleur, conformément à la norme DIN 68930:2009-11, de 100 °C min.

2.3 Installation de la table de cuisson vitrocéramique

Lors de l'installation de la table de cuisson vitrocéramique, observez les instructions suivantes.

- Contrôlez à nouveau les dimensions de la découpe dans le plan de travail.
- Gardez les bords de la découpe propres et exempts de graisse.
- Placez la table de cuisson vitrocéramique au-dessus de la découpe du plan de travail, l'affichage de la chaleur résiduelle à l'avant.

Le bord de la table vitrocéramique doit être parallèle au bord avant du plan de travail.

- Abaissez lentement la table de cuisson vitrocéramique dans la découpe jusqu'à ce qu'elle repose.
- Appuyez sur les bords de la table de cuisson vitrocéramique.
- Fixez la table de cuisson au plan de travail par le dessous avec :
 - 4 clips de retenue
 - 4 vis.

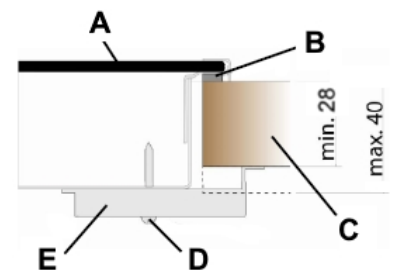


Illustration 7 Section d'une table de cuisson vitrocéramique encastrée

A Table de cuisson vitrocéramique

B Joint

C Plan de travail

D Vis

E Clip de retenue

³ Contactez le fabricant de cuisines pour de plus amples informations

Branchement électrique

Remarques à l'attention des électriciens spécialisés

- L'appareil est conçu pour le raccordement au courant triphasé et alternatif 380- 415V 3N~50Hz.
- La tension nominale des éléments chauffants est de 230V.


IMPORTANT

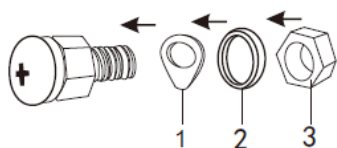
Pour une autre variante de raccordement que 3 phases, contactez absolument le service après-vente ⁴.

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

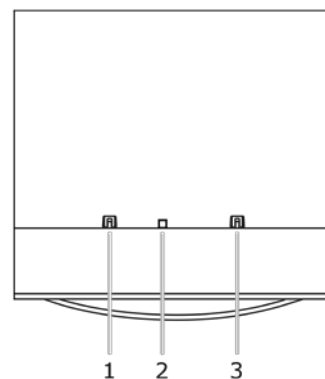
Raccordez le conducteur de terre à la borne de la barrette de raccordement identifiée avec .



Conducteur de terre

Prise secteur 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.



1 rouge ; 2 E terre ; 3 blanc

Illustration 8 Bord supérieur du four

Symbole Conducteur neutre

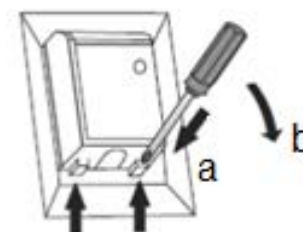


Illustration 9 Prise secteur

⁴ Service après-vente +49 2944 9169760

Recommandation : raccordement 3 phases (N3)

- Raccordement triphasé au secteur 380-415V.
- - Le pont relie les bornes 4-5.
- - Ordre des phases selon 1-2-3.
- - Conducteur neutre sur 4 et 5.

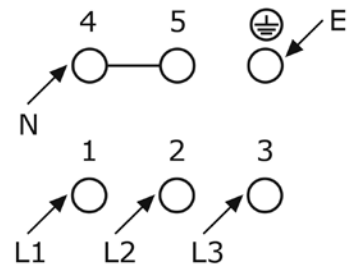


Illustration 10 3 phases N3

⚠ AVERTISSEMENT



Danger mortel par électrocution !

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

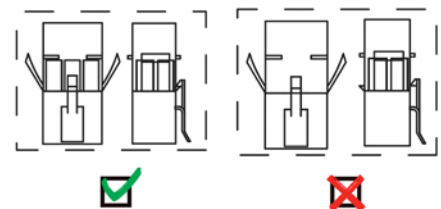
Raccordez le four au réseau électrique.

- Poussez légèrement le four dans l'armoire préalablement montée et raccordez-le à la table de cuisson.
- Raccordez les fiches rouge et blanche de la table de cuisson au bord supérieur du four 1 rouge et 3 blanc. Voir III. 8 Bord supérieur du four.
- Enfoncez complètement le four dans l'armoire. Bloquez dans cette position avec quatre vis aux endroits indiqués sur le schéma III. 11.

Contrôle final

Mettez tous les interrupteurs du four sur « 0 »

- Redémarrez le fusible du circuit électrique du four
- Réglez l'heure sur la minuterie (en fonction du modèle)
- Démarrez les zones de cuisson et le four et vérifiez le fonctionnement



Correct

Incorrect

Illustration 12 Connecteur de la table de cuisson vers le four

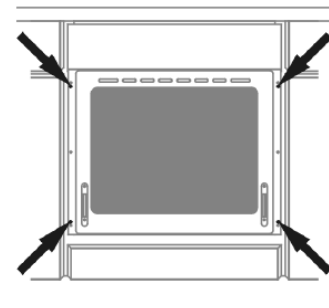


Illustration 11 Four

2.5 Démontage du four et de la table de cuisson vitrocéramique

AVERTISSEMENT



Danger mortel par électrocution

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

Pour démonter le four :

- Desserrez les 4 vis, Ill. 11
- Soulevez légèrement le four et avec prudence
- Débranchez les deux fiches de la table de cuisson vers le four.

ATTENTION

Dommmages matériels !

- Faites démonter et réparer la table de cuisson vitrocéramique uniquement par le service après-vente du fabricant ou par un électricien agréé.

La table de cuisson vitrocéramique collée au plan de travail ne peut être démontée facilement.

3 Première mise en service

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 puis lavez-les à l'eau tiède et 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 !

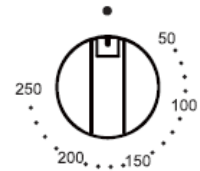
- N'utilisez à cet effet pas de produits de nettoyage abrasifs, cela pourrait endommager la surface.

4 Fonctionnement

4.1 Fonctions 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.



Chaleur par le bas et le haut

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



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.



Chaleur par le haut

Dans cette position, le chauffage fonctionne uniquement avec la chaleur par le haut. La chaleur vient du radiateur supérieur.

Ce type de chauffage est adapté p. ex. pour faire dorer (gratiner) un gratin ou une tarte.



Ventilateur avec chaleur par le haut/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.



Grill/chaleur par le haut combiné

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

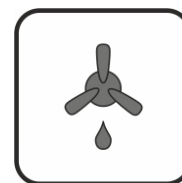
Réglez la température sur 250°C !

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

Décongeler

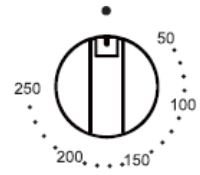
Les aliments congelés peuvent être décongelés rapidement et en douceur ; ceci est possible grâce au ventilateur.

Aucun réglage de température nécessaire



4.2 Utilisation du four

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.

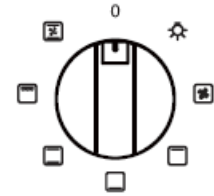
Le témoin de service s'allume jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte dans le four.


Le démarrage du four est indiqué par un témoin de contrôle jaune.

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

Utilisez la chaleur résiduelle. Arrêtez le four environ 5 minutes plus tôt et laissez cuire les plats 5 minutes.

Pour l'arrêt : Tournez le sélecteur de fonction du four et le thermostat du four sur « 0 ».



 Témoin de service (chauffage dans le four)

Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique

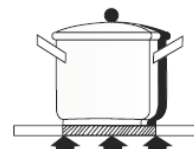
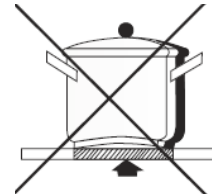
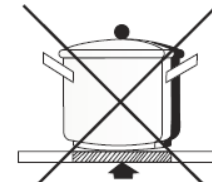
La table de cuisson dispose de zones de cuisson de diamètre et de puissance différente. La zone de chauffe apparaît clairement sur la table de cuisson. Posez la vaisselle précisément sur la zone de cuisson indiquée pour une meilleure puissance de chauffage.

AVERTISSEMENT

Brûlures causées par les surfaces brûlantes de la table de cuisson vitrocéramique !

Les postes de cuisson et tout autour deviennent très chauds.

- Ne jamais toucher les surfaces brûlantes.
- Éteignez l'appareil après la cuisson.
- Ne laissez pas les éléments chauffants chauffer si les casseroles ou les poêles sont vides ou enlevées.
- Éloignez de l'appareil **les personnes très vulnérables et les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques.**



4.2.1 Vaisselle adéquate

La surface de cuisson et le fond de la casserole doivent être toujours propres et secs.

Utilisez des casseroles et poêles à fond lisse et sans défaut

Vaisselle résistant à la chaleur « Observez les instructions du fabricant »

N'utilisez pas de pots plastiques ou de pots dont la surface intérieure est revêtue en aluminium.

ATTENTION

Endommagement de la table de cuisson vitrocéramique par des fonds de casseroles rugueux.

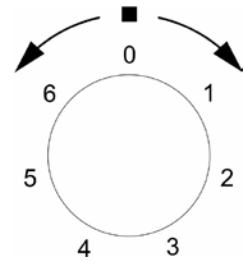
N'utilisez que de la vaisselle de qualité irréprochable.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation

1. Essuyez la table de cuisson avec un chiffon humide et un peu de nettoyant.
2. Séchez la table de cuisson avec un chiffon propre.
3. Éliminez immédiatement les restes et les éclaboussures de graisse.
4. Pour plus d'informations concernant le nettoyage, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Niveaux de puissance (niveaux L) du régulateur d'énergie

Niveau L	Régulateur d'énergie
1	Réchauffer
2	Faire cuire des fruits
3	Cuisiner une soupe
4	Faire dorer lentement
5	Faire cuire la viande / le poisson
6	Cuisson / rôtissage rapide



Démarrage de la table de cuisson

Les zones de chauffage sont régulées à l'aide des régulateurs d'énergie situés sur le panneau de commande de l'appareil encastré, qui permettent de modifier le réglage de maintien au chaud (environ 7 % de la puissance de chauffage) à la température maximale.

Outre le régulateur d'énergie ou le bouton-poussoir, on trouve également un schéma de la table de cuisson qui indique la position de la table de cuisson correspondante. Un voyant lumineux s'allume dès que la table de cuisson dépasse une température de 50°C (affichage de la chaleur résiduelle) et s'éteint uniquement lorsque cette température n'est plus dépassée.

Arrêt de la table de cuisson vitrocéramique

Tournez le régulateur d'énergie sur « 0 ».

5 Nettoyage et entretien

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

AVERTISSEMENT

Défauts d'étanchéité de la table de cuisson vitrocéramique et du 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 d'ébouillement 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 !

PRUDENCE

Risque de coupures en cas d'utilisation de racloirs à lame de rasoir.

- Lames de rasoir très tranchantes

PRUDENCE

Lors des opérations de nettoyage/d'entretien sur l'appareil, protégez-vous les mains et les doigts contre tout coincement dans la porte et la charnière.

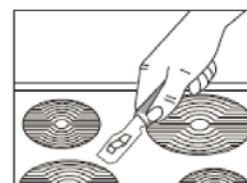


Table de cuisson vitrocéramique

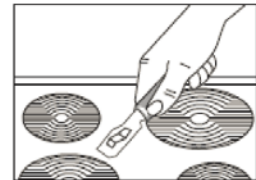
Nettoyez la table de cuisson vitrocéramique avec un chiffon humide et essuyez-le avec un chiffon sec.

Nettoyez les salissures avec de l'eau chaude et du nettoyeur ou nettoyez la plaque avec un nettoyeur pour table vitrocéramique courant.

Nettoyez immédiatement les aliments renversés, les restes et les éclaboussures de graisse.

Réglez immédiatement l'alimentation sur « 0 » dans les cas ci-après et

- traitez la surface avec de l'eau chaude s'il y a des **résidus de sucre**.
- traitez délicatement la surface avec de l'eau chaude et un racloir à lame de rasoir s'il y a des morceaux de feuille d'aluminium et si un matériau en matière synthétique / plastique a fondu par accident.
- éliminez les salissures tenaces avec des nettoyeurs spéciaux.
- observez obligatoirement les instructions du fabricant si vous utilisez des nettoyeurs spéciaux pour des tables vitrocéramiques disponibles dans le commerce !



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.
- Après le nettoyage, séchez l'intérieur du four en frottant.
- 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 !

5.1 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.

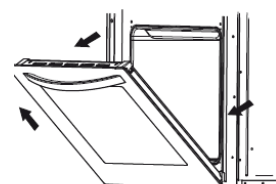


Illustration 13 Porte du four 1

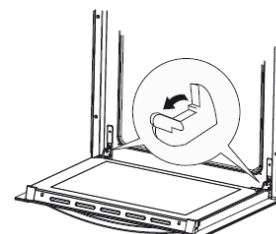


Illustration 14 Porte du four 2

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.

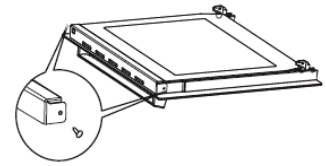


Illustration 15 Plaque vitrée

5.2 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 défauts, contactez le service après-vente.

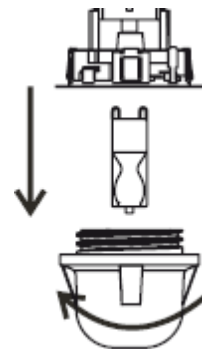


Illustration 16 Éclairage intérieur

6 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 nouvelle table de cuisson et la vaisselle.

- Le diamètre du fond de la casserole doit être égal ou légèrement supérieur au diamètre de la table de cuisson.
- Lorsque vous achetez des casseroles, assurez-vous que le diamètre supérieur de la casserole soit en général indiqué. Le diamètre supérieur de la casserole est généralement plus grand que le diamètre du fond de la casserole.
- Les autocuiseurs sont particulièrement économes en temps et en énergie par leur espace de cuisson fermé et la surpression. Les vitamines sont épargnées avec un temps de cuisson court.
- Assurez-vous toujours qu'il y a une quantité suffisante de liquide dans l'autocuiseur, pour éviter d'endommager la table de cuisson et la casserole si la casserole chauffe à vide.
- Toujours couvrir si possible les casseroles avec un couvercle approprié.
- Il faut utiliser la casserole adaptée à chaque quantité. Une grande casserole peu remplie a besoin de beaucoup d'énergie.
- 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.

Fonction du four : Chaleur par le haut et le bas

GATEAUX Type de gâteau	Chaleur par le haut/bas		Temps de cuisson [Min]
	Hauteur d'insertion	Temp. [C°]	
Kougelhopf	2	170-180	55-80
Quatre-quart	2	160-180	65-80
Fond de tarte	2-3	170-180	20-30
Génoise	2	170-180	30-40
Pain aux fruits			60-70
Cheesecake (pâte brisée)			60-90
Cake aux fruits (Teacake)			60-90
Pain (pain complet / aux céréales)	2	160-180	40-60
	2	210-220	50-60
Gâteau aux fruits :			
- Pâte brisée	3	170-180	35-60
- Pâte levée			30-50
Crumble	3	160-170	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
Cookies	3	160-170	10-30
Pâte feuilletée	3	180-190	18-25
Meringues	3	90-110	35-45

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

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
Type de viande	Chaleur par le haut/bas		Chaleur par le haut/bas	en min.
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	200-220	120-140
Porc				
Rôti		2	200-210	90-140
Jambon		2	200-210	60-90
Filet de porc		3	210-230	25-30
Veau		2	200-210	90-120
Agneau		2	200-220	100-120
Gibier		2	200-220	100-120
Volailles				
Poulet		2	210-220	40-55
Oie (env. 2 kg)			190-200	150-180
Poisson		2	210-220	40-55

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

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

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

7 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.

8 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 2944 9716-760

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

9 Caractéristiques techniques

Marque		Dalbach
Modèle		HE02 KFH60-02
Tension / fréquence	V/Hz	380-415 / 50
Puissance de raccordement totale	W	8250
Puissance de raccordement du four	W	2250
Puissance de la lampe arrière	W	25
Dimensions du four, sans emballage	LxPxH en mm	595x595x558
Poids, sans emballage	kg	28,5
No. EAN four		4016572411539
No. EAN table de cuisson		4016572411546

*Sous réserve de modifications techniques.

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.

10 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.

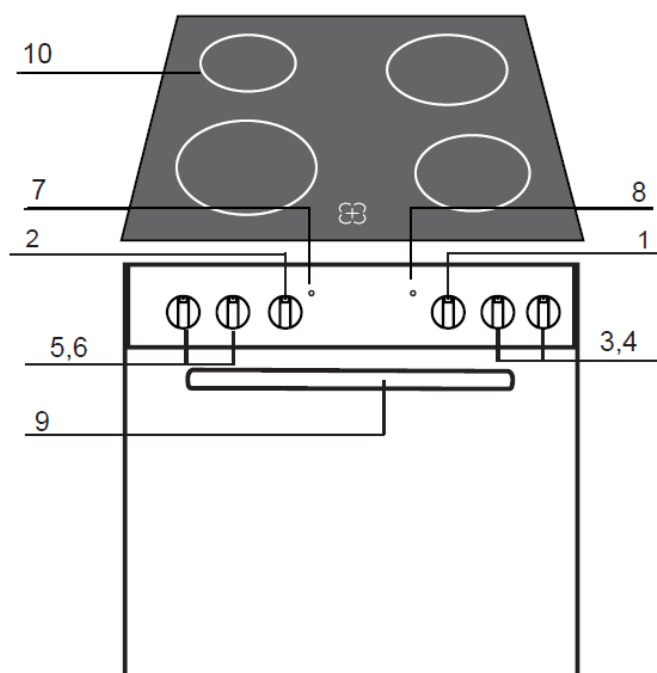
L'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Pour plus d'informations, contactez les autorités locales ou une société chargée de l'élimination des déchets.

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.

De apparaten leren kennen



Stand	Beschrijving
1	Temperatuurregelaar oven
2	Functiekiezer
3	Temp. kookplaat
4	Temp. kookplaat
5	Temp. kookplaat
6	Temp. kookplaat
7	Signaal licht oventemperatuur
8	Signaal licht kookplaattemperatuur
9	Ovendeurlink
10	Kookplaatframe

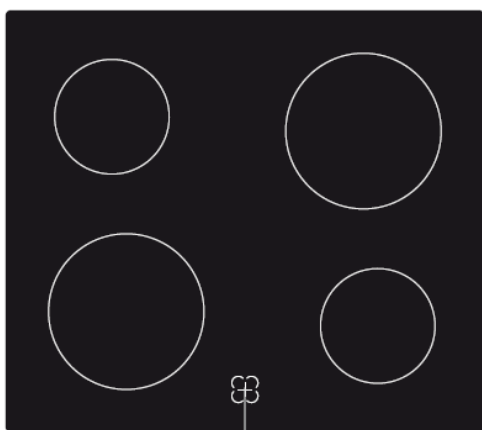
Accessoires voor inbouw

-Oven 4 schroeven ST4.2x26 mm

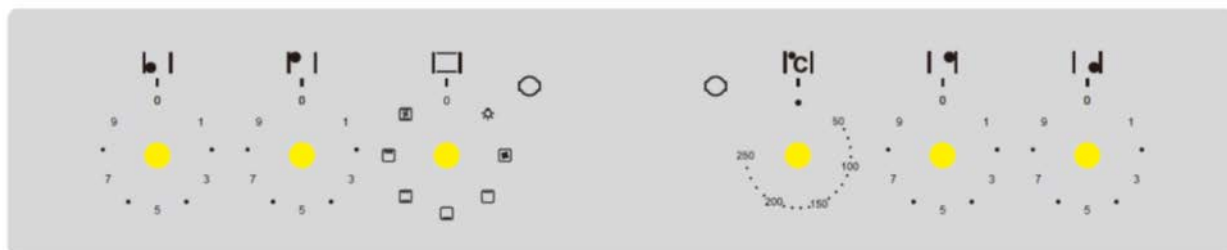
-Kookplaat 4 schroeven ST4.2x32 mm

4x Bevestigingsklemmen en afdichtingsband

2x bruggen (niet te gebruiken voor de aanbevolen aansluiting)



Afbeelding 5 Restwarmteweergave



Afbeelding 6 Bedieningspaneel

Inleiding

Leest u de gebruiksaanwijzing 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. 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 gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Geef het door aan een eventuele volgende eigenaar. Als u vragen hebt over onderwerpen die in deze gebruiksaanwijzing niet voldoende gedetailleerd worden beschreven of als u een nieuwe gebruiksaanwijzing wilt ontvangen neem dan contact op met de klantenservice⁵ Duitsland.

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

Reglementair gebruik

Het apparaat is bedoeld voor privé gebruik in huishoudens. Het is geschikt voor het koken, garen en bakken van levensmiddelen. Elk ander gebruik geldt als niet-reglementair. Als het apparaat commercieel, verkeerd gebruikt of anderszins dan beschreven in de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, houd er dan rekening mee dat de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld voor enige schade.

Tot het reglementaire gebruik behoort ook de naleving van de door de fabrikant voorgeschreven gebruiks- en onderhoudsvoorwaarden. Modificaties of wijzigingen aan het apparaat zijn om veiligheidsredenen niet toegestaan.

⁵ Klantenservice Tel. +49 2944 9716-760

11 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.



Dood door elektrische schok



Verbrandingsgevaar

11.1 Veiligheid en verantwoordelijkheid

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 stekkerverbindingen beschadigd zijn.
- Als de kookplaat niet kan worden uitgeschakeld vanwege een defect:
- Onmiddellijk de huiszekering uitschakelen
- Klantenservice opbellen

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.

11.2 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 zeer 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.

11.3 Apparaat uitpakken

OPGELET

Risico op snijwonden door beschadigde scherpe randen!

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

Transportaanwijzingen

⚠ VOORZICHTIG

Letselgevaar door ondeskundige reparatie!

- Defecte apparatuur uitsluitend door een erkend elektricien laten repareren.

Controleer het apparaat op transportschade

OPGELET

De verpakking moet onbeschadigd zijn.

- Een beschadigd apparaat in geen geval installeren en in gebruik nemen.
- Neem bij schade contact op met de klantenservice⁶ of de leverancier.

Transportbeveiliging verwijderen

De oven en de keramische kookplaat zijn beschermd voor transport.

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

Verpakkingsmateriaal

Milieuvriendelijk verwijderen



⁶ Klantenservice tel. +49 2944 9716-791

12 Inbouw-/installatie-instructie

Belangrijke informatie voor de gebruiker

De oven en de keramische kookplaat zijn uitsluitend bedoeld voor inbouw.

keukens.

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

GEVAAR



Levensgevaar door elektrische schok!

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

VOORZICHTIG

Vermijd materiële schade!

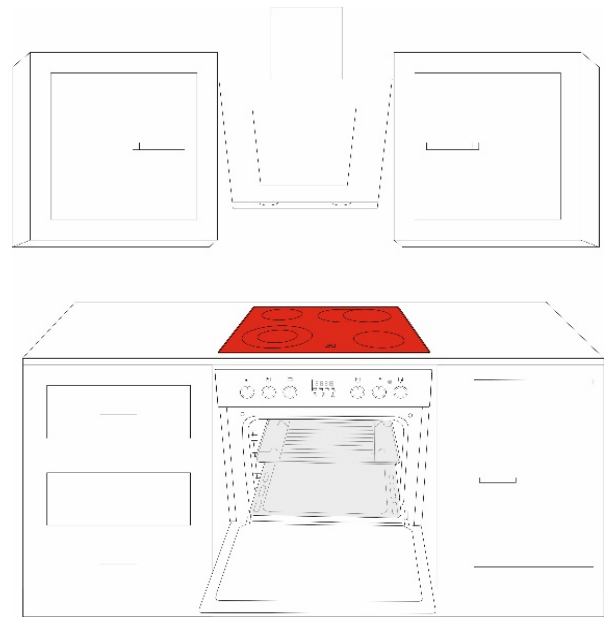
We raden u aan om de oven niet naast een koelapparaat, vaatwasser of droger te plaatsen.

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

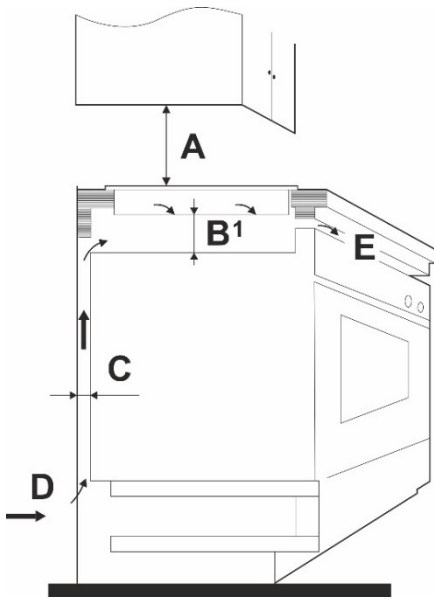
12.1 De juiste inbouwplaats



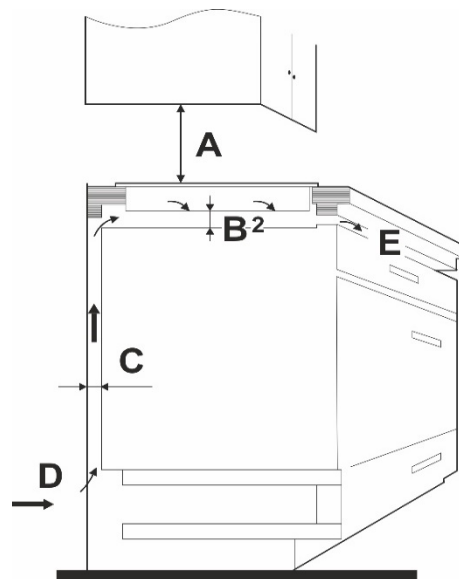
Afbeelding 1 Positie oven



Afbeelding 2 Positie keramische kookplaat



Afbeelding 8 Met verwarmingsbron

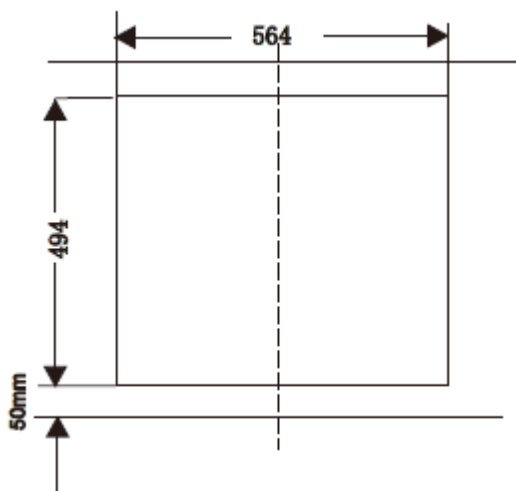


Afbeelding 7 Zonder verwarmingsbron

A 760mm_B1 50 mm /50 mm min
 C 20mm min
 D Luchtinlaat
 E Luchtuitlaat min 5mm

A 760mm_B2 15 mm /50 mm min_
 C 20mm min
 D Luchtinlaat E Luchtuitlaat min 5mm

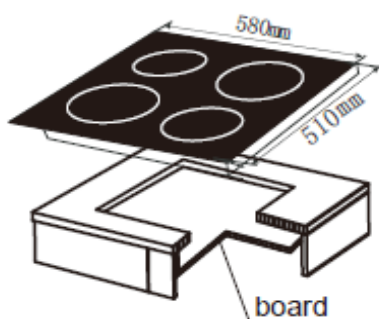
FR



Afbeelding 5 Doorsnede aanrechtblad

Alle maten zijn in mm

Zaag het aanrechtblad uit volgens de afmetingen 564 x 494 mm



Afbeelding 6 Keramische kookplaat

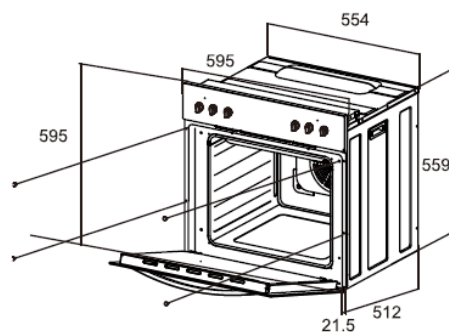
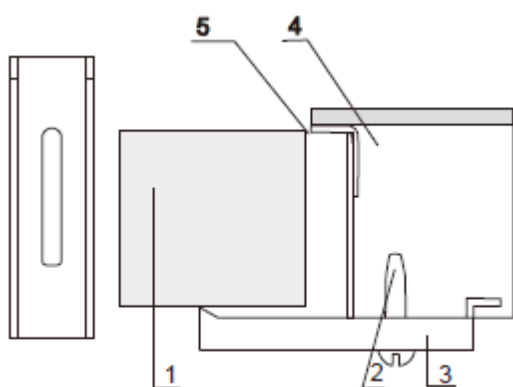
Keramische kookplaat

Buitenafmeting (frame)

Afmetingen oven

in mm

Afbeelding 7 Zijaanzicht oven



12.2 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.

VOORZICHTIG

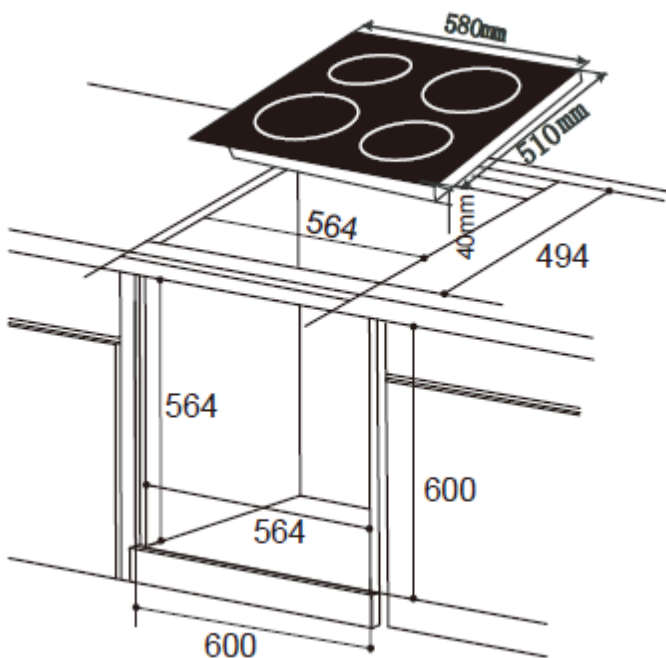
Snijverwonding door gebarsten keramische kookplaat!

- De keramische kookplaat niet op de keramische glashoeken zetten. **Glasbreuk!**

OPGELET

Vermijd materiële schade!

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



Aanrechtblad voorbereiden

- Het aanrechtblad van de inbouwmeubelen moet minimaal 30 mm dik zijn.
- De keramische kookplaat moet horizontaal liggen en moet aan de wandzijde afgedicht zijn tegen overstromende vloeistoffen.
- De snijvlakken moeten worden afgedicht met speciale lak, siliconenrubber of giethars om zwelling door vocht te voorkomen.
- De afstand van de zijdelingse randen van het gat tot een linker- of rechterwand moet minimaal 50 mm zijn.
- Het gat moet in het midden boven het onderstelmeubilair zitten.
Het keukenmeubilair inclusief dragermateriaal, oppervlaktecoating, lijm en afdichtingen moeten voldoende hittebestendig zijn, volgens DIN 68930:2009-11⁷ minimaal 100 °C.

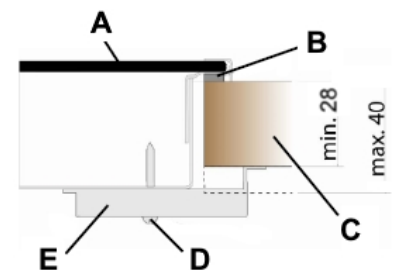
12.3 Keramische kookplaat inbouwen

Bij het inbouwen van de keramische kookplaat op de volgende aanwijzingen letten.

- De maten van het gat in het aanrechtblad nog een keer controleren.
- De randen van het gat schoon en vetvrij houden.
- De keramische kookplaat op het gat van het aanrechtblad met de restwarmte-indicator naar voren positioneren.

De rand van glaskeramik moet evenwijdig lopen aan de voorkant van het aanrechtblad.

- De keramische kookplaat langzaam in het gat laten zakken, totdat de kookplaat rust.
- De rand van de keramische kookplaat rondom aandrukken.
- De kookplaat op het aanrecht van onderen met:
 - 4Stk. Bevestigingsklemmen
 - 4Stk. Schroeven bevestigen.



Afbeelding 7 Doorsnede ingebouwde keramische kookplaat

- A** Keramische kookplaat
- B** Afdichting
- C** Aanrechtblad
- D** Schroef
- E** Bevestigingsklem

⁷ Meer informatie kan worden verkregen bij de keukenfabrikant

Elektrische aansluiting

Opmerkingen voor de elektriciens

- Het apparaat is ontworpen om te worden aangesloten op draai- en wisselstroom 380- 415V 3N~50Hz.
- De nominale spanning van de verwarmingselementen is 230V.


BELANGRIJK

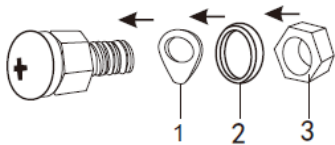
Voor een andere aansluitvariant dan 3 fasen kunt u contact opnemen met de klantenservice ⁸.

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 trekcontlasting bevestigd.

OPGELET

Aardingsleiding aan de klem van de met  gemarkeerde aansluitstrook aansluiten.

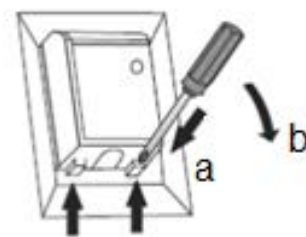


Aardgeleider

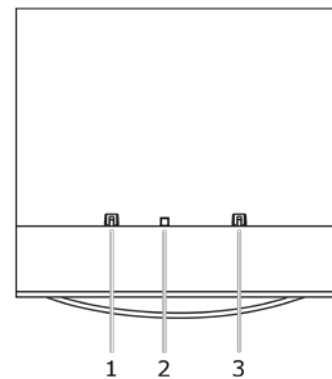
Netkabeldoos openen / sluiten

- 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.

Symbol nulgeleider 



Afbeelding 9 Netkabeldoos



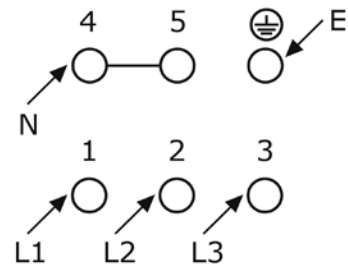
1 rood; 2 aarding; 3 wit

Afbeelding 8 Bovenkant oven

⁸ Klantenservice +49 2944 9169791

Aanbeveling aansluiting 3 fasen (N3)

- 380-415V 3-fase aansluiting met bedrijfsnul.
- -Brug verbindt de klemmen 4-5.
- -Fasevolgorde volgens 1-2-3.
- -Nulleider op 4 en 5.



12.4 Oven inbouwen

⚠ WAARSCHUWING



Dood door elektrische schok!

De zekering voor het fornuisstroomcircuit uitschakelen of eruit draaien.

Oven aansluiten op het stroomnet.

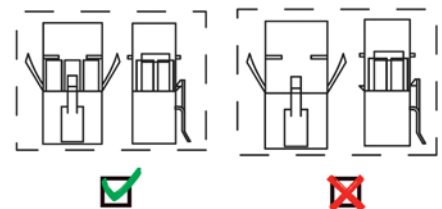
- Schuif de oven een stukje in de eerder gemaakte ombouwkast en sluit deze aan op de kookplaat.
- Sluit de rode en witte stekkers van de kookplaat aan, overeenkomend met 1 rode en 3 witte stekkers op het bovenste gedeelte van de oven. Zie afb. 8. Bovenkant oven
- Schuif de oven volledig in de ombouwkast. Bevestig ze in deze positie met vier schroeven op de punten die in de schets zijn aangegeven in afb.11.

Eindcontrole

Zet alle schakelaars van het fornuis op '0'

- Zet de zekering voor het fornuisstroomcircuit weer aan
- Stel de klok in op de timer (afhankelijk van het model)
- Schakel de kookzones en de oven in en controleer de werking ervan

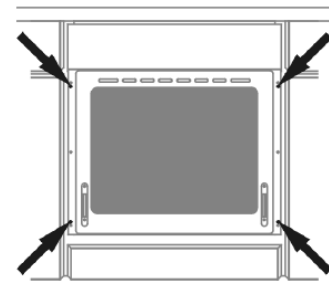
Afbeelding 10 3 fasen N3



Correct

verkeerd

Afbeelding 12 Aansluiting kookplaat aan de oven



Afbeelding 11 Oven

12.5 Oven en de keramische kookplaat verwijderen

WAARSCHUWING



Dood door elektrische schok

De zekering voor het fornuisstroomcircuit uitschakelen of eruit draaien.

Om de oven te verwijderen:

- draai alle 4 de bevestigingsschroeven los afb.11
- Til de oven lichtjes op en trek voorzichtig
- de twee stekkers van de kookplaat aan de oven los.

OPGELET

Materiële schade!

- De keramische kookplaat mag alleen worden verwijderd en gerepareerd door de klantenservice van de fabrikant of door een geautoriseerde elektricien.

De keramische kookplaat, die op het aanrechtblad is vastgeplakt, kan niet eenvoudig worden uitgebouwd.

13 Eerste ingebruikneming

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!

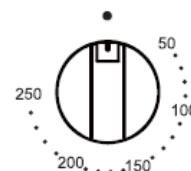
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen; zo raakt het oppervlak beschadigd.

14 Werking

14.1 Functies oven

Oven temperatuurregelaar

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.



Onder- en bovenwarmte

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



Onderwarmte

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

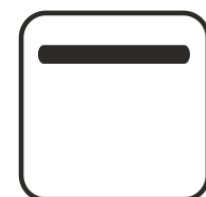
Deze verwarmingsmodus is geschikt om de bakwaren sterker vanaf de onderkant te bakken. Bijv. voor het bakken van vochtige bakwaren met fruit of voor het nabakken.



Bovenwarmte

In deze stand wordt er alleen verwarmd met bovenwarmte. De warmte komt van de bovenste verhitter.

Dit type verwarming is geschikt voor het bakken van bijvoorbeeld een stoofschotel (gratineren) of fruitcake.



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.



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

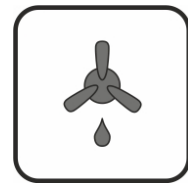
Stel de temperatuur in op 250 °C!

Houd de ovendeur altijd gesloten als u de grillfunctie gebruikt.

Ontdooien

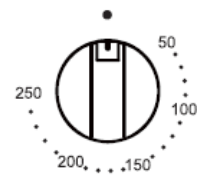
Bevroren voedsel kan sneller en zachter worden ontdooid: dat is mogelijk dankzij de ventilator.

Geen temperatuurinstelling noodzakelijk



14.2 Oven bedienen

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.

Als de oven wordt ingeschakeld, gaat het controlelampje geel branden.

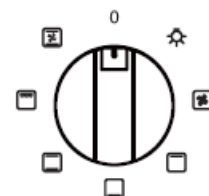
Tijdens het bakken wordt de controle-indicator tijdelijk in- en uitgeschakeld. (Thermostaatfunctie van de oven).


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

Om ze uit te schakelen: Draai de ovenfunctiekiezer en oventemperatuurregelaar terug op '0'.

Keramische kookplaat bedienen

De kookplaat is uitgerust met kookzones met verschillende diameters en vermogen. Het verwarmde gedeelte is duidelijk aangegeven op de kookplaat. Het kookgerei voor de beste warmteafgifte precies op de aangewezen kookzone plaatsen.



 Bedrijfsweergave (verwarmingsproces in de oven)

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingen door hete oppervlakken van de keramische kookplaat!

Kookplaten en hun omgeving worden erg heet.

- Raak nooit hete oppervlakken aan.
- Wanneer het koken klaar is, het apparaat uitschakelen.
- De verwarmingselementen niet laten branden wanneer de potten of pannen leeg zijn of ontbreken.
- Houd zeer **kwetsbare personen en kinderen jonger dan 8 jaar en huisdieren uit de buurt.**

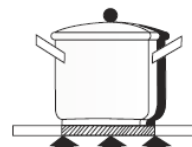
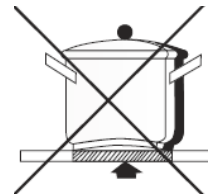
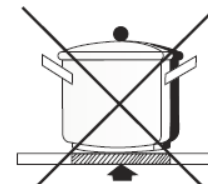
14.2.1 Geschikt kookgerei

Het kookoppervlak en de bodem van de pan moeten altijd schoon en droog zijn.

Potten en pannen met een onberispelijke, gladde bodem

Hittebestendig kookgerei "de instructies van de fabrikant in acht nemen"

Gebruik geen kookpannen die van plastic zijn gemaakt of waarvan de binnenkant aluminium gecoat is.



OPGELET

Schade aan de keramische kookplaat als gevolg van ruwe kookpanbodems.

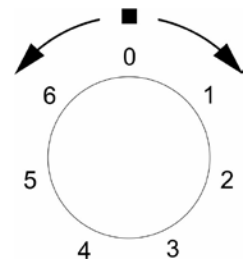
Alleen perfect kookgerei gebruiken.

De kookplaat na elk gebruik schoonmaken

1. De kookplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel afvegen.
2. De kookplaat met een schone doek droogwrijven.
3. Eventuele etensresten en vette spatten onmiddellijk verwijderen.
4. Meer informatie over de reiniging vindt u in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.

Vermogensniveaus (V-niveaus) van de energieregelaar

V-niveau	Energiereregelaar
1	Opwarmen
2	Groenten garen
3	Soep koken
4	Langzaam bruinen
5	Vlees / vis braden
6	Snel koken / braden



De kookplaat inschakelen

De verwarmingszones worden geregeld door energieregelaars op het bedieningspaneel van het inbouwapparaat, die het mogelijk maken om de warmhoudregeling te wijzigen (ongeveer 7% van de verwarmingscapaciteit) naar de maximale temperatuur.

Naast de energieregelaar of cyclusschakelaar is er een kookplaatdiagram met de positie van de betreffende kookplaat. Een lichtindicator geeft aan wanneer de kookplaat een temperatuur van 50° C overschrijdt (restwarmte-indicator) en gaat pas uit wanneer de temperatuur weer onder deze temperatuur daalt.

Keramische kookplaat uitschakelen

Draai de energieregelaar op '0'.

15 Reiniging en onderhoud

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

WAARSCHUWING

Lekkages aan de keramische kookplaat en oven

Gevaar voor elektrische schok!

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

VOORZICHTIG

Gevaar voor brandwonden door heet water tijdens het reinigen.

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

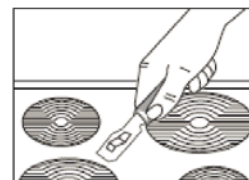
VOORZICHTIG

Snijverwonding bij het gebruik van schrapers met scheermesjes.

- Scheermesjes zijn extreem scherp

VOORZICHTIG

Zorg er bij reinigings-/onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat voor dat uw handen en vingers niet bekneld raken in de deur en de klikscharnieren



Keramische kookplaat

De keramische kookplaat met een vochtige doek reinigen en met een droge doek droogvegen.

Verontreinigingen met heet water en afwasmiddel of met een in de handel verkrijgbare keramische kookplaatreiniger van de keramische kookplaat verwijderen.

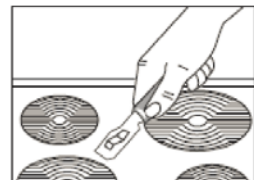
Gemorst voedsel, etensresten en vette spetters moeten onmiddellijk worden weggeveegd.

In de volgende gevallen moet u de energietoevoer onmiddellijk op '0' zetten en

- **bij suikerresten** het oppervlak met heet water behandelen.
- Bij fragmenten van aluminiumfolie en per ongeluk gesmolten materiaal van kunststof/plastic moet het oppervlak met heet water en een schraper met scheermesje voorzichtig worden behandeld.
- Hardnekkig vuil met speciale reinigingsmiddelen verwijderen.
- Bij het gebruik van speciale in de handel verkrijgbare keramische reinigers moeten strikt de gegevens van de fabrikant in acht genomen worden!

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.

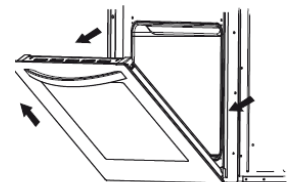


- Steam Clean-stoomreiniging:
 - Giet 0,25 l water (1 glas) in een kom en plaats deze in de eerste bakplaatrichel van onderen,
 - Sluit de oven deur,
 - Draai de oventemperatuurregelaar op '50 °C' en de ovenfunctieregelaar op 'onderwarmte',
 - Verwarm het oveninterieur ongeveer 30 minuten voor,
 - Open de oven deur, veeg het interieur af met een doek of spons en maak het vervolgens schoon met warm water en afwasmiddel.
- Wrijf na het schoonmaken het oveninterieur droog.
- Verwijder hardnekkig vuil met speciale ovenreinigingsmiddelen. Bij het gebruik van speciale ovenreinigingsmiddelen is het essentieel om de instructies van de fabrikant te volgen!

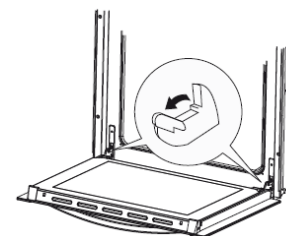
15.1 Oven deur losmaken

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

- Open de oven deur 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 oven deur 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 oven deur.



Afbeelding 13 Oven deur 1

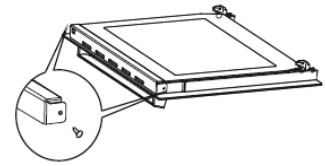


Afbeelding 14 Oven deur 2

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 15 Glasplaat

15.2 Lamp verwisselen

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

Spanning: 230V

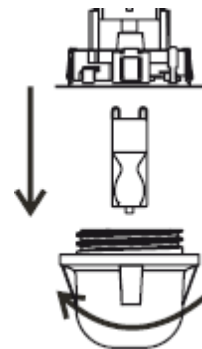
Vermogen: 25W

Hittebestendigheid: Afbeelding 5

Fitting: G9 (stekkerlamp)

Volg de volgende stappen om de ovenverlichting te vervangen:

1. Schakel de zekering uit.
2. Laat de oven afkoelen.
3. Open de ovendeur en verwijder het schutglas.
4. Draai de defecte lamp tegen de klok in en verwijder hem.
5. Schroef de nieuwe lamp in.
6. Plaats het schutglas terug.
7. Schakel de zekering in.
8. Zet de ovenfunctiekiezer op de stand 'licht' en controleer of de lamp werkt.
9. Neem in geval van een storing contact op met de klantenservice.



Afbeelding
Binnenverlichting

16

16 Praktische tips om te koken en bakken/braden

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

- De diameter van de kookpanbodem moet even groot zijn of iets groter dan de diameter van de kookplaat.
- Let er bij het kopen van kookpannen op, dat vaak de bovenste diameter van de kookpan wordt aangegeven. De bovenste kookpandiameter is meestal groter dan de bodem van de kookpan.
- Snelkookpannen zijn bijzonder tijd- en energiebesparend vanwege de gesloten ovenruimte en de overdruk. Door korte kooktijd worden vitamines gespaard.
- Zorg altijd voor voldoende vloeistof in de snelkookpan, omdat bij een lege pan de kookplaat en de kookpan kunnen worden beschadigd door oververhitting.
- Indien mogelijk de kookpannen altijd met een passende deksel sluiten.
- Voor elke hoeveelheid voedsel moet de juiste pot worden gebruikt. Een grote, nauwelijks gevulde pot vraagt veel energie.
- 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.

Ovenfunctie: Boven- en onderwarmte

TAART Type gebak	Boven-/onderwarmte		Baktijd [min]
	Inschuielhoogte	Temp. [°C]	
Tulband / marmercake (Gugelhupf)	2	170-180	55-80
Zandkoek	2	160-180	65-80
Taartbodem	2-3	170-180	20-30
Sponstaart	2	170-180	30-40
Fruitcake			60-70
Kaas-/kwarktaart (kruimeldeeg)			60-90
Vruchtencake (theekoek)	2	160-180	40-60
Brood (volkoren- /meergranenbrood)	2	210-220	50-60
Fruitcake:			
- Kruimeldeeg	3	170-180	35-60
- Brooddeeg			30-50
Kruimeltaart	3	160-170	30-40
Rolgebak	2	180-200	10-15
Pizza (op dun deeg)	3	220-240	10-15
Pizza (op dik deeg)	2	190-210	30-50
Cookies	3	160-170	10-30
Bladerdeeg	3	180-190	18-25
Baiser (meringues)	3	90-110	35-45

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

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	Inschuifhoogte	Temperatuur [°C]	Gaartijd
Vleessoort	Boven-/onderwarmte	Boven-/onderwarmte	in min
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 Runderlapje		3 210-230 2 200-220	25-30 120-140
Varkensvlees			
Gebraad		2 200-210	90-140
Ham		2 200-210	60-90
Varkensfilet		3 210-230	25-30
Kalfsvlees		2 200-210	90-120
Lamsvlees		2 200-220	100-120
Wild		2 200-220	100-120
Gevogelte			
Kip		2 210-220	40-55
Gans (ca. 2 kg)		190-200	150-180
Vis		2 210-220	40-55

Ovenfunctie: Gecombineerde grill- en bovenwarmte

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

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

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

17 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.

18 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. montage 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 2944 9716-760

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

19 Technische gegevens

Merk		Dalbach
Model		HE02 KFH60-02
Spanning/frequentie	V/Hz	380-415 / 50
Aansluitwaarde geheel	W	8250
Aansluitwaarde oven	W	2250
Vermogen baklamp	W	25
Afmetingen, onverpakt oven	mm BxDxH	595x595x558
Gewicht, onverpakt	kg	28,5
EAN nr. oven		4016572411539
EAN nr. kookplaat		4016572411546

*Technische wijzigingen voorbehouden.

Alle 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.

20 Oude apparaten afvoeren



Dit apparaat is opgemaakt 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 huishoudapparaten. Zorg voor de nodige toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Dalbach

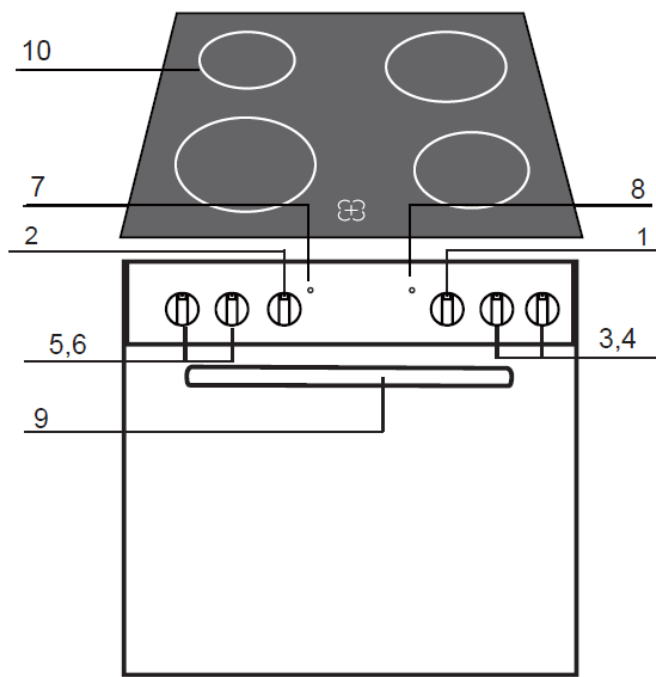
GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR.8
D-41564 KAARST
ALLEMAGNE

Dalbach

Indbygningsovnsæt
med glaskeramisk kogeplade
HE02_KFH60-02

Brugs- og
Monteringsanvisning

Lær apparaterne at kende



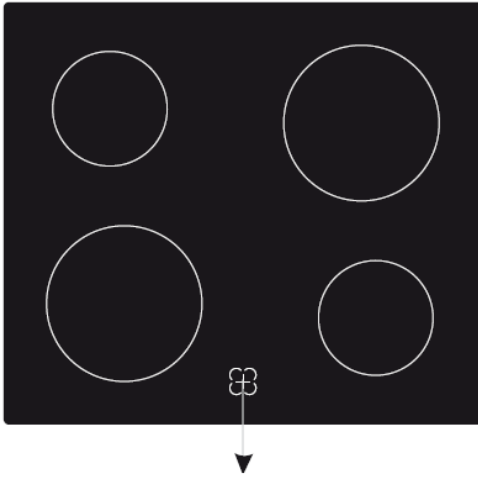
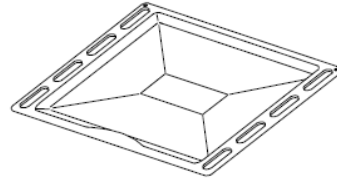
Position	Beskrivelse
1	Temperaturregulator til ovn
2	Funktionsvælger
3	Temp. kogeplade
4	Temp. kogeplade
5	Temp. kogeplade
6	Temp. kogeplade
7	Signal lys ovntemperatur
8	Signal lys kogepladetemperatur
9	Ovnhåndtag
10	Kogepladeramme

Tilbehør til installation

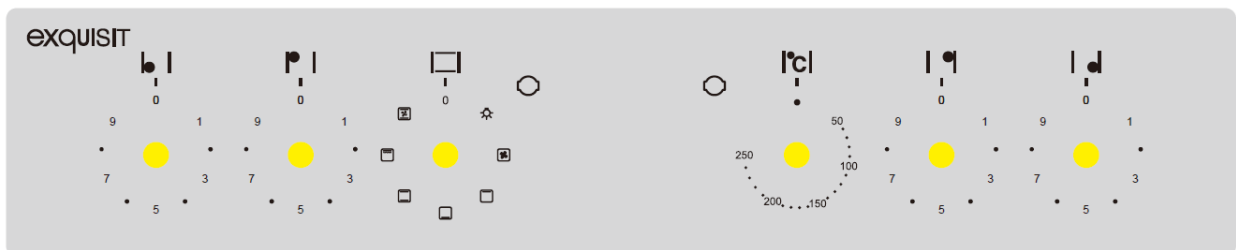
- Ovn 4 skruer ST4.2x26 mm
- Kogeplade 4 skruer ST4.2x32 mm
- 4 samlinger og pakningstape

2 broer (anvendes ikke til den anbefalede tilslutning)

**Error! Use the Home t
to the text that '**



Figur 1 Restvarmeindikator



Figur 2 Kontrolpanel

Indledning

Læs venligst denne brugsanvisning nøje igennem, inden apparatet tages i brug. Den indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger for installation, drift og vedligeholdelse af apparatet. Korrekt betjening er vigtig for et effektivt elforbrug og minimerer elforbruget i driften.

Uhensigtsmæssig brug af apparatet kan være farlig, især for børn.

Gem brugsanvisningen til senere brug. Giv den videre til eventuelle kommende ejere. Ved spørgsmål til emner, som du ikke mener er blevet beskrevet tilstrækkelig udførligt i denne brugsanvisning, eller hvis du ønsker en ny brugsanvisning, kan du kontakte kundeservice Tyskland ¹ eller besøge vores hjemmeside².

Producenten videreudvikler hele tiden alle typer og modeller. Hav derfor venligst forståelse for, at vi tager forbehold for ændringer i form, udstyr og teknik.

Korrekt anvendelse

Apparatet er beregnet til anvendelse i hjemmet. Det er beregnet til tilberedning og bagning af madvarer. Enhver anvendelse herudover anses som ikke korrekt. Benyttes apparatet til et forkert formål eller i strid med denne brugervejledning, påtager producenten sig intet erstatningsansvar for eventuelle skader.

Til en hensigtsmæssig anvendelse af apparatet hører også overholdelsen af de betingelser for pleje og vedligeholdelse, som er foreskrevet af producenten. Ombygning eller ændringer af apparatet er af sikkerhedsmæssige årsager ikke tilladt.

¹ Kundeservice Tlf. +49 2944 9716-791

² www.Dalbach.de

Indholdsfortegnelse

1	Zu Ihrer Sicherheit.....	6
1.1	Sicherheit und Verantwortung.....	7
1.2	Sicherheit und Warnungen.....	8
1.3	Geräte auspacken.....	9
2	Einbau-/Installationsanweisung	10
2.1	Der richtige Einbauort	11
2.2	Geräte für den Einbau vorbereiten	13
2.3	Glaskeramikkochfeld einbauen	14
2.4	Backofen einbauen	16
2.5	Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen	17
3	Erstinbetriebnahme	17
4	Betrieb	19
4.1	Funktionen Backofen.....	19
4.2	Backofen bedienen	21
4.2.1	Geeignetes Kochgeschirr.....	22
5	Reinigung und Wartung	24
5.1	Backofentür aushängen.....	26
5.2	Leuchtmittel auswechseln.....	27
6	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten.....	28
7	Kundendienst	32
8	Garantiebedingungen	33
9	Technische Daten.....	34
10	Altgeräte entsorgen	35

1 Din sikkerhed

For en sikker og korrekt anvendelse læses brugervejledningen og de øvrige medfølgende bilag grundigt og gemmes til senere brug.

Alle sikkerhedsanvisninger i denne brugsanvisning bærer et advarselssymbol. Dette gør tydeligt opmærksom på mulige farer. Disse informationer skal læses og følges.

Forklaring af sikkerhedsanvisningerne

Forklaring af sikkerhedsanvisningerne

FARE

Betegner en farlig situation, som ved uopmærksomhed fører til død eller svære skader!

ADVARSEL

Betegner en farlig situation, som ved uopmærksomhed kan føre til død eller svære skader!

FORSIGTIG

Betegner en farlig situation, som ved uopmærksomhed kan føre til lette eller moderate skader!

PAS PÅ

betegner en situation, som ved uopmærksomhed fører til skade på materiel.



Død ved elektrisk stød


Skoldningsfare



1.1 Sikkerhed og ansvar

FARE

Død ved elektrisk stød!

- Berør aldrig et elektronisk  apparat, hvis dine hænder eller fødder er våde eller hvis du er barfodet.
- Beskadigede strømforsyningskabler skal straks erstattes hos leverandøren, en specialforretning eller hos kundeservice.
- Ved beskadigede kabel- eller stikforbindelser må apparatet ikke længere benyttes.
- Hvis kogepladen på grund af en defekt ikke længere kan slukke:
- Slå straks sikringen i hjemmet fra
- Ring til kundeservice

FARE


Sikkerhed for sårbare personer: Børn og personer med nedsatte evner!

- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år samt af personer, som har nedsatte fysiske, sensomotoriske eller mentale evner eller som ikke har erfaring og /eller viden om apparatet:
- såfremt disse er under opsyn eller er undervist i sikker brug af apparatet
- Såfremt de forstår de heraf følgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet. **Børn skal holdes borte fra apparatet!**
- Børn må ikke foretage rengøring af apparatet.
- Fare for skader som følge af individuelle rengøringsprocesser.

1.2 Sikkerhed og advarsler

ADVARSEL

Brandfare ved uhensigtsmæssig anvendelse!

- Opbevar aldrig genstande på kogeområdet. 
 - Opbevar aldrig let antændelige genstande over/under apparatet.
 - Hvis apparatet uforsætligt bliver tændt, kan disse genstande deformeres eller antænde.
 - Læg ikke aluminiumsfolie eller kunststof på kogepladen.
 - Hold alt, hvad der kan smelte, borte fra kogepladen, fx kunststof, plastik og især sukker samt stærkt sukkerholdige madvarer.
- Hold elektriske apparater bort fra den varme kogeplade.
- Vær særligt forsigtig ved stegning:
 - Olie og fedt kan antænde.

Forsøg aldrig at slukke brændende olie eller fedt med vand.

ADVARSEL



Brandfare på grund af varme overflader!

- Ovnrum, varmeelement, bageplade og grillrist bliver meget varme. **Hold børn borte fra ovnen!**
- Benyt grydelapper eller egnede handsker til at
 - indsætte og fjerne grillrist eller bageplader og til at vende madretter.
- Inden gryder fjernes, indstilles temperaturregulator / energiregulator på "0".

1.3 Pak apparatet ud

PAS PÅ

Fare for snitskader på grund af skarpe kanter!

- Kogeplader/ovnlåger, som er beskadiget, skal straks repareres/ombyttes hos kundeservice.

FORSIGTIG

Fare for skader ved uautoriserede reparationer!

- Defekte apparater må kun repareres af en autoriseret elektriker.

Transportanvisninger

PAS PÅ

Emballagen skal forblive ubeskadiget.

- Beskadigede apparater må aldrig installeres og tages i brug.
- Kontakt kundeservice³ eller leverandøren i tilfælde af skader.

Tjek apparatet for transportskader.

Fjern transportbeskyttelse

Ovn og glaskeramisk kogeplade er beskyttet mod transport.

- Fjern al tape, styropor og plastik.
- Limrester fjernes grundigt med rensbenzin.

Emballagemateriale

Bortskaffes på miljørigtig vis



³ Kundeservice tlf. +49 2944 9716-791

2 Installationsanvisning

Vigtige informationer til brugeren

Ovn og glaskeramisk kogeplade er udelukkende beregnet til installation i almindelige køkkener.

Tilslutning til lysnettet må kun udføres af en autoriseret elektriker, som er godkendt af de lokale energiforsyningsmyndigheder.

FARE



Livsfare ved elektrisk stød!

→ Uautoriserede personer må ikke gennemføre nettilslutningen. Dette vil bringe dem selv og andre i **livsfare!**

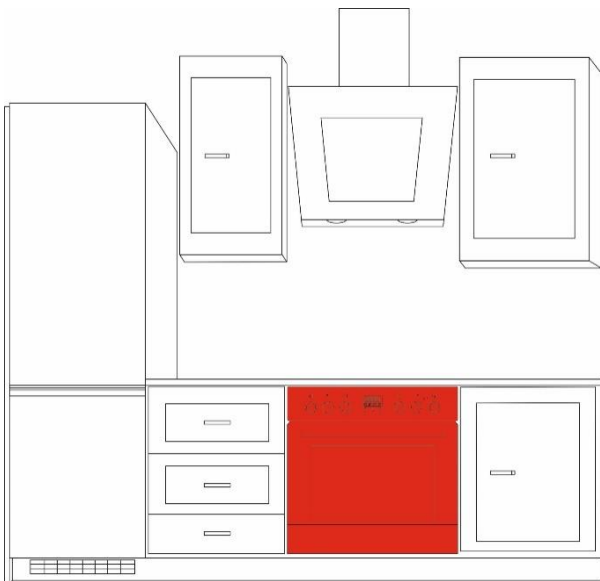
FORSIGTIG

Undgå skader på materiel!

Vi anbefaler, at ovnen ikke installeres ved siden af et køle/fryseapparat, opvaskemaskine eller tørretumbler.

- En forkert placering påvirker elforbruget (køle/fryseapparater), og der vil dannes kondensvand.
- Ved opvaskemaskiner kan der opstå skader på apparatet.
- Væggen samt alle områder over indbygningspladen, som bliver varmebeholdt, skal være varmetolerante.

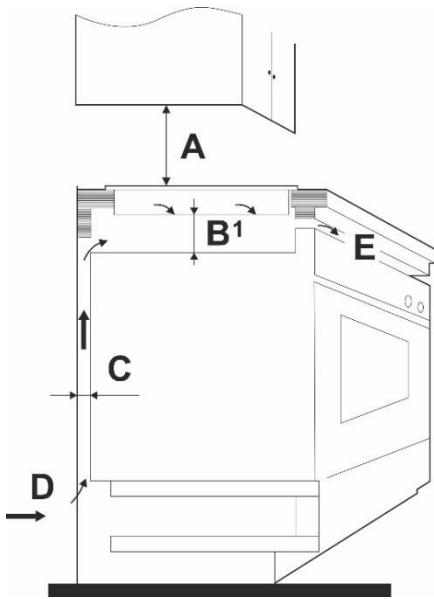
2.1 Korrekt installationssted



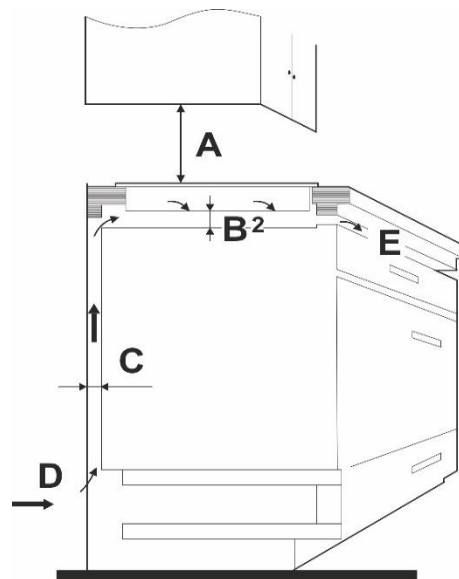
Figur 1 Position af ovn



Figur 2 Position af glaskeramisk kogeplade



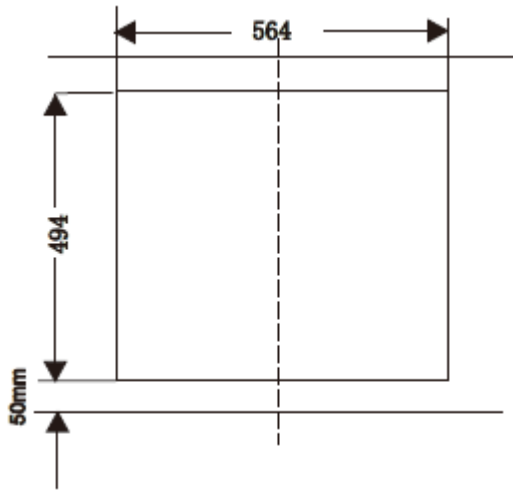
Figur 4 Med varmekilde



Figur 3 Uden varmekilde

A 760mm_B1 50 mm /50 mm min
C 20mm min
D Lufttilførsel
E Luftindtag min. 5mm

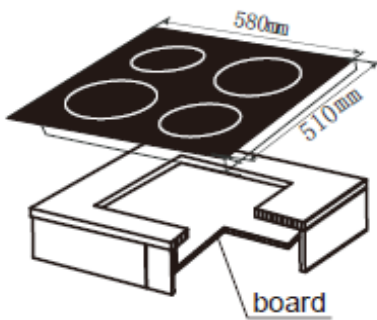
A 760mm_B2 15 mm /50 mm min_
C 20mm min
D Luftindtag E Luftudtag min. 5 mm



Figur 5 Udskæring af arbejdsplade

Alle mål er i mm

Arbejdspladen saves ud efter skabelon 564 x 494 mm

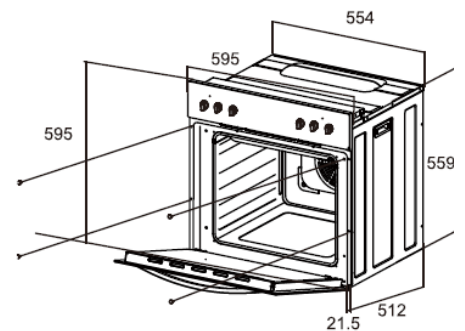
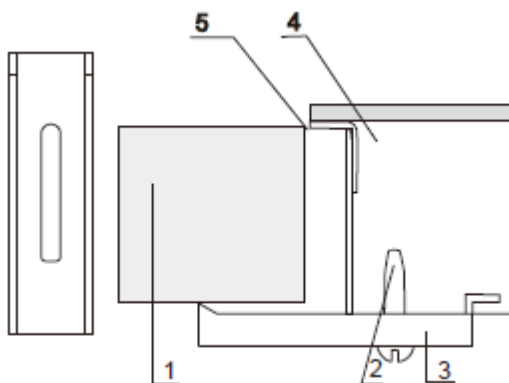


Figur 6 Glaskeramisk kogeplade

Glaskeramisk kogeplade
Ydermål (ramme)

Ovnens mål
i mm

Figur 7 Ovn tværsnit



2.2 Forbered apparatet til installation

Pak apparatet ud

- Pak ovn og glaskeramisk kogeplade forsigtigt ud.
- Tjek ovn og glaskeramisk kogeplade efter for skader.

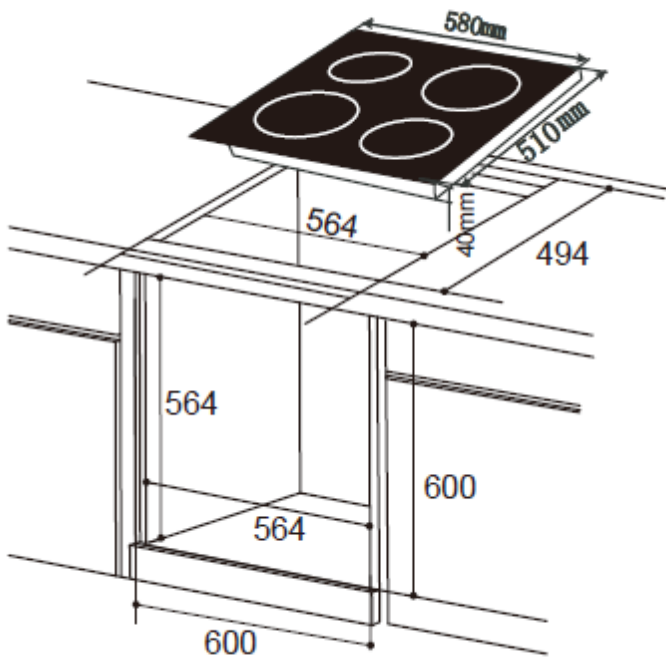
• **FORSIGTIG**

- **Snitskader ved ridset glaskeramisk kogeplade!**
- Den glaskeramiske kogeplade må ikke placeres på de glaskeramiske hjørner.
Glasbrud!

PAS PÅ

Undgå skader på materiel!

- Apparatet må ikke installeres på yachter eller i campingvogne.



Forbered arbejdspladen

- Arbejdspladen til installationsmøblet skal være mindst 30 mm tyk.
- Den glaskeramiske kogeplade skal ligge vandret og være tætnet mod væsken ved væggsiden.
- Snitfladerne skal forsegles med en særlig lak, silikonegummi eller harpiks for at forhindre fugtighed i at trænge igennem.
- Afstanden fra udsæringens kanter på siderne til en højre eller venstre væg skal være mindst 50 mm.
- Udsæringen skal placeres midt for over indbygningsmøblerne.

Køkkenmøbler inklusive underlag, overfladebelægning, lim og pakninger skal være tilstrækkelig modstandsdygtige over for varme jf. DIN 68930:2009-11⁴ min. 100 °C.

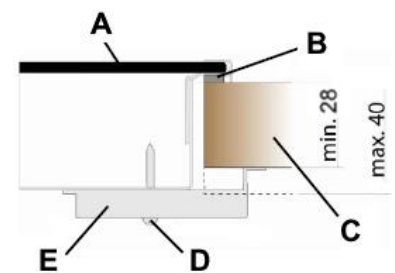
2.3 Installation af glaskeramisk kogeplade

Vær opmærksom på følgende ved installation af glaskeramisk kogeplade.

- Tjek målene på udsæringen i arbejdspladen.
- Udsæringens kanter skal holdes rene og fedtfri.
- Placer den glaskeramiske kogeplade oven på arbejdspladens udsæring med restvarmedisplayet fremad.

Kanten på den glaskeramiske kogeplade skal forløbe parallelt med arbejdspladens forkant.

- Sænk den glaskeramiske kogeplade langsomt ned på udsæringen.
- Tryk kanterne rundt om den glaskeramiske kogeplade til.
- Fastgør kogepladen på arbejdspladen nedefra ved hjælp af:
 - 4 stk. samlinger
 - 4 stk. skruer.



Figur 7 Tværsnit af installeret glaskeramisk kogeplade

- A** Glaskeramisk kogeplade
- B** Pakning
- C** Arbejdsplade
- D** Skruer
- E** Samlinger

⁴Mere information kan indhentes hos køkkenproducenten

Elektrisk tilslutning

Anvisninger til elektriker

- Apparatet er beregnet til enfaset vekselstrøm (380-415V 3N~50Hz).
- Den angivne spænding for varmeelementerne er 230V.


VIGTIGT

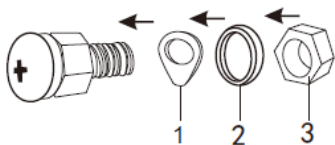
Det er vigtigt, at du kontakter kundeservice, hvis du benytter en anden tilslutningsvariant end 3 faser⁵.

Som nettilslutningsledning skal der vælges en tilsvarende ledningstype under hensyntagen til ovnens tilslutningstype og opgivet effekt.

Tilslutningsledningen fastgøres i skrueklemmen.

PAS PÅ

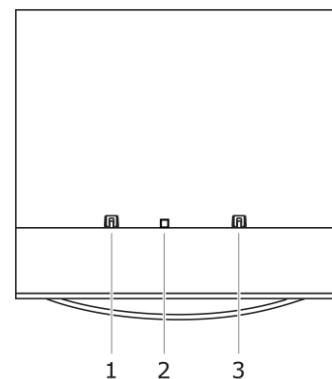
Tilslut jordleder til klemmen med  markeret klemrække.



Jordleder

Åbn/luk Nettilslutningsdåse

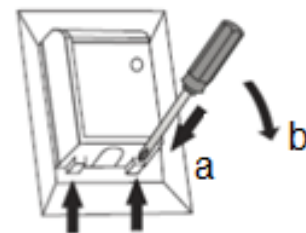
- For at åbne sættes skruetrækkeren til (a) og bevæges lidt nedad (b).
- For at lukke lukkes låget og klikkes til med et let tryk.



1 rød; 2 E jord; 3 hvide

Figur 8 Ovn overkant

Symbol Neutralledning



Nettilslutningsdåse

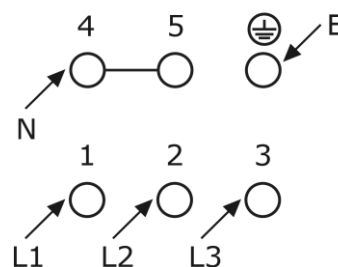
Figur 9

⁵ Kundeservice +49 2944 9169791

Anbefalet tilslutning 3 faser (N3)

- 380-415V Trefasettilslutning med nuldrift.
- -Bro forbinder klemme 4-5.
- -Faserækkefølge efter 1-2-3.
- -Neutralledning på 4 og 5.

2.4 Installation af ovn



Figur 10 3 Faser N3

ADVARSEL



Død ved elektrisk stød!

Slå sikringen til ovnens strømkredsløb fra.

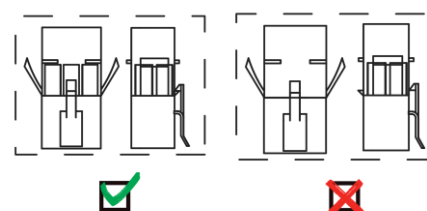
Tilslut ovnen til lysnettet.

- Skub ovnen et stykke ind i det færdigmonterede ombygningsskab, og tilslut til kogepladen.
- Stikkene rød og hvid fra kogepladen tilsluttes tilsvarende 1 rød og 3 hvide ved ovnens overkant. Se figur 8 Ovnens overkant.
- Skub ovnen helt ind i ombygningsskabet. Fastgør den i denne position med fire skruer på de steder, som er vist på skitsen i figur 11.

Slutkontrol

Indstil alle ovnens funktioner på "0"

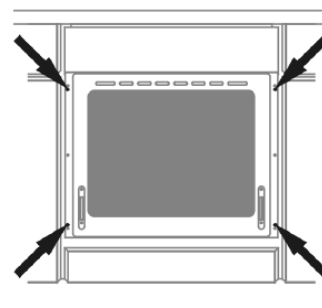
- Slå sikringen til ovnkredsløbet til igen
- Indstil uret på timeren (modelspecifikt)
- Tænd for kogezone og ovn, og test, om dette fungerer



Korrekt

forkert

Figur 12 Stiktilslutning kogeplade til ovn



Figur 11 Position af ovn

2.5 Afmontering af ovn og glaskeramisk kogeplade

ADVARSEL



Død ved elektrisk stød

Slå sikringen til ovnens strømkredsløb fra.

Til afmontering af ovn:

- Løsn alle 4 fastgørelsesskruer, se fig. 11
- Løft let i ovnen og træk den ud
- De to stik fra kogeplade til ovn trækkes ud.

PAS PÅ

SKADER PÅ MATERIEL!

- Den glaskeramiske kogeplade må kun afmonteres og repareres af producentens kundeservice eller en autoriseret elektriker.

Den glaskeramiske kogeplade, som er limet fast til arbejdspladen, kan ikke uden videre afmonteres.

3 Første ibrugtagning

Inden første anvendelse skal **ovnen** rengøres grundigt.

1. For en god sigtbarhed i ovnen; indstil funktionsvælgeren til belysning; temperaturen bliver på 0°C.
2. Tilbehørmaterialet vaskes med lunkent vand og tørres af.
3. Varm ovnen op til den maksimale temperatur i 45 min. Dermed vil eventuelle produktionsrester samt beskyttelsesfilmen i ovnrummet forbrænde.

4. Lad ovnen køle af; tør ovnrummet af med en fugtig klud for at fjerne alle rester.

5. PAS PÅ

Fare for skader!

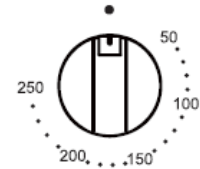
- Anvend ingen stærke eller skurende rengøringsmidler; overfladen vil blive beskadiget.

4 Drift

4.1 Ovnens funktioner

Ovnens temperaturregulator

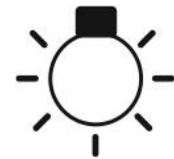
Ovnenergiregulatoren muliggør temperaturindstillinger mellem 50°C og 250°C.



Uafhængigt ovenlys

Ved at dreje funktionsvælgeren til denne position vil ovenrummet blive belyst.

Vælg fx denne funktion ved rengøring af ovenrummet.



Under- og overvarme

Drejes funktionsvælgeren i denne position, varmes ovnen op på sædvanlig vis.



Undervarme

I denne position varmes ovnen kun op med undervarme. Varmen kommer fra varmelegemet i bunden.

Denne opvarmningsmetode er velegnet til at give bagværket en stærkere afbagning nedefra. Fx til bagning af fugtigt bagværk med frugt eller ved efterbagning.



Overvarme

I denne position varmes ovnen kun op med undervarme. Varmen kommer fra det øverste varmelegeme.

Denne opvarmningstype egner sig fx til gratinering af en gratin eller tærte.



Ventilator med over-/undervarme

I denne position varmes ovnen op med ventilator samt over- og undervarme. Ventilatoren hvirvler luften op om den varme madret og fordeler dermed varmen ligeligt i ovnen. Egnede til bagning og stegning på alle niveauer, fx til kage o.a.



Kombineret grill-/overvarme

I denne position varmes ovnen op med grill- og overvarme. Denne funktion gør det muligt at:

opnå en højere overfladetemperatur, hvilket resulterer i en kraftigere brunning/større skorpedannelse.

at grille større portioner ad gangen.



Bemærk

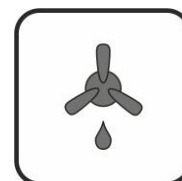
Indstil temperaturen på 250 °C!

Ovnlågen skal altid holdes lukket ved grillfunktion.

Optøning

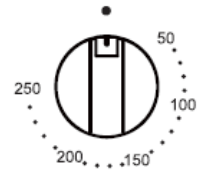
Frosne madvarer kan optøes hurtigt og skånsomt; dette er muligt i kraft af ventilatoren.

Temperaturen skal ikke indstilles



4.2 Betjening af ovnen

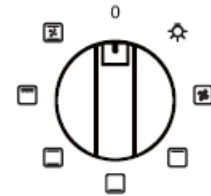
Vælg den ønskede ovntemperatur mellem 50 og 250 °C ved hjælp af temperaturregulatoren.



PAS PÅ

Fare for skader!

Tving ikke ovnenergiregulatoren over slutpositionen.



Driftslyset forbliver tændt, til den valgte temperatur i ovnen er nået.

Når ovnen tændes, lyser indikatorlampen gult.

Under bagning tændes og slukkes driftsdisplayet. (Ovnens termostatfunktion).

Benyt eftervarmen. Sluk ovnen ca. 5 minutter tidligere, og brug eftervarmen til at færdiggøre tilberedningen i 5 minutter.

Slukning: Ovnfunktionsvælger og ovntemperaturregulator stilles tilbage på "0".

Driftsdisplay
(opvarmningsproces i ovn)

Brug af glaskeramisk kogeplade

Kogepladen er forsynet med kogezoneer med forskellig diameter og ydelse. Det område, som bliver varmet op, markeres tydeligt på kogepladen. For den højeste opvarmningskapacitet stilles gryden/panden præcist på den markerede kogezone.

ADVARSEL

Forbrændinger ved varme overflader på den glaskeramiske kogeplade!

Kogezoner og området rundtom bliver meget varme.

- Berør aldrig varme overflader.
- Sluk for apparatet efter endt madlavning.
- Lad ikke varmeelementerne stå tændt, når gryder eller pander er tomme eller fjernet.
- **Personer, som kræver ekstra opsyn, samt børn under 8 år og husdyr holdes borte.**

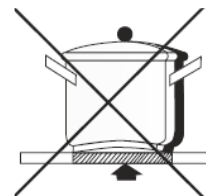
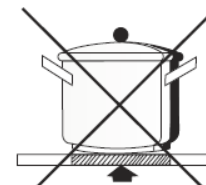
4.2.1 Egnede kogegrej

Kogeoverfladen og bunden af kogegrejet skal altid være ren og tør.

Gryder og pander med fejlfri, glat bund

Varmetolerant kogegrej (bemærk producentens anvisninger)

Benyt ikke kogegrej, som består af plastik eller hvis inderside er af aluminium.



PAS PÅ

Skader på glaskeramisk kogeplade ved ridset kogegrej.

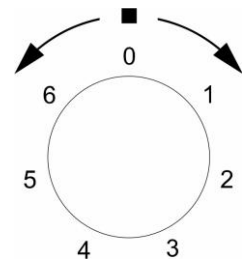
Anvend kun fejlfrit kogegrej.

Rengør kogepladen efter hver anvendelse

1. Tør kogepladen af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
2. Tør kogepladen af med en ren klud.
3. Fjern straks eventuelle madrester og fedt.
4. Flere anvisninger til rengøring se kapitlet "Rengøring og pleje".

Energiregulatorens effektniveauer (E-niveauer)

E-niveau	Energiregulator
1	Opvarmning
2	Tilberedning af grøntsager
3	Kogning af suppe
4	Langsom opvarmning
5	Stegning af kød/fisk
6	Hurtig kogning/stegning



Aktivering kogepladen

Opvarmningszonerne reguleres af energiregulatoren, som findes på apparatets betjeningspanel og som kan ændre funktionen fra varmholdning (ca. 7 % af opvarmningsevnen) til højeste temperatur.

Ved siden af energiregulatoren og trykkontakten er der anbragt et kogepladeskema, som angiver positionen for den rigtige kogeplade. Et display lyser, når kogepladen overstiger en temperatur på 50° C (restvarmeindikator) og slukkes først, når temperaturen igen når under dette punkt.

Sluk glaskeramisk kogeplade

Drej energiregulatoren tilbage til "0".

5 Vedligeholdelse og pleje

Inden al rengøring eller vedligeholdelse skal apparatet slukkes og køle helt af.

ADVARSEL

Utætheder på glaskeramisk kogeplade og ovn
Stødfare!

- Brug aldrig damprenser til rengøring.
Der kan trænge fugt ind i de elektroniske komponenter.

FORSIGTIG

Skoldningsfare pga. varmt vand ved rengøring.

- Ved rengøring tempereres vandet således, at der ikke kan opstå skoldningsfare!

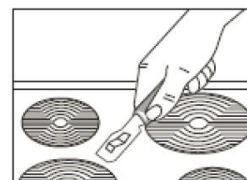
FORSIGTIG

Snitskader ved benyttelse af barberbladsskrabere.

- Barberblade er meget skarpe

FORSIGTIG

Beskyt under rengøring og vedligeholdelse af apparatet dine hænder og fingre mod at blive klemt i låger og hængsler



Glaskeramisk kogeplade

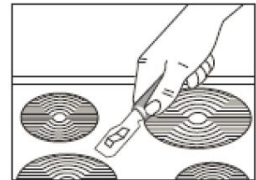
Den glaskeramiske kogeplade rengøres med en fugtig klud og tørres af med en tør klud.

Skidt vaskes bort fra den glaskeramiske kogeplade med varmt vand og opvaskemiddel eller med almindelig køkkenrens.

Spildt mad, madrester og fedt tørres straks bort.

I følgende tilfælde indstilles energitilførslen straks på "0", og

- **ved sukkerrester** behandles overfladen med varmt vand.
- Ved stykker af aluminiumsfolie og smeltet kunststofmateriale/plastik behandles overfladen grundigt med varmt vand og en barberbladsskraber.
- Madrester, som sidder ekstra godt fast, fjernes med et særligt rensmiddel.
- Ved anvendelse af særlige rensmidler til glaskeramik skal producentens anvisninger følges!



Ovn

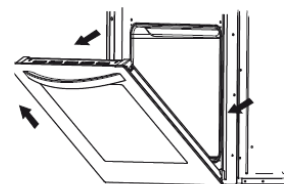
- Rengør ovnen hver gang, den har være i brug.
- Lad først ovnen køle af.
- Ved rengøring tændes ovnlyset for at forbedre sigtbarheden i arbejdsområdet.
- Ovnrummet må kun renses med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

- Steam Clean-damprensning:
 - I en skål, som stilles i en af de nederste indsætningsriller hældes 0,25 l vand (1 glas),
 - luk ovnlågen,
 - indstil ovnens temperaturregulator på 50 °C og funktionsregulatoren på "undervarme",
 - forvarm ovnrummet i ca. 30 minutter,
 - åbn ovnlågen, tør ovnrummet over med en klud eller svamp, og rengør den herefter med varmt vand og opvaskemiddel.
- Tør ovnrummet af efter rengøring.
- Madrester, som sidder ekstra godt fast, fjernes med et særligt rensmiddel. Ved anvendelse af særlig ovnrens skal producentens anvisninger følges!

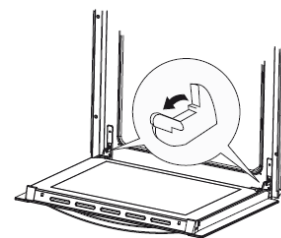
5.1 Afmontering af ovnlåge

Til rengøring og for en bedre adgang til ovnrummet kan ovnlågen afmonteres.

- Åbn ovnlågen, tryk den klapbare hank på hængslerne opad i begge sider.
- Tryk let på lågen, løft op og træk den ud.
- Ovnlågen indsættes i omvendt rækkefølge.
*Tryk den klapbare hank opad.
- Sørg ved montering for, at udsparingen i hængslet passer til krogen i hængselholderen.
- Herefter er det vigtigt, at de to klapbare hanke trykkes nedad. Ellers kan hængslerne blive beskadiget, når ovnlågen lukkes.



Figur 13 Ovnlåge 1

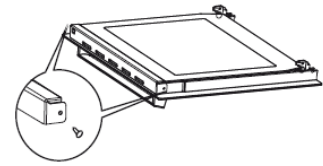


Figur 14 Ovnlåge 2

Rengøring af den indre glasplade

Ovnlågens inderste glasplade kan tages ud ved rengøring.

- De to plastdele i ovnlågens øverste hjørner skrues af og lægges til side.
- Glaspladen tages ud og rengøres.
- Glaspladen indsættes i omvendt rækkefølge. Glaspladen sikres atter med de to plastdele.



Figur 15 Glasplade

5.2 Udskiftning af pære

Detaljer om ovnliset (egnet til temperaturer op til 300 °C):

Spænding: 230V

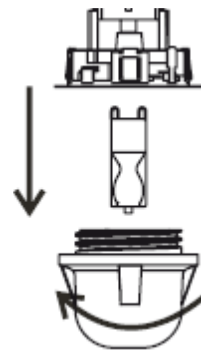
Ydelse: 25W

Varmetolerance: T300

Fatning: G9 (stiklys)

Til udskiftning af ovnlis følger disse trin:

1. Sluk for sikringen.
2. Lad ovnen køle af.
3. Åbn ovnlågen, og fjern beskyttelsesglasset.
4. Den defekte pære drejes mod venstre og løsnes.
5. Indsæt den nye pære.
6. Monter beskyttelsesglasset igen.
7. Slå sikringen til.
8. Indstil ovnens funktionsvælger på niveauet "Lys", og test, om pæren fungerer.
9. Kontakt kundeservice ved fejl.



Figur 16 Inderbelysning

6 Praktiske henvisninger til kogning og bagning/stegning

I det følgende finder du vigtige henvisninger til en energibesparende og effektiv brug af din nye kogeplade og dit kogegrej.

- Pandens/grydens diameter bør være den samme eller blot lidt større end kogepladens diameter.
- Bemærk ved køb af gryder og pander, at det højeste er den øvre diameter, der angives. Den højeste diameter er for det meste større end grydens/pandens bund.
- Trykkogere er i kraft af overtrykket og det lukkede ovnrum særlig tids- og energibesparende. På grund af den korte kogetid bliver vitaminer skånet.
- Sørg altid for rigelig væske i trykkogeren, da kogepladen og gryden kan blive beskadiget, hvis den koger tør og overophedes.
- Dæk om muligt altid gryderne med et låg, der passer.
- Benyt en gryde, der passer til indholdets mængde. En stor gryde, som kun er lidt fyldt, bruger meget energi.
- Bageforme og -plader med sorte overflader leder varmen bedre og forkorter bagetiden.
- Bageforme og -plader med lyse eller glinsende overflader anbefales ikke til bagning med over-/undervarme, da bunden af madretten muligvis ikke vil blive gennembagt.
- Forvarm ovnen inden bagning. 3. indsætningshøjde nedefra er egnet til bagning.
- Benyt eftervarmen. Sluk apparatet lidt før, og lad kagen bage færdig i 5 minutter.
- Før du tager kagen ud af ovnen og slukker for apparatet, testes afbagningen med en tynd træpind. Når kagen er færdigbagt, skal træpinden komme tør og ren ud af kagen.
- Angivelserne i tabellen skal kun forstås som anvisninger, som kan ændres efter egne erfaringer og vaner.

Ovnfunktion: Over- og undervarme

KAGER Type af bagværk	Over-/undervarme		Bagetid [Min.]
	indsætningshøjde	Temp. [C°]	
Formkage	2	170-180	55-80
Sandkage	2	160-180	65-80
Tærtebund	2-3	170-180	20-30
Lagkagebund	2	170-180	30-40
Frugtkage			60-70
Cheese-/quarkkage (mørdej)			60-90
Frugtkage			
Brød (fuldkorns- /flerkornsbrød)	2	160-180	40-60
	2	210-220	50-60
Frugtkage: - Mørdej - Gærdej	3	170-180	35-60 30-50
Lagkage	3	160-170	30-40
Rouladebund	2	180-200	10-15
Pizza (på tynd bund)	3	220-240	10-15
Pizza (på tyk bund)	2	190-210	30-50
Småkager	3	160-170	10-30
Butterdej	3	180-190	18-25
Marengs	3	90-110	35-45

Ovnfunktion: Ventilator

(Over- og undervarme + ventilator)

KAGER Type af bagværk	Varmluft	Bagetid [Min.]
	Temperatur [C°]	
Bagværk i form		
Marengs	80	60-70
Sandkage	150	65-70
Frugtkage	150	60-70
Tærte	150	25-35
Bagværk på bageplade		
Frugtkage: - Mørdej - Gærdej	150 150	40-55 40-45
Lagkage	150	30-45
Småkager	150	30-40

Praktiske anvisninger til stegning af kød

- Der bør kun tilberedes kød med en vægt på over 1 kg i ovnen, til mindre portioner anbefales tilberedning på kogepladen.
- Til stegning anbefales det at anvende ildfaste fade med varmetolerante håndtag.
- Ved stegning på gitter- eller grillrist anbefales det at indsætte en bradepande med lidt vand på den nederste indsætningsrille.
- Mindst én gang, efter halvdelen af tilberedningstiden, bør stegen vendes; overrøs stegen med stegesky eller med varmt, saltet vand i løbet af tilberedningstiden; brug ikke koldt vand.
- Angivelserne i tabellen skal kun forstås som anvisninger, som kan ændres efter egne erfaringer og vaner.

STEG	indsætningshøjde	Temperatur [C°]	Tilberedningstid
Kødtype	Over-/undervarme	Over-/undervarme	i min.
Oksekød			Pr. 1 cm.
Roastbeef/filet, -let rødt i midten ("bleu")	3	250	12-15
Ved forvarmet ovn: -halvt gennemstegt ("medium")	3	250	15-25
-gennemstegt	3	210-230	25-30
- "well done"	2	200-220	120-140
Oksesteg			
Svinekød			
Steg	2	200-210	90-140
Skinke	2	200-210	60-90
Svinefilet	3	210-230	25-30
Kalvekød	2	200-210	90-120
Lammekød	2	200-220	100-120
Vildtkød	2	200-220	100-120
Fjerkræ			
Kylling	2	210-220	40-55
Gås (ca. 2 kg)		190-200	150-180
Fisk	2	210-220	40-55

Ovnfunktion: Kombineret grill- og overvarme

GRILL Kødtype	Temp. [C°]	Grilltid [min]
Kylling (ca. 1,5kg)	250	90-100
Kylling (ca. 2,0kg)	250	110-130
Kebab (ca. 1,0kg)	250	60-70

***Angivelserne i tabellen gælder altid for 1 kg.**

For hvert kilo herudover beregnes ca. 15-25- min. ekstra.

7 Kundeservice

Kontakt venligst kundeservice, hvis du ikke kan løse fejlen. Foretag dig i så fald ikke mere, især ikke hvad angår de elektroniske dele af apparatet.

VIGTIGT

Bemærk at besøg fra en servicetekniker i tilfælde af forkeret betjening eller på grund af et af de beskrevne problemer ikke er gratis, heller ikke inden garantiens udløb.

Ansvarlig kundeserviceadresse:

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / TYSKLAND

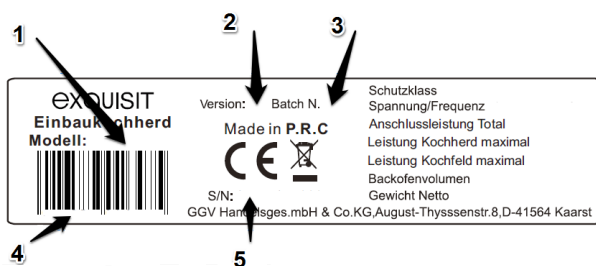
Kundetelefon til Tyskland:

Mail: service@dalbach-service.com

Tel.: +49 2944 9716733

Vi skal bruge følgende informationer for at kunne behandle din ordre:

- Fulde adresse, tlf.nr.,
- Fejlbeskrivelse
- Informationer på typeskilt



Typeskilt

Typeskiltet findes i dørrammen i apparatet (ovn) eller på bagsiden af apparatet (kogeplade). Ved indbygningsapparater findes derudover et typeskilt i det medfølgende materiale sammen med brugervejledningen.

1 Model	2 Version	3 Batch
4 EAN	5 Serienummer	

8 Garantibetingelser

Garantibetingelser

Som køber af et Dalbach-apparat gælder den lovbestemte garanti fra købsordren hos din forhandler. Derudover yder vi en garanti under følgende betingelser:

Garantiens varighed

Garantien forløber i 24 måneder fra købsdato (kvittering skal fremvises). I løbet af de første 6 måneder erstattes mangler på apparatet uden opkrævning under forudsætning af, at apparatet uden større besvær er tilgængeligt for reparationer. I de følgende 18 måneder er køberen forpligtet til at bevise, at manglen allerede var indtruffet ved levering.

Ved erhvervsmæssig anvendelse (fx i hoteller, kantiner), eller fællesbenyttelse af flere husstande gælder garantien i 12 måneder fra købsdato (kvittering skal fremvises). I løbet af de første 6 måneder erstattes mangler på apparatet uden opkrævning under forudsætning af, at apparatet uden større besvær er tilgængeligt for reparationer. I de følgende 6 måneder er køberen forpligtet til at bevise, at manglen allerede var indtruffet ved levering.

Ved brugen af garantien forlænges garantien hverken for apparatet eller for de nye dele.

Omfang af erstatning

Inden for de nævnte frister erstatter vi alle mangler på apparatet, som kan bevises at være forårsaget af forkert udførelse eller materialefejl. Udskiftede dele overgår i vores besiddelse.

Følgende falder ikke ind under garantien:

Almindeligt slid, forsætlig eller uagtsom beskadigelse, skader forårsaget af tilsidesættelse af brugsanvisningen, uautoriseret montering og installation, tilslutning til forkert netspænding, kemisk eller elektrotermisk påvirkning og andre unormale

miljøbetingelser, glas- lak- eller emaljeskader, eventuelle farveforskelle samt defekte pærer. Ligeledes falder mangler på apparatet, som skyldes transportskader, ikke ind under garantien. Vi yder tillige ingen erstatning, hvis der - uden vores særskilte, skriftlige samtykke - er udført installationer på Dalbach-apparatet af uautoriserede personer, eller hvis der er anvendt dele af fremmed oprindelse. Denne indskrænkelse gælder ikke for fejlfrie installationer udført med vores originaldele af en kvalificeret fagperson for at tilpasse apparatet til et andet EU-lands tekniske beskyttelsesforskrifter.

Dækningsområde

Vores garanti gælder for apparater, som er indkøbt i et EU-land eller i Schweiz og som benyttes i Tyskland, Schweiz eller Østrig.

For apparater, som er indkøbt i et EU-land eller i Schweiz og eksporteret til et andet EU-land, ydes der garanti inden for det pågældende lands garantibetingelser. Vi er kun forpligtet til at yde garanti, såfremt apparatet følger de tekniske forskrifter i det land, hvor der rejses krav om garanti.

For reparationsordrer efter garantiens udløb gælder:

Bliver der udført reparationer på et apparat, falder betalingsfristen straks og uden mulighed for fradrag.

Hvis et apparat bliver testet, eller hvis en påbegyndt reparation ikke bliver fulgt til ende, påregnes der befordrings- og arbejdsstarif. Rådgivning hos vores kundeservice er gratis.

Hvis du ønsker rådgivning, eller hvis du ønsker at bestille reservedele, så kontakt vores kundeservice EGS GmbH kundetelefon til Tyskland: +49 2944 9716-791

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

9 Tekniske detaljer

Mærke		Dalbach
Model		He02_KFH60-02
Spænding / frekvens	V/Hz	380-415 / 50
Tilslutningseffekt i alt	W	8250
Tilslutningseffekt ovn	W	2250
Effekt af ovnllys	W	25
Mål u. emballage ovn	mm BxLxH	595x595x558
Vægt u. emballage	kg	28,5
EAN-nr. ovn	855420100	4016572411539
EAN-nr. kogeplade	855420101	4016572411546

*Der tages forbehold for tekniske ændringer.

Alle detaljer, som er specifikke for energimærkaten, er formidlet under laboratoriebetingselser af producenten efter europæiske målemetoder. De findes i EN 50304. Det egentlige elforbrug for apparater i husholdningen afhænger af placeringssted og af brugen af apparatet og kan derfor også være højere end de værdier, som producenten af apparatet har formidlet under normbetingelser.

CE-mærkning

Dette apparat følger på tidspunktet for dets lancering de krav, som er fastlagt af EU-Rådets direktiv om tilpasning af EU-medlemslandenes lovgivning om elektromagnetisk kompatibilitet RL 2014/30/EU og om anvendelsen af elektrisk materiel inden for bestemte spændingsgrænser RL 2014/35/EU.

Dette apparat er CE-mærket og råder over en overensstemmelseserklæring om inspektion fra de pågældende markedsovervågningsmyndigheders side.

10 Bortskaffelse af brugte apparater



Dette apparat lever op til standarderne for de europæiske bortskaffelsesbestemmelser

2012 / 19 / EU

De sikrer, at produktet bortskaffes på korrekt vis. Ved at bortskaffe apparatet på miljørigtig vis sikrer du dig, at eventuelle sundhedsmæssige skader ved en forkert bortskaffelse undgås.

Tøndesymbolet på produktet eller på brugervejledningen betyder, at apparatet ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på stedet for genanvendelse af elektroniske apparater.

Bortskaffelsen skal ske efter dette steds gældende regler. Henvend dig til de lokale myndigheder eller et affaldsfirma for mere information.

Gør udtjente apparater ubrugelige inden bortskaffelsen:

- Træk netstikket ud af stikdåsen.
- Fjern stikket fra netkablet.

Børn lægger ofte ikke mærke til farer, der er forbundet med husholdningsapparater. Tag derfor de nødvendige forholdsregler, og lad aldrig børn lege med apparatet.

Dalbach

GGV HANDELSGES. MBH & CO. kg
AUGUST-THYSSEN-STR.8
D-41564 KAARST
GERMANY

he02_kfh60-02_d0-0_dk_2020-12.docx

www.Dalbach.de

Dalbach

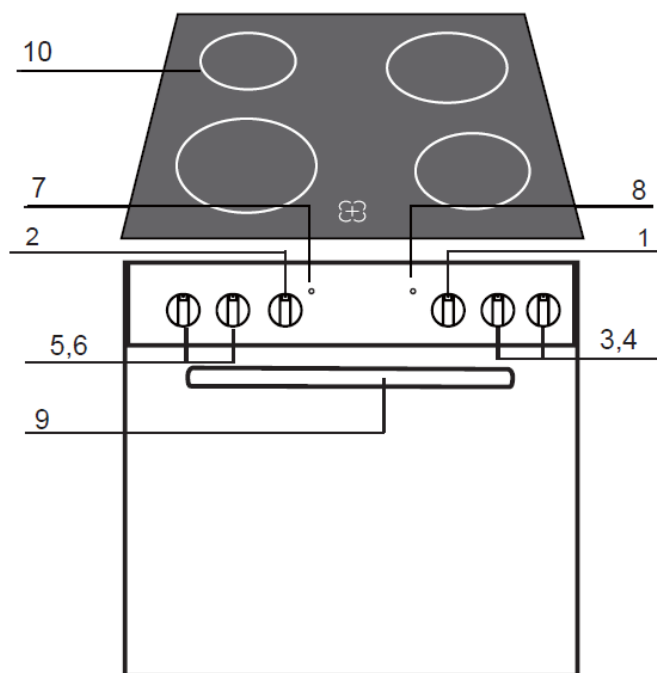
Conjunto de horno empotrable
con encimera vitrocerámica

HE02

KFH60-02

Instrucciones de uso y
Instrucciones de montaje

Conocer el aparato



Posición	Descripción
1	Termostato del horno
2	Selector de función
3	Temp. encimera de cocción
4	Temp. encimera de cocción
5	Temp. encimera de cocción
6	Temp. encimera de cocción
7	Señal luminosa temperatura del horno
8	Señal luminosa temperatura de la encimera de cocción
9	Asa de la puerta del horno
10	Marco de la encimera de cocción

Accesorios para la instalación

-Horno 4 tornillos ST4.2x26 mm

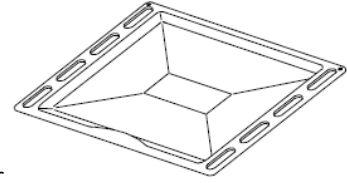
-Encimera de cocción 4 tornillos ST4.2x32 mm

4x abrazaderas de sujeción y cinta selladora

2x puentes (no utilizar para la conexión recomendada)



Rejilla de hornear



Bandeja de hornear

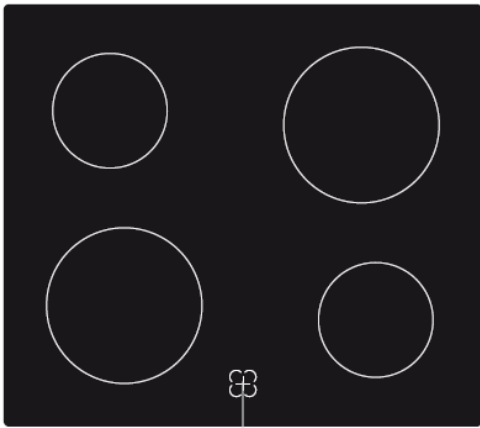


Figura 1 Indicador de calor residual

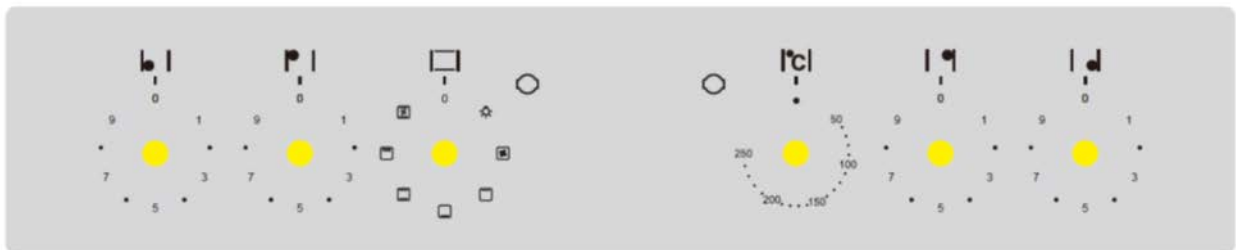


Figura 2 Panel de mandos

Introducción

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de poner en marcha el aparato. En él se incluyen instrucciones de seguridad importantes para la instalación, el funcionamiento y el mantenimiento del aparato. Un correcto uso contribuye significativamente a un uso eficiente de la energía y reduce el consumo de energía durante el funcionamiento.

Un uso indebido del aparato puede ser peligroso, especialmente para los niños.

Conserve el manual de instrucciones de uso para consultas posteriores. Entréguelas a los posibles siguientes dueños. En caso de que tenga preguntas sobre algún tema que no esté claro para usted en este manual de instrucciones, o desee solicitar un nuevo ejemplar del manual, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Alemania¹.

El fabricante trabaja permanentemente en el continuo desarrollo de todos los tipos y modelos. Por lo tanto, le rogamos que comprenda que debemos reservarnos el derecho a poder realizar cambios en la forma, el equipamiento y la tecnología.

Uso previsto

El aparato se ha diseñado para uso privado / doméstico. Es adecuado para cocinar, cocer y hornear alimentos. Cualquier uso que difiera de este, se considera inadecuado. Si el aparato se utiliza en el ámbito profesional o para fines distintos de los descritos en este manual de instrucciones o de otra forma, el fabricante no puede aceptar ninguna responsabilidad por daños.

El uso previsto incluye también el cumplimiento de las condiciones de funcionamiento y mantenimiento especificadas por el fabricante. Por razones de seguridad, no están permitidas las modificaciones o cambios en el aparato.

¹ Servicio de atención al cliente Tel. +49 2944 9716-760

Índice de contenidos

1	Para su seguridad	7
1.1	Seguridad y responsabilidad	8
1.2	Seguridad y advertencias	9
1.3	Desembalar los aparatos	10
2	Instrucciones de montaje e instalación	11
2.1	El lugar correcto de instalación	12
2.2	Preparar los aparatos para su montaje	14
2.3	Montar la encimera vitrocerámica	15
2.4	Instalación del horno	17
2.5	Desmontaje del horno y de la encimera vitrocerámica	17
3	Primera puesta en funcionamiento	18
4	Funcionamiento	19
4.1	Funciones del horno	19
4.2	Manejo del horno	21
4.2.1	Menaje de cocina adecuado	22
5	Limpieza y mantenimiento	24
5.1	Desmontar la puerta del horno	26
5.2	Sustituir la lámpara	27
6	Consejos prácticos para cocinar y hornear / asar	28
7	Servicio de atención al cliente	32
8	Términos de garantía	33
9	Datos técnicos	34
10	Desechar aparatos viejos	35
11	Per la vostra sicurezza	39
11.1	Sicurezza e responsabilità	40
11.2	Sicurezza e avvertenze	41
11.3	Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio	42
12	Istruzioni di installazione/montaggio	43
12.1	Il corretto luogo di montaggio	44
12.2	Preparare gli apparecchi per il montaggio	46
12.3	Montare il piano di cottura in vetroceramica	47
12.4	Montare il forno	49
12.5	Smontare il forno e il piano di cottura in vetroceramica	50
13	Prima messa in funzione	51
14	Funzionamento	52
14.1	Funzioni del forno	52
14.2	Funzionamento del forno	54

14.2.1	Pentole adatte	55
15	Pulizia e manutenzione	57
15.1	Smontare lo sportello del forno	59
15.2	Sostituire la lampadina	60
16	Indicazioni utili per cuocere e arrostitire	61
17	Servizio clienti	64
18	Condizioni di garanzia.....	65
19	Dati tecnici.....	66
20	Smaltimento di apparecchi vecchi	67

1 Para su seguridad

Para un uso seguro y adecuado, lea atentamente el manual de instrucciones y el resto de documentación que acompaña al producto y conserve todo ello para posteriores consultas.

Todas las instrucciones de seguridad contenidas en este manual de instrucciones están identificadas con un símbolo de advertencia. Le advierten con antelación de posibles peligros. Son imprescindibles la lectura y el cumplimiento de estas informaciones.

Explicación de las instrucciones de seguridad

PELIGRO

designa una situación peligrosa, causa de muerte o de lesiones graves en caso de no ser tomado en consideración.

ADVERTENCIA

se refiere a una situación peligrosa que puede ser causa de muerte o de lesiones graves en caso de no ser tomado en consideración.

PRECAUCIÓN

tipifica una situación peligrosa que puede ser causa de lesiones leves o moderadas en caso de no ser tomado en consideración.

ATENCIÓN

indica una situación que, de no ser tomada en consideración, provocará daños materiales.



Peligro de muerte por descarga eléctrica



Peligro de escaldadura

1.1 Seguridad y responsabilidad

PELIGRO



¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- No toque nunca un aparato eléctrico con las manos o los pies mojados o si está descalzo.
- Un cable de alimentación eléctrica dañado debe ser sustituido inmediatamente por el proveedor, el distribuidor especializado o el servicio de atención al cliente.
- No siga utilizando el aparato si las conexiones de enchufe o del enchufe están dañadas.
- Si no se puede apagar la encimera de cocción por un defecto:
 - desconecte inmediatamente el interruptor eléctrico de seguridad de la casa
 - llame al servicio de atención al cliente

PELIGRO

Seguridad de personas vulnerables: Niños y personas con discapacidad

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos previos si:
 - son supervisados o si son instruidos en el uso seguro del aparato
 - han comprendido los peligros vinculados al mismo.
- No está permitido que los niños jueguen con el aparato.
¡Mantenga a los niños lejos del aparato!
- Los niños no deben limpiar el aparato.
- Peligro de lesiones a causa de procedimientos de limpieza específicos.

1.2 Seguridad y advertencias



ADVERTENCIA



¡Peligro de incendio a causa de un uso indebido!

- No deje nunca objetos sobre la superficie de cocción.
 - No almacene en ningún caso objetos fácilmente inflamables encima ni debajo del aparato.
 - Los objetos pueden deformarse o prenderse fuego en caso de encendido inadvertido del aparato.
 - No deje láminas de papel de aluminio o plásticos sobre las encimeras de cocción.
 - Mantenga lejos de la encimera de cocción caliente todo aquello que se pueda derretir, p. ej. plásticos, láminas y en especial azúcar y alimentos con alto contenido del mismo.
- mantenga los aparatos eléctricos alejados de las encimeras de cocción calientes.
- Tenga especial precaución al freír:
 - El aceite y la grasa se pueden prender fuego.

No intente nunca apagar con agua llamas de aceite o grasa.



ADVERTENCIA



¡Peligro de quemaduras a causa de superficies calientes!

- La cavidad del horno, el elemento calefactor, la bandeja de hornear y la rejilla del horno alcanzan altas temperaturas.
Mantenga alejados a los niños
- Utilice agarradores para ollas o guantes adecuados para
 - meter o sacar la rejilla o la bandeja de hornear o para dar la vuelta a los alimentos.
- Ponga el termostato / regulador de energía a «0» antes de sacar el recipiente del horno.

1.3 Desembalar los aparatos

ATENCIÓN

Peligro de cortes por daños causados por cantos afilados

- Solicitar inmediatamente al servicio de atención al cliente la reparación o el cambio de la encimera de cocción o puerta de horno si están dañadas.

Advertencias de transporte

PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones a causa de reparación inadecuada!

- Si un aparato está defectuoso, solo puede ser reparado por electricistas especializados.

Compruebe si el aparato presenta daños causados por el

ATENCIÓN

El embalaje no debe estar dañado.

- No instale ni ponga en funcionamiento en ningún caso un aparato dañado.
- Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente² o con el proveedor en caso de algún daño.

transporte

Retirar la protección para el transporte

El horno y la encimera vitrocerámica están protegidos para el transporte.

- Retire todas las cintas adhesivas, los rellenos de poliestireno y las películas de plástico.
- Elimine cuidadosamente los restos de adhesivo con gasolina de lavado.

Desechar el material del embalaje respetando el medioambiente



² Servicio de atención al cliente Tel. +49 2944 9716-760

2 Instrucciones de montaje e instalación

Información importante para el usuario

El horno y la encimera vitrocerámica están diseñados exclusivamente para su instalación en cocinas de comercialización estándar.

La conexión a la red eléctrica solo puede ser realizada por un electricista autorizado por la entidad local de suministro eléctrico.

PELIGRO



Peligro de muerte por descarga eléctrica

- Las personas no autorizadas no deben encargarse de la conexión de alimentación eléctrica. ¡Se ponen a sí mismos y a otros usuarios en **peligro de muerte!**

PRECAUCIÓN

¡Prevenza daños materiales!

Recomendamos no instalar el horno junto a un aparato de refrigeración, un lavavajillas o una secadora.

- Una ubicación errónea influye en el consumo de energía (aparatos de refrigeración) y hace que se forme agua de condensación.
- En el caso de los lavavajillas, se pueden ocasionar daños en el aparato.
- La pared y todas las zonas a las que se irradia el calor por encima de la placa de montaje deben ser resistentes al calor.

2.1 El lugar correcto de instalación



Figura 1 Posición del horno

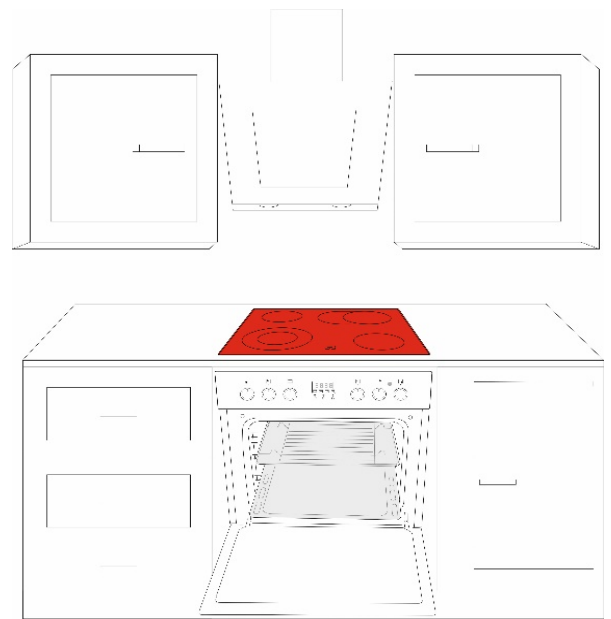


Figura 2 Posición de la encimera vitrocerámica

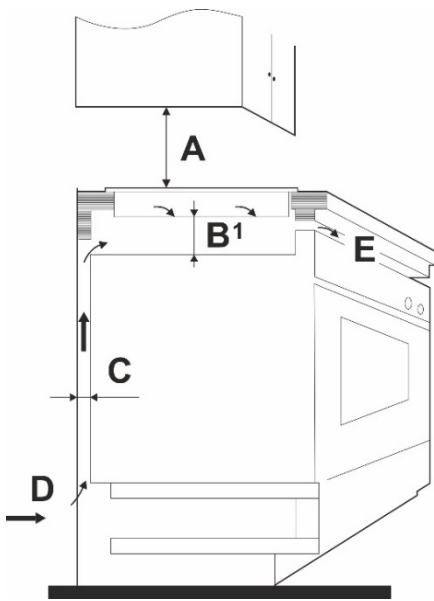


Figura 4 Con fuente de calor

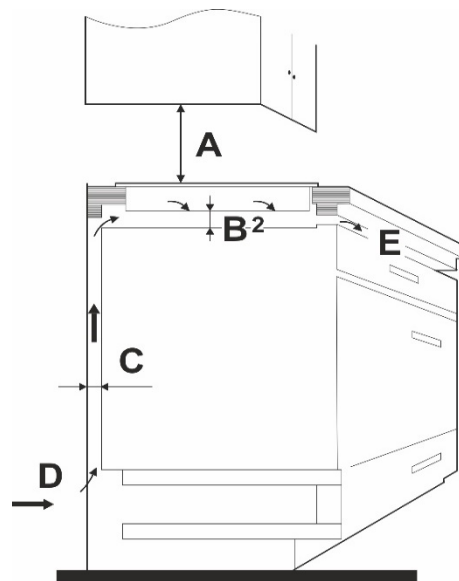


Figura 3 Sin fuente de calor

A 760mm_B1 50 mm /50 mm mín
 C 20mm mín
 D entrada de aire
 E salida de aire mín 5mm

A 760mm_B2 15 mm /50 mm mín_
 C 20mm mín
 D entrada de aire E salida de aire mín 5mm

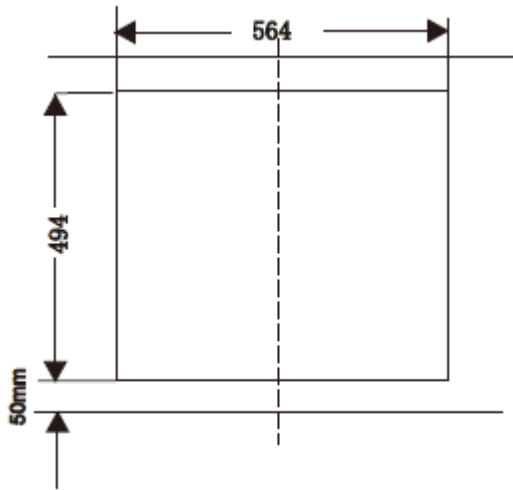


Figura 5 Corte de encimera

Todas las medidas están en mm

Serrar encimera según croquis 564 x 494 mm

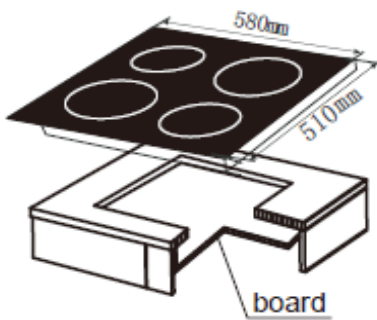


Figura 6 Encimera vitrocerámica

Encimera vitrocerámica

Dimensiones exteriores (marco)

Dimensiones del horno en mm

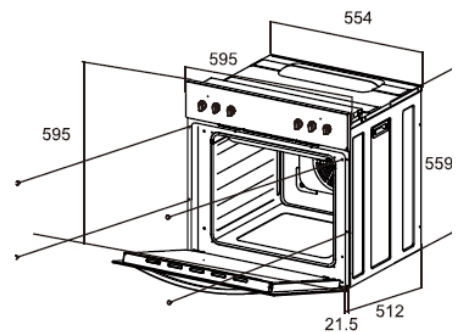
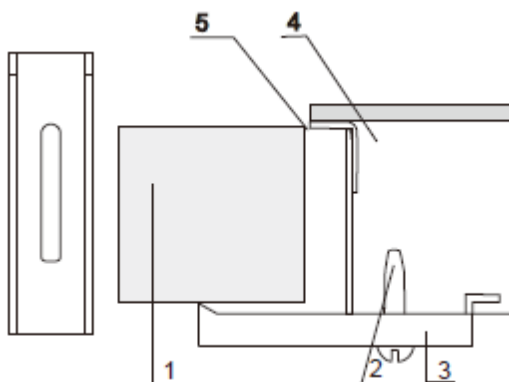


Figura 7 Lateral horno



2.2 Preparar los aparatos para su montaje

Desembalar los aparatos

- Desembale el horno y la encimera vitrocerámica con cuidado.
- Compruebe la ausencia de daños en el horno y en la encimera vitrocerámica.

PRECAUCIÓN

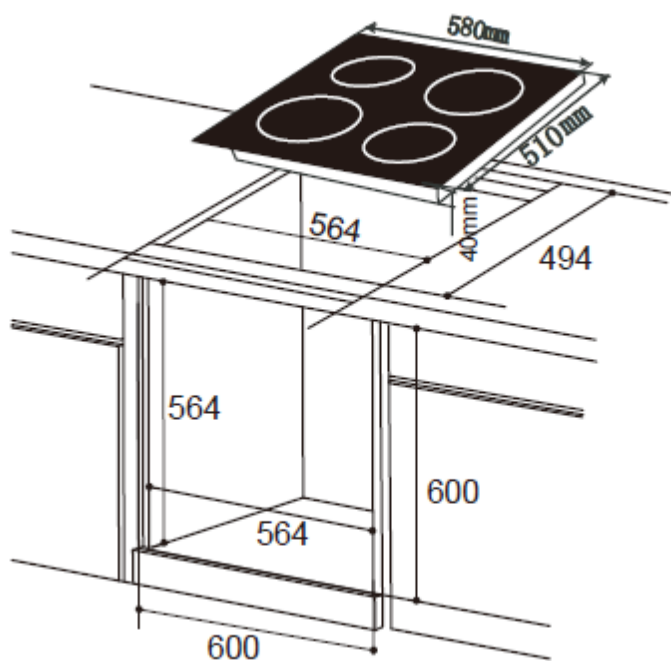
¡Lesiones por cortes a causa de placa vitrocerámica rajada!

- No apoye la encimera vitrocerámica sobre sus esquinas. **¡Rotura de cristal!**

ATENCIÓN

¡Prevenga daños materiales!

- No instalar el aparato en yates o en caravanas.



Preparar la encimera de trabajo

- La encimera del mueble donde se encastra la placa debe tener un grosor mínimo de 30 mm.
- La encimera vitrocerámica debe estar en posición horizontal y su lateral de la pared sellado contra líquidos que se derramen.
- Los cortes deben ser sellados con un barniz especial, caucho de silicona o resina de moldeo para evitar la hinchazón debido a la humedad.
- La distancia de los cantos cortados de los laterales hasta una pared izquierda o derecha debe ser de al menos 50 mm.
- El corte debe realizarse en el centro del mueble inferior.
Los muebles de cocina, incluyendo el material de soporte, el recubrimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas, deben tener una suficiente resistencia al calor en cumplimiento de la norma DIN 68930:2009-11³ de al menos 100 °C.

2.3 Montar la encimera vitrocerámica

Siga las siguientes indicaciones al montar la encimera vitrocerámica.

- Controle otra vez la medida del corte de la encimera.
- Mantenga los bordes del corte limpios y sin grasa.
- Posicione la encimera vitrocerámica sobre el recorte de la encimera con el indicador de calor residual hacia delante.

El canto de la encimera vitrocerámica debe quedar paralelo al canto delantero de la encimera de trabajo.

- Baje la encimera vitrocerámica lentamente dentro del recorte hasta que apoye.
- Presione sobre el borde de la encimera vitrocerámica.
- Fije la encimera de cocción a la encimera de trabajo desde abajo con:
 - 4 abrazaderas de sujeción
 - 4 tornillos.

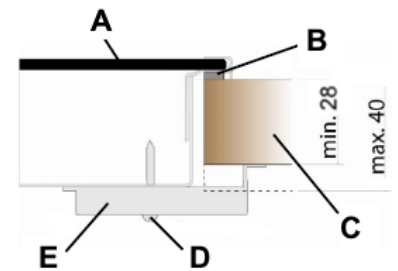


Figura 7 Sección de encimera vitrocerámica montada

- A** Encimera vitrocerámica
- B** Junta
- C** Encimera
- D** Tornillo
- E** Abrazadera de sujeción

³ Encontrará más información al respecto en su fabricante de cocinas

Conexión eléctrica

Indicaciones para el electricista

- El aparato está diseñado para su conexión a corriente alterna 380- 415V 3N~50Hz.
- La tensión nominal de los elementos calefactores es de 230 V.


IMPORTANTE

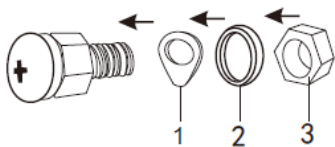
En caso de una conexión diferente a 3 fases, contacte necesariamente con el servicio de atención al cliente ⁴.

Se debe seleccionar como cable de alimentación eléctrica aquel que se corresponda con el tipo de conexión y la potencia nominal de la cocina.

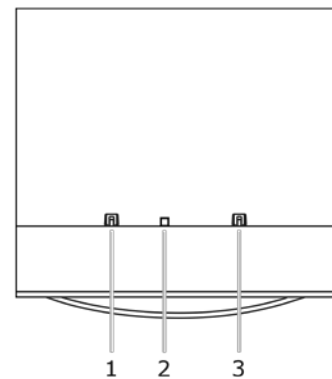
El cable de conexión se debe fijar al sistema de descarga de tracción.

ATENCIÓN

Conecte el cable de tierra al terminal de la regleta de conexión marcada con .



cable de tierra



1 rojo; 2 tierra; 3 blanco

Figura 8 Canto superior del horno

Abrir/Cerrar caja de conexiones eléctricas

- Para abrir, inserte el destornillador (a) y muévalo ligeramente hacia abajo (b).
- Para cerrar, cierre la tapa y hágala encajar con una ligera presión.

Símbolo de cable neutro 

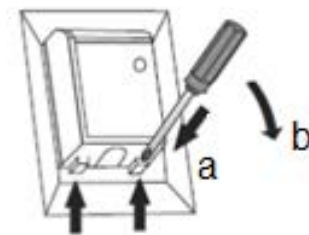


Figura 9
Caja de conexiones eléctricas

⁴ Servicio de atención al cliente +49 2944 9169760

Recomendación de conexión 3 fases (N3)

- Conexión trifásica a la red 380-415V con neutro.
- - El puente conecta los terminales 4-5.
- - Orden de fases según 1-2-3.
- - Cable de neutro en 4 y 5.

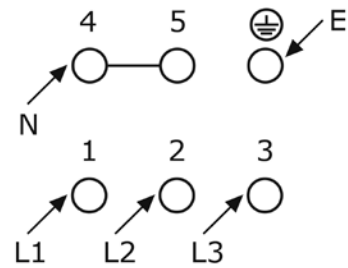


Figura 10 3 fases N3

⚠ ADVERTENCIA



¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

Desconecte el interruptor de seguridad del circuito de corriente de la cocina o gírelo hacia fuera.

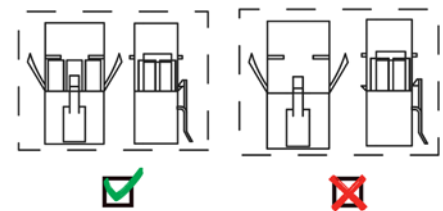
Conecte el horno a la red eléctrica.

- Deslice el horno un poco en el mueble adaptado previamente montado y conéctelo a la encimera de cocción.
- Conecte el enchufe rojo y blanco de la encimera de cocción con el correspondiente canto superior del horno 1 rojo y 3 blanco. Véase la fig. 8 Canto superior del horno.
- Deslice el horno por completo en el mueble adaptado. Asegúrelo con cuatro tornillos según las posiciones representadas en el croquis de la Fig. 11.

Control final

Ponga todos los interruptores de la cocina a «0».

- Vuelva a conectar el interruptor de seguridad del circuito de corriente de la cocina
- Ajuste la hora en el reloj temporizador (según modelo)
- Encienda las zonas de cocción y el horno y compruebe su funcionamiento



Correcto

Falso

Figura 12 Conexión de enchufe encimera de cocción a horno

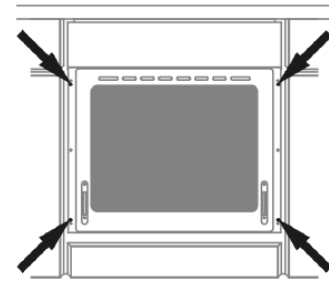


Figura 11 Horno

2.5 Desmontaje del horno y de la encimera vitrocerámica

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de muerte por descarga eléctrica

Desconecte el interruptor de seguridad del circuito de corriente de la cocina o gírelo hacia fuera.

Para desmontar el horno:

- Suelte los 4 tornillos de fijación, Fig.11
- Eleve ligeramente el horno y desenchufe con cuidado
- los dos enchufes de la encimera de cocción y del horno.

ATENCIÓN

Daños materiales

- El desmontaje o la reparación de la encimera vitrocerámica solo puede ser realizado por el servicio de atención al cliente del fabricante o por un electricista autorizado.

La encimera vitrocerámica, adherida a la encimera de trabajo, se desmonta con cierta dificultad.

3 Primera puesta en funcionamiento

Limpie el **horno** en profundidad antes del primer uso.

1. Para una buena visibilidad en el horno, gire el selector de función a la posición de luz; la temperatura se mantiene a 0 °C.
2. Saque los accesorios, límpielos con agua tibia y séquelos.
3. Caliente el horno a temperatura máxima durante 45 minutos. Como resultado, se queman los posibles residuos de fabricación y la película protectora se quema en el interior del horno.
4. Deje enfriar el horno; pase un paño húmedo por la cavidad del horno para retirar todos los restos.

ATENCIÓN

Peligro de daños

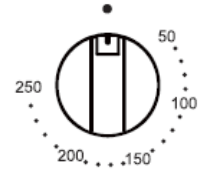
- No utilice para ello utensilios de limpieza afilados o abrasivos; la superficie se dañaría.

4 Funcionamiento

4.1 Funciones del horno

Termostato del horno

El regulador de potencia del horno permite ajustes de temperatura en un rango de 50 °C hasta 250 °C.



Iluminación independiente del horno

Al girar el selector de función a esta posición, se ilumina la cavidad del horno.

Utilice esta función, p. ej., durante la limpieza de la cavidad del horno.



Calor inferior y superior

Si se gira el selector de función a esta posición, el calentamiento se realiza de forma convencional.



Calor inferior

En esta posición, el calentamiento se produce solo con el calor inferior. El calor procede de la resistencia inferior.

Este tipo de calentamiento es apropiado para hornear más la parte inferior del alimento. P. ej., para hornear productos húmedos con frutas o para rehornear.



Calor superior

En esta posición, el calentamiento se produce solo con el calor superior. El calor procede de la resistencia superior.

Este modo de calentamiento se usa, p. ej., para gratinar una fuente o para pasteles de frutas.

Ventilador con calor superior/inferior

En esta posición el calentamiento se produce con ventilador y calor superior / inferior. El ventilador hace girar el aire caliente alrededor del alimento y distribuye así el calor uniformemente por todo el horno. Adecuado para hornear y asar en todos los niveles, p. ej., pasteles / cakes, etc.

**Combinación grill / calor superior**

En esta posición, el calentamiento se produce con el grill y el calor superior. Esta función permite

alcanzar una temperatura superficial superior, con lo que se consigue un dorado más intenso y la formación de una costra más crujiente.

gratinar raciones más grandes de una sola vez.

**Indicación**

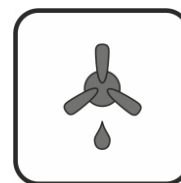
¡Poner la temperatura a 250 °C!

Mantener siempre la puerta del horno cerrada con la función de grill activada.

Descongelar

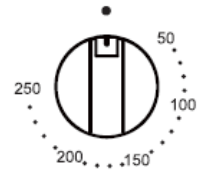
Los alimentos congelados se pueden descongelar de una forma más rápida y cuidadosa; esto es posible gracias al ventilador.

No se precisa ningún ajuste de temperatura



4.2 Manejo del horno

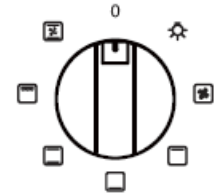
Seleccione la temperatura deseada entre 50 y 250 °C con el termostato.



ATENCIÓN

Peligro de daños

No fuerce el regulador de potencia del horno más allá de la posición final.




El indicador de funcionamiento está encendido mientras se alcanza en el horno la temperatura seleccionada.

Cuando se enciende el horno, una luz indicadora amarilla lo señala.

Durante el horneado, el indicador de funcionamiento se enciende y se apaga a intervalos. (Función del termostato del horno).

Utilizar el calor residual. Apague el horno unos 5 min antes y deje que el alimento siga cocinándose durante unos 5 minutos.

Para apagar: Gire el selector de función del horno y el termostato para devolverlos a la posición «0».

 Indicación de funcionamiento (proceso de calentamiento)

Uso de la encimera vitrocerámica

La encimera de cocción dispone de zonas de cocción de distintos diámetros y potencias. La zona que se calienta se señala claramente en la encimera de cocción. Coloque la sartén u olla exactamente sobre la marca de la zona de cocción para una potencia de calentamiento óptima.

⚠ ADVERTENCIA

¡Quemaduras por superficies calientes de la encimera vitrocerámica!

Las superficies de cocción y sus alrededores se ponen muy calientes.

- No toque nunca superficies calientes.
- Apague al aparato cuando haya terminado de cocinar.
- No deje funcionando los elementos calefactores sin sartenes u ollas o si estas están vacías.
- Mantenga alejados a los **niños menores de 8 años, a las personas dependientes y a los animales domésticos.**

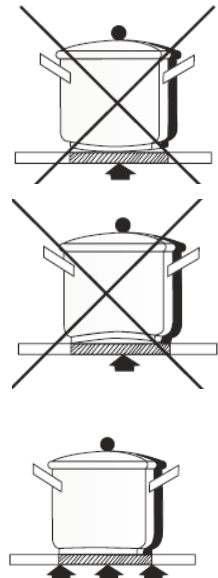
4.2.1 Menaje de cocina adecuado

La superficie de cocción y el lado inferior de la olla deben estar siempre limpios y secos.

Las ollas y las sartenes deben tener la base lisa y no presentar daños

Menaje de cocina resistente al calor «Observe las indicaciones del fabricante»

No utilice ollas de plástico o cuya parte interior esté recubierta de aluminio.



ATENCIÓN

Daños en la encimera vitrocerámica por bases de ollas irregulares.

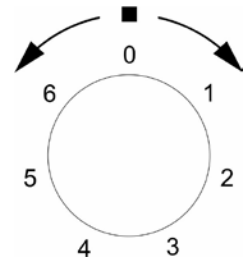
Utilice solo menaje de cocina en perfecto estado.

Limpie la encimera de cocción después de cada uso

1. Limpie la encimera de cocción con un paño húmedo y un poco de jabón.
2. Frote con un paño seco para secar.
3. Retire cualquier resto de comida y salpicadura de grasa inmediatamente.
4. Para más información sobre la limpieza, véase el capítulo «Limpieza y cuidados».

Niveles de potencia del regulador de energía

Nivel de potencia	Regulador de energía
1	Calentar
2	Cocer verduras
3	Cocer sopa
4	Saltear lentamente
5	Freír carne o pescado
6	Cocinar o freír rápido



Encendido de la encimera de cocción

Las zonas de calentamiento se regulan mediante el panel de control del aparato empotrable, que permite modificar la regulación para pasar de mantener el calor (aproximadamente el 7 % de la capacidad de calentamiento) hasta la máxima temperatura.

Junto al regulador de energía o interruptor de etapas, hay un esquema de la encimera de cocción que muestra la posición de la zona de cocción que corresponde. Un indicador luminoso se ilumina en cuanto la encimera de cocción alcanza una temperatura de 50 °C (indicador de calor residual) y se apaga cuando se baja de esta temperatura.

Apagar la encimera vitrocerámica

Gire el regulador de energía a «0».

5 Limpieza y mantenimiento

Antes de todo trabajo de limpieza y mantenimiento, apague el aparato y deje que se enfríe completamente.

ADVERTENCIA

Fugas en la encimera vitrocerámica y en el horno

Peligro de descarga eléctrica

- No use nunca un limpiador a vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.

PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras a causa de agua muy caliente durante la limpieza.

- Al limpiar, se debe elegir la temperatura del agua de modo que no haya peligro de quemaduras.

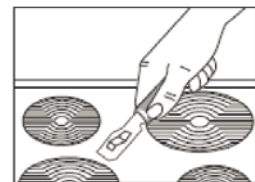
PRECAUCIÓN

Lesiones por cortes por el uso de cuchillas de afeitar.

- Las cuchillas de afeitar son extremadamente afiladas

PRECAUCIÓN

Durante los trabajos de limpieza y mantenimiento del aparato, asegúrese de proteger sus manos y dedos para que no queden atrapados en la puerta y en las bisagras.



Encimera vitrocerámica

Limpie la encimera vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño seco.

Limpie la suciedad con agua caliente y jabón o trátela con un limpiador convencional para encimeras vitrocerámicas.

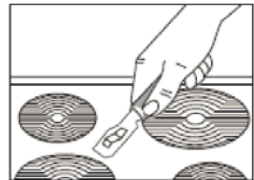
Limpie inmediatamente la comida derramada, los restos de comida y las salpicaduras de grasa.

Ponga el suministro de energía inmediatamente a «0» en los siguientes casos y

- trate la superficie con agua caliente si hubiera **restos de azúcar**.
- trate la superficie con cuidado con agua caliente y un rascador de cuchilla en caso de que haya **fragmentos de papel de aluminio y material plástico fundido** accidentalmente.
- Retire la suciedad difícil con limpiadores especiales.
- ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante cuando utilice limpiadores especiales para vitrocerámicas de venta normal en el mercado!

Horno

- Limpie el horno después de cada uso.
- Deje antes que el horno se enfríe.
- Al limpiar, encienda la luz del horno para poder ver mejor el área de trabajo.
- Limpie la cavidad del horno solo con agua tibia y un poco de detergente.



- Limpieza con vapor:
 - Vierta 0,25 l de agua (1 vaso) en un cuenco colocado en la primera ranura inferior,
 - Cierre la puerta del horno,
 - Gire el termostato del horno a «50 °C» y el selector de función a «Calor inferior»,
 - Precaliente la cavidad del horno durante unos 30 minutos,
 - Abra la puerta del horno, pase un trapo o una esponja por el interior de la cavidad del horno y después límpiela con agua templada y detergente.
- Seque la cavidad interior del horno con un paño después de la limpieza.
- Retire la suciedad incrustada con limpiadores especiales para hornos. Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante cuando utilice limpiadores especiales para hornos.

5.1 Desmontar la puerta del horno

La puerta del horno se puede desmontar para limpiarla y para tener un mejor acceso al interior del horno.

- Abra la puerta del horno y presione las bisagras de ambos lados hacia arriba.
- Presione la puerta ligeramente cerrando, levántela y tire de ella hacia fuera.
- Para insertar la puerta del horno de nuevo, siga los mismos pasos en el orden inverso. *Presione las bisagras hacia arriba
- Al insertarla, asegúrese de que el hueco de la bisagra encaja correctamente con el gancho del soporte de la bisagra.
- Después, es necesario volver a presionar las dos bisagras hacia abajo. De no ser así, las bisagras se pueden dañar al cerrar la puerta del horno.

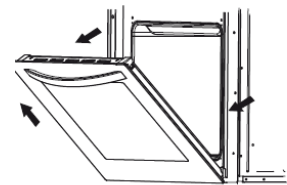


Figura 13 Puerta del horno
1

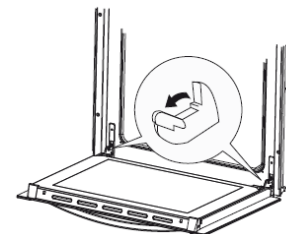


Figura 14 Puerta del horno
2

Limpiar el plato de cristal interior

El plato de cristal interior de la puerta del horno puede quitarse para su limpieza.

- Desenrosque las dos piezas de plástico de las esquinas superiores de la puerta del horno y déjelas a un lado.
- Retire el plato de cristal y límpiela.
- Inserte el plato de cristal de nuevo en el orden inverso. Vuelva a asegurar el plato de cristal con las dos piezas de plástico.

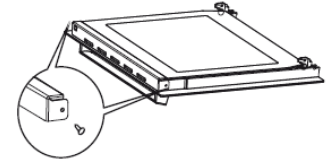


Figura 15 Plato de cristal

5.2 Sustituir la lámpara

Datos de la lámpara de la luz del horno (adecuada para temperaturas de hasta 300 °C):

Tensión: 230V

Potencia: 25W

Resistencia al calor: T300

Tipo: G9 (lámpara enchufable)

Siga estos pasos para reemplazar la luz del horno:

1. Desconecte el interruptor de seguridad.
2. Deje que el horno se enfríe.
3. Abra la puerta del horno y quite el cristal de protección.
4. Gire la lámpara defectuosa en el sentido contrario a las agujas del reloj y libérela.
5. Enrosque la nueva lámpara.
6. Coloque el cristal de protección de nuevo.
7. Conecte el interruptor de seguridad.
8. Ponga el selector de función del horno en la posición «Luz» y compruebe si la lámpara funciona.
9. Contacte con el servicio de atención al cliente en caso de fallo.

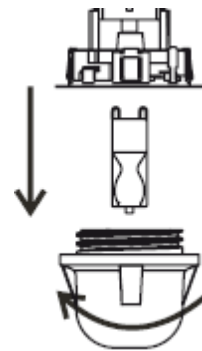


Figura 16 Iluminación interior

6 Consejos prácticos para cocinar y hornear / asar

A continuación encontrará algunos consejos importantes para ahorrar energía y ser eficiente con su nueva encimera de cocción y el menaje de cocina.

- El diámetro de la base de las ollas debería ser del mismo tamaño o solo un poco menos grande que el diámetro de la zona de cocción.
- Al comprar las ollas, tenga en cuenta que se suele especificar el diámetro superior de la olla. El diámetro superior es normalmente más grande que el de la base.
- Las ollas rápidas ahorran un tiempo y energía considerables gracias a su cavidad de cocción cerrada y a la sobrepresión. El tiempo de cocción corto conserva las vitaminas.
- Asegúrese siempre de que haya una cantidad suficiente de líquido en la olla a presión, ya que la encimera de cocción y la olla pueden dañarse por el sobrecalentamiento si la olla está vacía.
- Si es posible, cierre siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Se debe utilizar la olla adecuada para cada cantidad de alimentos. Una olla más grande y poco llena necesita mucha energía.
- Los moldes y las bandejas con superficies negras conducen mejor el calor y acortan el tiempo de cocción.
- No se recomienda utilizar moldes y bandejas con superficies claras o brillantes cuando se hornea con calor superior/inferior, ya que la parte inferior de los productos horneados puede no hornearse bien.
- Precaliente el horno para los productos de repostería. La altura adecuada de horneado es la 3ª ranura desde abajo.
- Aproveche el calor residual. Apague el aparato un poco antes y deje que el pastel se hornee durante 5 minutos más.
- Antes de sacar el pastel del horno o de apagar el aparato, compruebe la calidad de la cocción con un palillo fino de madera. Cuando el pastel esté listo, el palo de madera saldrá seco y limpio después de perforarlo.
- La información de las tablas solo debe tomarse como guía y puede ser distinta según la propia experiencia y hábitos.

Función del horno: Calor superior e inferior

PASTELES Tipo de pastel	Calor superior / inferior		Tiempo de horneado [Min]
	Altura	Temp. [C°]	
Bizcocho en molde / Bizcocho marmolado	2	170-180	55-80
Bizcocho	2	160-180	65-80
Bases de tarta	2-3	170-180	20-30
Tarta de galleta	2	170-180	30-40
Stollen (pan de frutas)			60-70
Tarta de queso / quark (masa quebrada)			60-90
Tarta de frutas (Teacake)	2	160-180	40-60
Pan (integral / multicereal)	2	210-220	50-60
Pastel de frutas: - Masa quebrada - Masa de levadura	3	170-180	35-60 30-50
Crumble cake	3	160-170	30-40
Brazo de gitano	2	180-200	10-15
Pizza (masa fina)	3	220-240	10-15
Pizza (masa gruesa)	2	190-210	30-50
Galletas	3	160-170	10-30
Hojaldre	3	180-190	18-25
Baiser (Merengues)	3	90-110	35-45

Función del horno: Ventilador

(Calor superior e inferior + ventilador)

PASTELES Tipo de pastel	Aire circulante	Tiempo de horneado [Min]
	Temperatura [C°]	
Pastel en molde		
Baiser (Merengues)	80	60-70
Bizcocho (Viktoria Biskuit)	150	65-70
Tarta de frutas (Teacake)	150	60-70
Tarta con varias capas	150	25-35
Pastel en bandeja universal		
Pastel de frutas: - Masa quebrada - Masa de levadura	150 150	40-55 40-45
Crumble cake	150	30-45
Pastel de galleta	150	30-40

Consejos prácticos para asar carne

- Solo se debe preparar en el horno la carne que pese más de 1 kg, para porciones más pequeñas se recomienda cocinar en placa de cocina.
- Para asar, se recomienda usar recipientes resistentes al fuego con asas resistentes al calor.
- Cuando se asa en la rejilla, es aconsejable introducir una bandeja con un poco de agua a la altura de la ranura inferior (para recoger la grasa).
- Al menos una vez, pasada la mitad del tiempo de cocción, se debe dar la vuelta al asado; durante el tiempo de cocción, el asado debe regarse ocasionalmente con la salsa que este genere o con agua caliente salada, pero no se debe utilizar agua fría.
- La información de las tablas solo debe tomarse como guía y puede ser distinta según la propia experiencia y hábitos.

ASADOS	Altura	Temperatura [C°]	Tiempo de cocción
Tipo de carne	Calor superior / inferior	Calor superior / inferior	[Min]
Carne de vacuno			Por 1 cm
Roastbeef / Filete, - por dentro algo sangrante	3	250	12-15
Horno precalentado: - al punto	3	250	15-25
- hecho	3	210-230	25-30
«Bien hecho»	2	200-220	120-140
Asado de vacuno			
Carne de cerdo			
Asado	2	200-210	90-140
Jamón	2	200-210	60-90
Filete de cerdo	3	210-230	25-30
Ternera	2	200-210	90-120
Cordero	2	200-220	100-120
Caza	2	200-220	100-120
Ave			
Pollo	2	210-220	40-55
Ganso (aprox. 2 kg)		190-200	150-180
Pescado	2	210-220	40-55

Función del horno: Combinación grill y calor superior

GRATINADO Tipo de carne	Temp[C°]	Tiempo de gratinado [min]
Pollo (aprox. 1,5 kg)	250	90-100
Pollo (aprox. 2,0kg)	250	110-130
Pincho de carne (aprox. 1,0 kg)	250	60-70

*** Los datos de la tabla se refieren siempre a 1 kg.**

Por cada kilo adicional, se deben añadir unos 15 a 25 minutos.

7 Servicio de atención al cliente

Si el fallo no se soluciona según las indicaciones dadas anteriormente, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. En ese caso, no acometa ningún trabajo usted mismo, especialmente en los componentes eléctricos del aparato.



- La visita del técnico de servicio en caso de un uso indebido o por uno de los fallos descritos no es gratuita, ni siquiera durante el período de garantía.

Direcciones del servicio de atención al cliente:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / ALEMANIA

Alemania: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Otro: +492944-9716733

Correo electrónico: **kontakt@egs-gmbh.de**

Internet: **www.egs-gmbh.de**

Puede registrar órdenes de reparación online o escanear el código QR (véase la contraportada de las instrucciones de uso).

Tenga a mano la siguiente información para un rápido procesamiento de la orden de reparación:

- 1) Modelo
- 2) Versión
- 3) Lote
- 4) EAN

así como su dirección completa, número de teléfono y la descripción del fallo.

Los datos específicos del aparato aparecen en la placa de características del interior o en la parte trasera.

8 Términos de garantía

Términos de garantía

Como comprador de un aparato Dalbach tiene derecho a la garantía legal derivada del contrato de compra con su distribuidor. Además, le concedemos una garantía bajo las siguientes condiciones:

Duración de la garantía

La garantía vence transcurridos 24 meses desde la fecha de compra (se debe presentar la factura de compra). Durante los primeros 6 meses está incluida la reparación de defectos del aparato, siempre que esté accesible para su reparación sin incurrir en gastos extraordinarios. En los siguientes 18 meses, el comprador deberá demostrar que el defecto ya existía en el momento del suministro.

Para su uso comercial (p.ej., hoteles, cafeterías) o comunitario, la garantía es de 12 meses a partir de la fecha de compra (presentar factura). Durante los primeros 6 meses está incluida la reparación de defectos del aparato, siempre que esté accesible para su reparación sin incurrir en gastos extraordinarios. En los siguientes 6 meses, el comprador deberá demostrar que el defecto ya existía en el momento de la entrega.

Al interponer una reclamación de garantía, no se extiende la garantía, ni para el aparato, ni para las piezas de nueva instalación.

Alcance de la reparación de defectos

Dentro de los plazos mencionados, reparamos todos los defectos del aparato debidos a defectos de fabricación o de material. Las piezas sustituidas pasan a ser de nuestra propiedad.

Queda excluido:

Desgaste normal, daños intencionados o por negligencia, daños causados por el incumplimiento del manual de instrucciones, por un montaje o instalación inadecuados o por la conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, la pintura o el esmalte y posibles diferencias de color, así como bombillas defectuosas. Además, quedan excluidos los defectos del aparato atribuibles a daños de transporte. Tampoco prestamos ningún servicio de garantía si, sin nuestro permiso explícito y por escrito, se han realizado trabajos en el aparato Dalbach por personas no autorizadas o se han utilizado piezas de terceros. Esta restricción no se aplica en caso de trabajos no defectuosos realizados por parte de un especialista cualificado usando nuestras piezas originales para adaptar el aparato a la normativa técnica de protección de otro país de la UE.

Ámbito de validez

Nuestra garantía es válida para todos los aparatos adquiridos en un país de la UE y que están en funcionamiento en la República Federal de Alemania o en Austria.

Para aquellos aparatos adquiridos en un país de la UE y enviados a otro país de la UE, los servicios se proporcionan dentro del alcance de las respectivas condiciones de garantía del país. Solo existe obligación de servicio de garantía si el aparato cumple con las normas técnicas del país en el que se realiza la reclamación de garantía.

Para pedidos de reparación fuera del periodo de garantía:

Tras reparar un aparato, las facturas de reparación vencerán inmediatamente y se desembolsarán sin descuentos.

Si se inspecciona un aparato o no se termina una reparación iniciada, se cobrarán los gastos de desplazamiento y las horas de trabajo. El asesoramiento por parte de nuestro centro de atención al cliente es gratuito.

Para solicitar asistencia técnica de servicio o repuestos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al clienteEGS GmbH. Teléfono de atención al cliente para Alemania: +49 2944 9716-760

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

9 Datos técnicos

Marca		Dalbach
Modelo		HE02 KFH60-02
Tensión/Frecuencia	V/Hz	380-415 / 50
Potencia de conexión total	W	8250
Potencia de conexión horno	W	2250
Potencia luz de horno	W	25
Dimensiones del horno sin embalaje	Anchura x Profundidad x Altura mm	595x595x558
Peso sin embalaje	kg	28,5
Código EAN horno		4016572411539
Código EAN encimera de cocción		4016572411546

*Sujeto a cambios técnicos sin previo aviso.

Todos los datos específicos del aparato que figuran en la etiqueta energética han sido determinados por el fabricante del aparato según métodos de medición normalizados en toda Europa en condiciones de laboratorio. Están descritos en la norma UNE-EN 50304. El consumo real de energía de los aparatos domésticos depende naturalmente del lugar de instalación y del uso y, por lo tanto, puede ser superior a los valores determinados por el fabricante del aparato en condiciones normales.

Marcado CE

En el momento de su lanzamiento al mercado, este aparato cumple con los requisitos establecidos en las Directivas del Parlamento y del Consejo sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, RL 2014/30/UE y en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión, RL 2014/35/UE.

Este aparato tiene marcado CE y dispone de una declaración de conformidad para su inspección por parte de las autoridades responsables de la vigilancia del mercado.

10 Desechar aparatos viejos



Este aparato ha sido distinguido según los requisitos de la Directiva europea sobre eliminación de residuos

2012 / 19 / UE

Garantiza que el producto se elimina de la forma correcta. Al desechar este producto de forma respetuosa con el medioambiente, usted hace posible que se evite cualquier daño a la salud causado por una eliminación incorrecta.

El símbolo de la papelera en el producto o en los documentos que lo acompañan indica que este aparato no debe tratarse como basura doméstica. En lugar de eso, debe ser enviado al punto de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

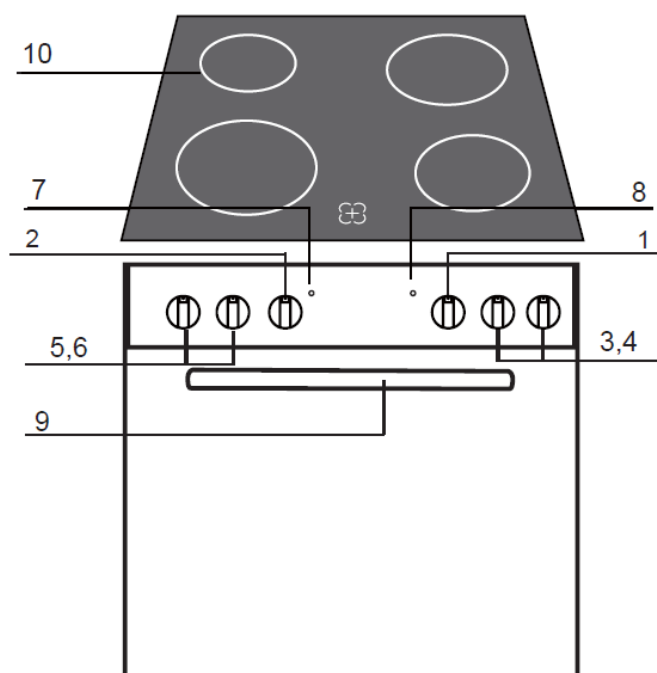
La eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con los reglamentos locales aplicables. Para obtener más información, póngase en contacto con su autoridad local o con la empresa de eliminación de residuos.

Antes de desechar el aparato usado, asegúrese de convertirlo en inutilizable:

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- Separe el enchufe del cable de alimentación.

Los niños a menudo no pueden reconocer los peligros que conlleva la manipulación de electrodomésticos. Asegúrese de que están supervisados y no les deje jugar con el aparato.

Conoscere l'apparecchio



Posizione	Descrizione
1	Regolatore della temperatura del forno
2	Selettore di funzione
3	Temp. piastra di cottura
4	Temp. piastra di cottura
5	Temp. piastra di cottura
6	Temp. piastra di cottura
7	Segnale luce temperatura del forno
8	Segnale luce temperatura delle piastre di cottura
9	Maniglia dello sportello del forno
10	Telaio delle piastre di cottura

Accessori per il montaggio

-Forno 4 viti ST4.2x26 mm

-Piano di cottura 4 viti ST4.2x32 mm

4x staffe di tenuta e nastro di tenuta

2x ponti (da non utilizzare per l'allacciamento consigliato)

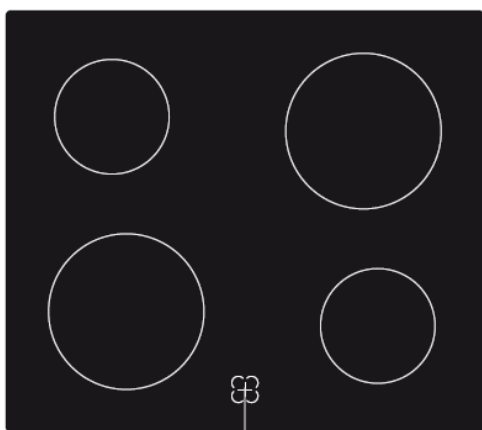


Figura 5 Indicatore di calore residuo

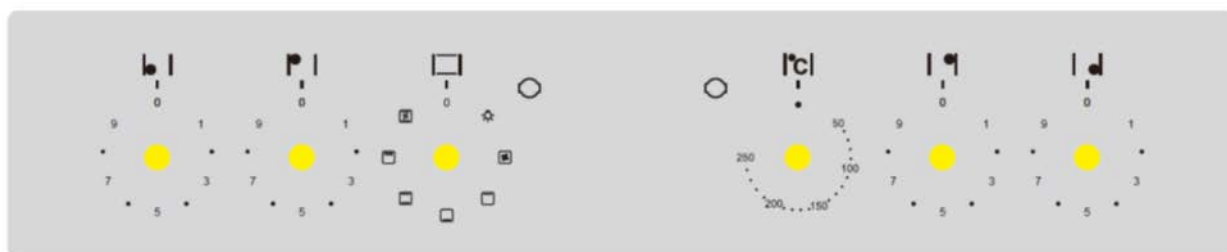


Figura 6 Pannello dei comandi

Introduzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio. Il manuale contiene importanti indicazioni di sicurezza per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Un corretto funzionamento contribuisce in modo significativo a un utilizzo efficiente dell'energia e riduce al minimo il consumo energetico durante l'uso.

L'utilizzo improprio dell'apparecchio può risultare pericoloso, soprattutto per i bambini.

Conservare le istruzioni per l'uso per ogni ulteriore consultazione. Consegnare le istruzioni per l'uso a eventuali nuovi proprietari. In caso di dubbi su temi non descritti in dettaglio all'interno delle presenti istruzioni per l'uso o se si desidera un nuovo manuale di istruzioni, contattare il Servizio Clienti Germania ⁵.

Il fabbricante si impegna costantemente per l'ulteriore sviluppo di tutti i modelli. Vi preghiamo di tenere presente che ci riserviamo il diritto di modificare la forma, la dotazione e la tecnologia.

Uso conforme alla destinazione

L'apparecchio è destinato all'uso privato / domestico. È adatto per la cottura di alimenti.

Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi non conforme. In caso di utilizzo professionale, improprio o diverso da quanto descritto nelle istruzioni per l'uso dell'apparecchio, il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni.

L'uso conforme alla destinazione comprende anche il rispetto delle condizioni operative e di manutenzione specificate dal fabbricante. Per motivi di sicurezza non è consentito apportare trasformazioni o modifiche all'apparecchio.

⁵ Servizio clienti Tel. +49 2944 9716-760

11 Per la vostra sicurezza

Per un utilizzo sicuro e corretto, leggere attentamente il manuale di istruzioni e gli altri documenti relativi al prodotto e conservarli per consultazioni successive.

Tutte le indicazioni di sicurezza contenute nel presente manuale di istruzioni sono contrassegnate da un simbolo di avvertenza. Le indicazioni segnalano in modo tempestivo un possibile pericolo. È essenziale leggere e rispettare tali informazioni.

Spiegazione delle indicazioni di sicurezza

PERICOLO

identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza provoca lesioni gravi o mortali!

AVVERTIMENTO

identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza può provocare lesioni gravi o mortali.

PRECAUZIONE

identifica un'avvertenza di sicurezza la cui inosservanza può provocare lesioni leggere o medie.

ATTENZIONE

indica una situazione che, se non viene evitata, può causare danni materiali.



Pericolo di morte per folgorazione!



Rischio di scottature

11.1 Sicurezza e responsabilità



PERICOLO



Pericolo di morte per folgorazione!

- Non toccare mai un apparecchio elettrico con mani o piedi bagnati o a piedi nudi.
- In caso di danneggiamento di un cavo di alimentazione elettrica, provvedere immediatamente alla sostituzione da parte del fornitore, del rivenditore specializzato o del servizio clienti.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Se il piano cottura non può essere spento a causa di un difetto:
 - spegnere immediatamente il fusibile domestico
 - chiamare il servizio clienti



PERICOLO

Sicurezza di persone vulnerabili: bambini o adulti con capacità ridotte!

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e/o conoscenza:
- solamente se sorvegliati o se istruiti riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio
- se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. **Tenere i bambini lontano dall'apparecchio!**
- Non permettere ai bambini di eseguire lavori di pulizia dell'apparecchio.
- Pericolo di lesioni a causa di singole procedure di pulizia.

11.2 Sicurezza e avvertenze

AVVERTIMENTO



Pericolo di incendio a causa di utilizzo improprio!

- Non appoggiare mai oggetti sulla superficie di cottura.
 - Non conservare mai materiali infiammabili sopra o sotto l'apparecchio.
 - In caso di azionamento accidentale dell'apparecchio, le parti possono deformarsi o prendere fuoco.
 - Non appoggiare pellicole di alluminio o plastica sui piani di cottura.
 - Tenere oggetti che possono fondersi lontano dal piano di cottura caldo, ad esempio plastica, lamina, in particolare zucchero e alimenti con un alto contenuto di zucchero.
- nera gli apparecchi elettrici lontano da piani di cottura caldi.
- Prestare particolare attenzione durante la cottura:
 - olio e grasso possono prendere fuoco.

Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate da olio o grasso.

AVVERTIMENTO



Pericolo di ustioni a causa di superfici calde!

- L'interno del forno; l'elemento di riscaldamento, la teglia e la griglia diventano molto caldi. **Tenere lontani i bambini!**
- Utilizzare presine o guanti appositi per
 - inserire ed estrarre la griglia o la teglia o mescolare le pietanze.
- Prima di rimuovere le pentole, impostare il regolatore della temperatura/regolatore di energia su «0».

11.3 Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio

ATTENZIONE

Rischio di tagli a causa di danneggiamenti da spigoli vivi!

- In caso di piastra di cottura/sportello del forno danneggiati, far realizzare la riparazione/sostituzione dal servizio clienti.

Indicazioni di trasporto

⚠ PRECAUZIONE

Pericolo di lesioni a causa di riparazioni improprie!

- Le riparazioni di apparecchi difettosi devono essere effettuate esclusivamente da tecnici qualificati.

Controllare l'apparecchio per eventuali danni di trasporto

ATTENZIONE

Assicurarsi che l'imballaggio non sia danneggiato.

- Non installare e non mettere in funzione l'apparecchio se danneggiato.
- In caso di danneggiamento, contattare il servizio⁶ clienti o il fornitore.

Rimuovere la protezione per il trasporto

L'imballaggio protegge il forno e il piano di cottura in vetroceramica durante il trasporto.

- Rimuovere eventuali adesivi, inserti in polistirolo e pellicole di plastica.
- Rimuovere accuratamente i residui di adesivo con acqueragia.

Materiale di imballaggio

Smaltire nel rispetto dell'ambiente



⁶ Servizio clienti Tel. +49 2944 9716-791

12 Istruzioni di installazione/montaggio

Importanti informazioni per l'utente

Il forno e il piano di cottura in vetroceramica sono destinati esclusivamente al montaggio

in cucine standard.

Il collegamento alla rete elettrica può essere realizzato esclusivamente da un elettricista qualificato, riconosciuto dall'autorità locale per l'alimentazione elettrica.

PERICOLO



Pericolo di morte per folgorazione!

- Persone non autorizzate non possono realizzare il collegamento alla rete. Metterete voi stessi e altri utenti in **pericolo di vita!**

PRECAUZIONE

Evitare danni materiali!

Si consiglia di non posizionare il forno vicino a un frigorifero, una lavastoviglie o un'asciugatrice.

- Un errato posizionamento influisce sul consumo di energia (refrigeratori) e causa la formazione di condensa.
- Una lavastoviglie può causare danni all'apparecchio.
- La parete e tutte le superfici a contatto con il calore sopra il piano da incasso devono essere ignifughe.

12.1 Il corretto luogo di montaggio



Figura 1 Posizione del forno

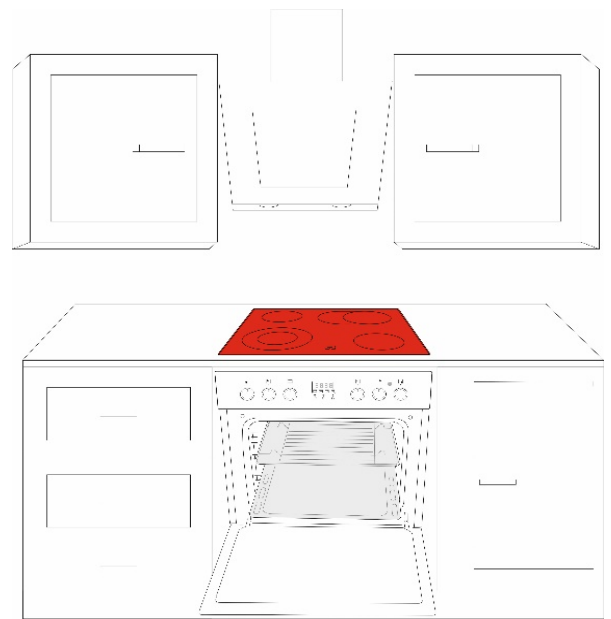


Figura 2 Posizione del piano di cottura in vetroceramica

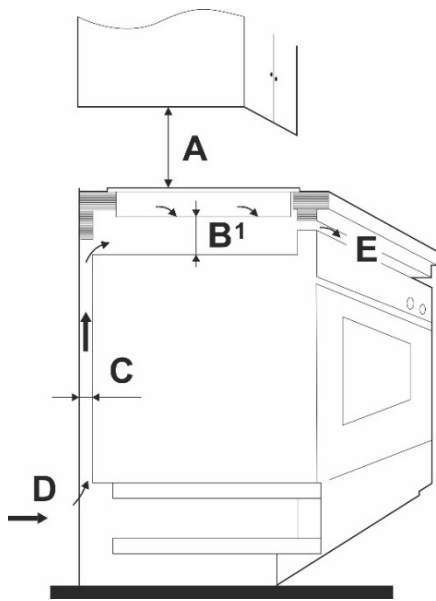


Figura 8 con fonte di calore

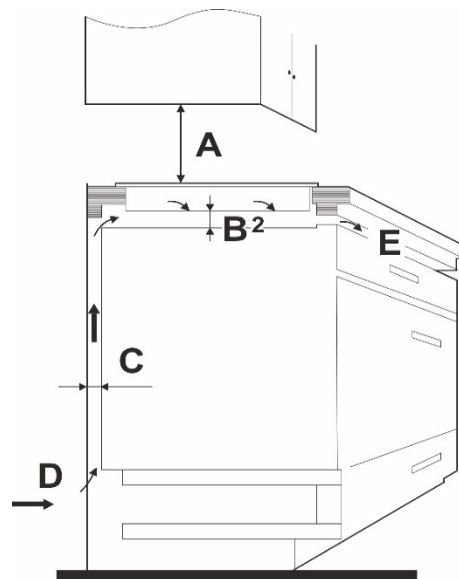


Figura 7 Senza fonte di calore

A 760mm_B1 50 mm /50 mm min
 C 20mm min
 D Ingresso aria
 E Uscita aria min 5mm

A 760mm_B2 15 mm /50 mm min_
 C 20mm min
 D Ingresso aria E Uscita aria min 5 mm

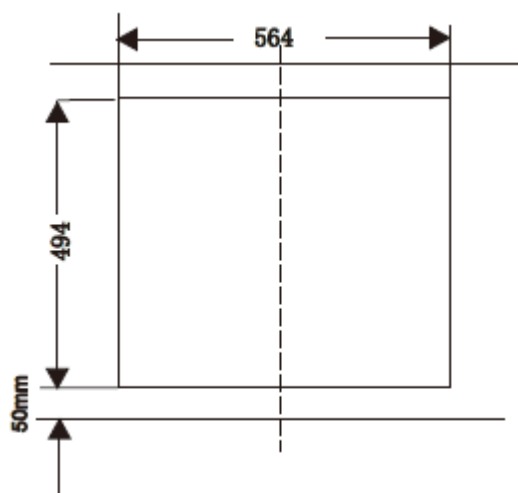


Figura 5 Taglio del piano di lavoro

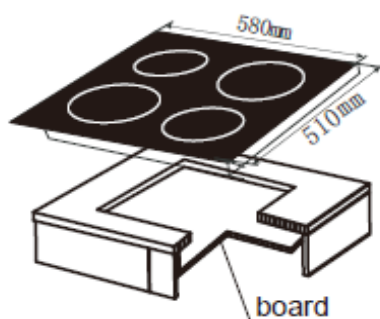
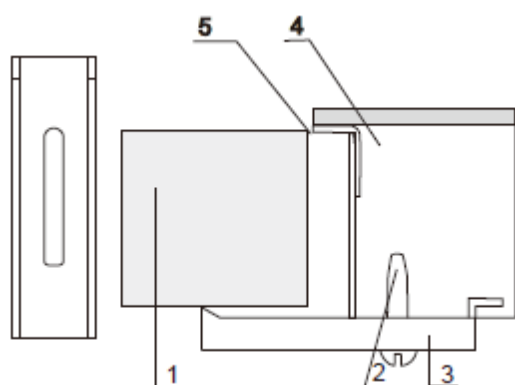


Figura 6 Piano di cottura in vetroceramica

Figura 7 Lato del forno



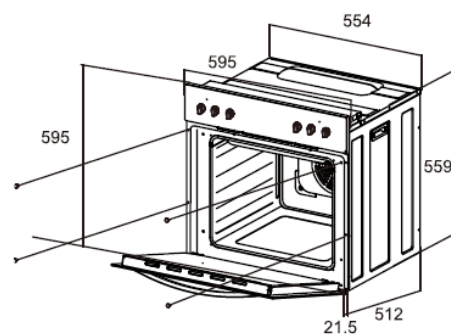
Tutte le misure sono in mm

Segare il piano di lavoro
seguendo le misure 564x494
mm

Piano di cottura in
vetroceramica

Dimensioni esterne (telaio)

Dimensioni del forno
in mm



12.2 Preparare gli apparecchi per il montaggio

Rimozione dell'apparecchio dall'imballaggio

- Rimuovere il forno e il piano di cottura in vetroceramica con cautela dall'imballaggio.
- Controllare il forno e il piano di cottura in vetroceramica per eventuali danni.

PRECAUZIONE

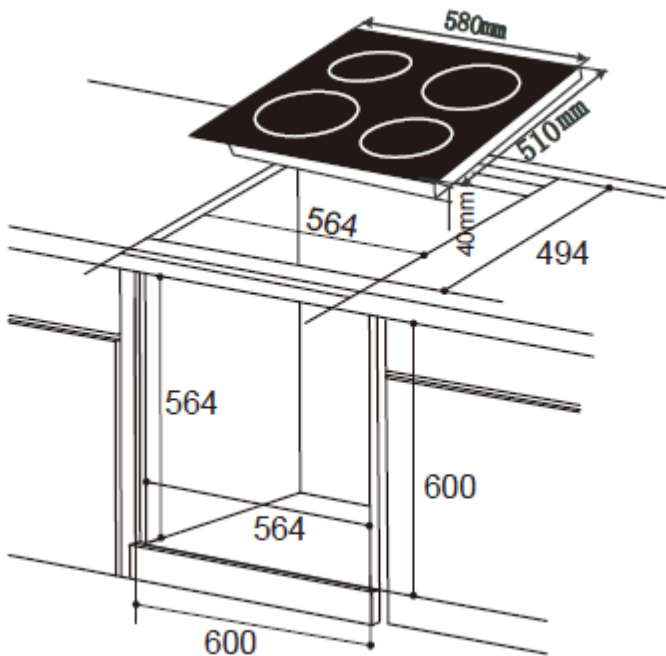
Lesione da taglio a causa di piastra in vetroceramica rotta!

- Non posizionare il piano cottura in vetroceramica sugli angoli in vetroceramica.
Rottura del vetro!

AVVISO

Evitare danni materiali!

- Non installare l'apparecchio su yacht o roulotte.



Preparare il piano di lavoro

- Il piano di lavoro dei mobili da incasso deve avere uno spessore di almeno 30 mm.
- Il piano di cottura in vitroceramica deve essere posizionato in orizzontale e fissato a tenuta stagna per evitare il trabocco di liquidi lungo il lato della parete.
- Le superfici intagliate devono essere sigillate con vernice speciale, gomma siliconica o resina colata per evitare rigonfiamenti causati dall'umidità.
- La distanza tra i bordi di intaglio laterali e la parete a destra o a sinistra deve essere di almeno 50 mm.
- L'apertura deve essere posizionata centralmente sopra i mobili sottostanti.

I mobili della cucina, compresi il materiale di supporto, il rivestimento delle superfici, gli adesivi e le guarnizioni devono disporre di una resistenza al calore sufficiente, di almeno 100 °C, in conformità con la norma DIN 68930:2009-11⁷.

12.3 Montare il piano di cottura in vitroceramica

Per l'installazione del piano di cottura in vitroceramica osservare le seguenti indicazioni:

- Controllare nuovamente le misure del taglio nel piano di lavoro.
- Mantenere i bordi dell'intaglio puliti e asciutti.
- Posizionare il piano di cottura in vitroceramica sull'intaglio del piano di lavoro con gli indicatori del calore residuo verso l'esterno.

Il bordo del piano di cottura in vitroceramica deve essere parallelo al bordo anteriore del piano di lavoro.

- Appoggiare delicatamente il piano di cottura in vitroceramica nell'intaglio fino a quando non si poggia.
- Premere tutto il perimetro del bordo del piano cottura in vitroceramica.
- Fissare il piano di cottura sul piano di lavoro dal basso con:
 - 4 staffe di tenuta
 - 4 viti.

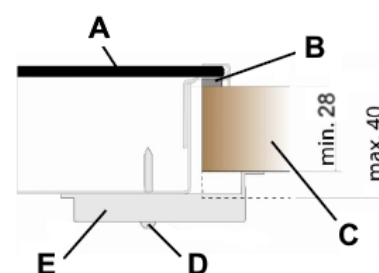


Figura 7 Sezione trasversale del piano cottura in vitroceramica incassato

- A** Piano di cottura in vitroceramica
- B** Guarnizione
- C** Piano di lavoro
- D** Vite
- E** Staffa di tenuta

⁷ Ulteriori informazioni sono disponibili presso il produttore della cucina

Collegamento elettrico

Raccomandazioni per l'elettricista

- L'apparecchio è progettato per il collegamento alla corrente alternata trifase 380- 415V 3N~50Hz.
- La tensione nominale degli elementi riscaldanti è di 230V.


IMPORTANTE

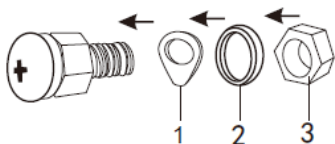
Per una variante di collegamento diversa dal sistema trifase, ⁸contattare il servizio clienti.

Per il cavo di collegamento alla rete, scegliere un tipo di cavo adeguato tenendo conto del tipo di collegamento e della potenza nominale della cucina.

Fissare il cavo di collegamento nello scarico della trazione.

AVVISO

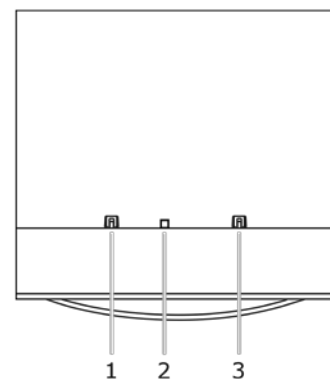
Collegare il conduttore di messa a terra al morsetto della morsettieria contrassegnato con .



Conduttore di messa a terra

Aprire/chiedere la **presa di collegamento alla rete**

- Per sbloccare, inserire il cacciavite (**a**), spostare leggermente verso il basso (**b**).
- Per chiudere, chiudere il coperchio e farlo scattare in posizione con una leggera pressione.



1 rosso; 2 E terra; 3 bianco

Figura 8 Bordo superiore del forno

Simbolo del neutro 

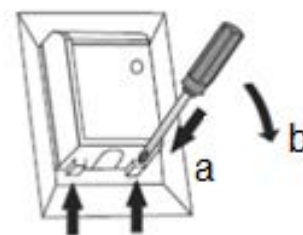


Figura 9
Presa di collegamento alla rete

⁸ Servizio clienti +49 2944 9169791

Collegamento consigliato trifase (N3)

- Rete da 380-415V collegamento trifase con zero operativo.
- -Il ponte connette i morsetti 4-5.
- -Sequenza di fase a 1-2-3.
- -Neutro su 4 e 5.

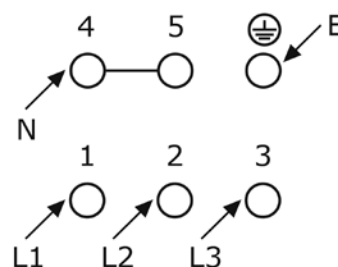


Figura 10 trifase N3

⚠ AVVERTIMENTO



Pericolo di morte per folgorazione!

Disinserire e svitare il fusibile per l'impianto elettrico della cucina.

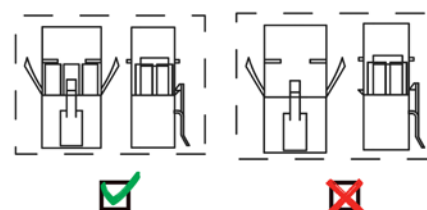
Collegare il forno alla rete elettrica.

- Far scorrere leggermente il forno nel mobile di incasso prefabbricato e collegarlo al piano di cottura.
- Collegare le spine rossa e bianca del piano cottura, rispettivamente al 1 rosso e al 3 bianco sul bordo superiore del forno. Vedi Fig. 8 Bordo superiore del forno.
- Spingere il forno completamente nel mobile di incasso. Fissare in posizione con quattro viti nei punti indicati nello schema Fig.11.

Controllo finale

Impostare tutti gli interruttori della cucina su «0»

- Riaccendere il fusibile per l'impianto elettrico della cucina
- Impostare l'orologio sul timer (a seconda del modello)
- Accendere le zone di cottura e il forno e controllarne il funzionamento



Giusto

sbagliato

Figura 12 Collegamento spina del piano di cottura al forno

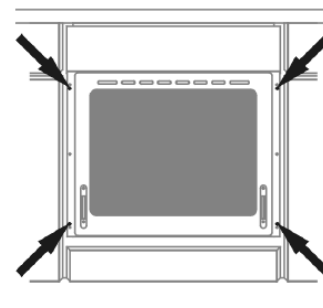


Figura 11 forno

12.5 Smontare il forno e il piano di cottura in vetroceramica

AVVERTIMENTO



Pericolo di morte per folgorazione!

Disinserire e svitare il fusibile per l'impianto elettrico della cucina.

Per smontare il forno:

- allentare tutte e 4 le viti di fissaggio Fig.11
- sollevare il forno leggermente e con cautela
- scollegare le due spine del piano di cottura dal forno.

AVVISO

Danni materiali!

- Il piano di cottura in vetroceramica può essere smontato e riparato esclusivamente dal servizio clienti del produttore o da un tecnico elettricista qualificato.

Il piano di cottura in vetroceramica, incollato al piano di lavoro, non può essere rimosso facilmente.

13 Prima messa in funzione

Pulire a fondo il **forno** prima del primo utilizzo.

5. Per una buona visibilità all'interno forno, ruotare il selettore di funzione sull'illuminazione; la temperatura rimarrà a 0°C.
6. Rimuovere gli accessori, lavare con acqua tiepida e asciugare.
7. Riscaldare il forno alla massima temperatura per 45 minuti. In questo modo eventuali residui di fabbricazione e la pellicola protettiva all'interno del forno saranno rimossi.
8. Lasciare raffreddare il forno; pulire l'interno del forno con un panno umido per rimuovere eventuali residui.

AVVISO

Pericolo di danneggiamento!

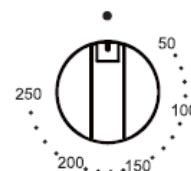
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi: la superficie si danneggia.

14 Funzionamento

14.1 Funzioni del forno

Regolatore della temperatura del forno

Il regolatore di energia del forno permette di impostare la temperatura in un intervallo da 50°C fino a 250°C.



Illuminazione indipendente del forno

Ruotando il selettore di funzione su questa posizione, l'interno del forno si illumina.

Utilizzare questa funzione, ad esempio, per la pulizia dell'interno del forno.



Calore inferiore e superiore

Portando il selettore di funzione su questa posizione, il riscaldamento avviene in modo convenzionale.



Calore inferiore

Su questa posizione, il riscaldamento avviene solo mediante il calore inferiore. Il calore proviene dalla resistenza inferiore.

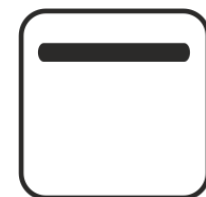
Questa modalità di riscaldamento è adatta per cuocere pietanze maggiormente sul lato inferiore. Ad esempio per la cottura di pietanze umide con frutta o per riscaldare.



Calore superiore

Su questa posizione, il riscaldamento avviene solo mediante il calore superiore. Il calore proviene dalla resistenza superiore.

Questa modalità di riscaldamento è adatta ad es. per la cottura di timballi (gratinatura) o di una torta di frutta.



Ventola con calore inferiore e superiore

Su questa posizione, il riscaldamento avviene mediante la ventola e il calore inferiore e superiore. La ventola fa girare l'aria calda intorno alla pietanza, distribuendo il calore in modo uniforme in tutto il vano cottura. Adatta per la cottura su tutti i livelli, ad es. per dolci/torte ecc.



Combinazione grill/calore superiore

Su questa posizione, il riscaldamento avviene mediante il grill e il calore superiore. Questa funzione permette

una temperatura più alta della superficie, portando alla formazione di una doratura più intensa e di una crosta più croccante.

di gratinare porzioni più grandi.



Indicazione

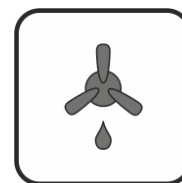
Impostare la temperatura a 250 °C!

Con la funzione grill tenere lo sportello del forno sempre chiuso.

Scongelare

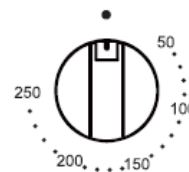
Grazie alla ventola è possibile scongelare alimenti congelati in modo più rapido e delicato.

Impostazione della temperatura non necessaria



14.2 Funzionamento del forno

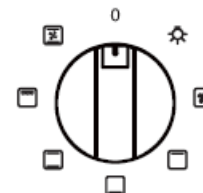
Impostare la temperatura del forno desiderata tra 50-250 °C mediante il regolatore della temperatura.



AVVISO

Pericolo di danneggiamento!

Non forzare il regolatore di energia del forno oltre la posizione finale.




L'indicatore di funzionamento rimane illuminato fino al raggiungimento della temperatura selezionata all'interno del forno.

Un luce di controllo gialla segnala l'accensione del forno.

Durante la cottura, l'indicatore di funzionamento si accende e si spegne alternativamente. (Funzione termostato del forno).

Utilizzare il calore residuo. Spegnerne il forno circa 5 minuti prima e continuare a cuocere la pietanza per 5 minuti.

Per spegnere: riportare il selettore di funzione del forno e il regolatore della temperatura del forno su «0».

 Indicatore di funzionamento (processo di riscaldamento)

Funzionamento del piano di cottura in vetroceramica

Il piano di cottura è dotato di zone di cottura di diverso diametro e potenza. La zona da riscaldare è chiaramente indicata sul piano di cottura. Posizionare le stoviglie da cottura esattamente sulla zona di cottura designata per ottenere le migliori prestazioni di riscaldamento.

⚠ AVVERTIMENTO

Ustioni a causa di superfici calde sul piano di cottura in vetroceramica!

Le zone di cottura e la zona circostante diventano molto calde.

- Non toccare mai le superfici bollenti.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio.
- Non lasciare accesi gli elementi di riscaldamento quando pentole o tegami sono vuoti o assenti.
- Tenere **lontane le persone vulnerabili, i bambini di età inferiore a 8 anni e gli animali domestici.**

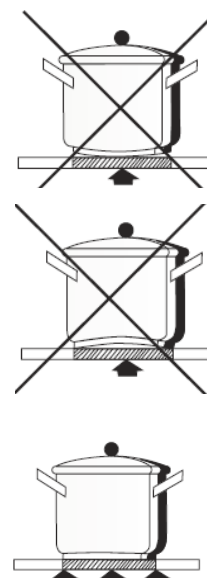
14.2.1 Pentole adatte

La superficie di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre puliti e asciutti.

Pentole e padelle con fondo liscio e di ottima qualità

Stoviglie resistenti al calore «Rispettare le indicazioni del produttore»

Non utilizzare pentole in plastica o il cui lato interno sia rivestito di alluminio.



AVVISO

Danni del piano di cottura in vetroceramica a causa di pentole con fondo ruvido.

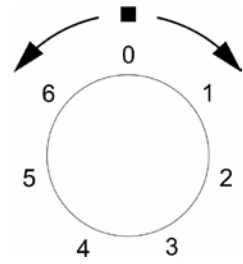
Utilizzare solo stoviglie di ottima qualità.

Pulire il piano di cottura dopo ogni uso.

5. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un po' di detersivo.
6. Asciugare il piano di cottura con un panno pulito.
7. Rimuovere immediatamente i residui di cibo e gli schizzi di grasso.
8. Per ulteriore informazioni sulla pulizia vedere il capitolo «Pulizia e cura».

Livelli di prestazione (livelli L) del regolatore di energia

Livelli L	Regolatore di energia
1	Scaldare
2	Cuocere verdure
3	Cuocere zuppe
4	Rosolare
5	Cuocere carne/pesce
6	Cuocere velocemente



Accensione del piano di cottura

Le zone di riscaldamento sono regolate attraverso regolatori di energia situati sul pannello dei comandi dell'apparecchio da incasso, che permettono di modificare la regolazione dal mantenimento del calore (circa il 7% della capacità di riscaldamento) alla temperatura massima.

Accanto al regolatore di energia o all'interruttore a molla è presente un diagramma del piano di cottura che indica la posizione della rispettiva piastra di cottura. Un indicatore luminoso si accende non appena la piastra di cottura supera la temperatura di 50° C (indicatore di calore residuo) e si spegne solo quando la temperatura scende nuovamente al di sotto questa soglia.

Spegnimento del piano di cottura in vetroceramica

Ruotare il regolatore di energia su «0».

15 Pulizia e manutenzione

Prima di eseguire lavori di pulizia e di manutenzione, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.

AVVERTIMENTO

**Perdite nel piano di cottura in vetroceramica e nel forno
Pericolo di folgorazione!**

- Non utilizzare mai pulitori a vapore per la pulizia del forno. Il vapore potrebbe giungere a contatto con componenti elettrici.

PRECAUZIONE

Pericolo di scottature con acqua calda durante la pulizia.

- La temperatura dell'acqua deve essere scelta in modo che non ci sia rischio di scottature!

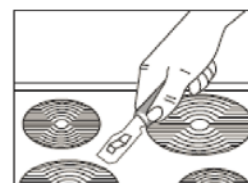
PRECAUZIONE

Lesione da taglio in caso di utilizzo di raschietti a lama.

- Lame estremamente affilate

PRECAUZIONE

Durante i lavori di pulizia/manutenzione dell'apparecchio, proteggere le mani e le dita dal rimanere schiacciate nello sportello e nelle cerniere a scatto.



Piano di cottura in vetroceramica

Pulire il piano di cottura in vetroceramica con un panno umido e asciugare con un panno asciutto.

Pulire lo sporco con acqua calda e detersivo o con un detergente per piani di cottura in ceramica apposito.

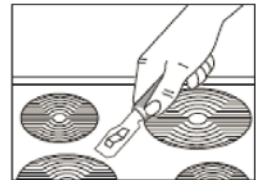
Pulire immediatamente alimenti rovesciati, residui di cibo e schizzi di grasso.

Nei seguenti casi, ruotare immediatamente l'alimentazione di energia su «0» e

- **in caso di residui di zucchero** trattare la superficie con acqua calda.
- nel caso di frammenti di pellicola in alluminio e di materiali in plastica accidentalmente fusi, trattare accuratamente la superficie con acqua calda e un raschietto a lama.
- Rimuovere lo sporco ostinato con detersivi speciali.
- Quando si utilizzano detersivi speciali appositi per il vetroceramica è essenziale seguire le indicazioni del produttore!

Forno

- Pulire il forno dopo ogni uso.
- Lasciar raffreddare il forno prima della pulizia.
- Per la pulizia, accendere la luce del forno per avere una migliore visibilità dell'area di lavoro.
- Pulire l'interno del forno solo con acqua calda e detersivo.



- Pulizia a vapore Steam Clean:
 - Versare 0,25 l di acqua (1 bicchiere) in una ciotola posta al di sotto del primo ripiano di inserimento,
 - Chiudere lo sportello del forno,
 - Ruotare il regolatore della temperatura del forno su «50 °C» e il regolatore di funzione del forno su «calore inferiore»,
 - Preriscaldare l'interno del forno per circa 30 minuti,
 - Aprire lo sportello del forno, pulire l'interno con un panno o una spugna, quindi lavare con acqua calda e detersivo.
- Dopo la pulizia, asciugare l'interno del forno.
- Rimuovere lo sporco ostinato con speciali detersivi per forno. Quando si utilizzano detersivi speciali per forni è essenziale seguire le istruzioni del produttore!

15.1 Smontare lo sportello del forno

Per la pulizia e per un migliore accesso all'interno del forno è possibile smontare lo sportello del forno.

- Aprire lo sportello del forno, premere verso l'alto le staffe pieghevoli delle cerniere su entrambi i lati.
- Premere leggermente lo sportello ed estrarlo, sollevandolo verso l'alto.
- Reinscrivere lo sportello del forno nell'ordine inverso.
*Alzare la staffa pieghevole verso l'alto
- Durante l'inserimento, osservare che la rientranza della cerniera combaci con il gancio del supporto della cerniera.
- Successivamente, è necessario riabbassare entrambe le staffe pieghevoli. In caso contrario, le cerniere potrebbero danneggiare lo sportello del forno ogni volta che si chiude.

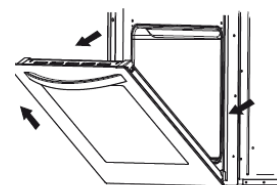


Figura 13 Sportello del forno 1

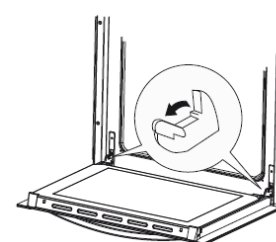


Figura 14 Sportello del forno 2

Pulizia della lastra interna in vetro

Per la pulizia è possibile smontare la lastra interna in vetro dello sportello del forno.

- Svitare entrambe le parti in plastica agli angoli laterali superiori dello sportello del forno e metterle da parte.
- Rimuovere la lastra di vetro e pulirla.
- Reinscrivere la lastra in vetro nell'ordine inverso. Fissare nuovamente la lastra in vetro con entrambe le parti in plastica.

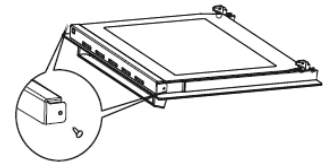


Figura 15 lastra in vetro

15.2 Sostituire la lampadina

Dati lampadina Luce del forno (per temperature fino a 300 °C):

Tensione: 230V

Potenza: 25W

Temperatura: T300

Tipo: G9 (lampadina a innesto)

Per sostituire la luce del forno seguire i seguenti passaggi:

10. Spegnerne il fusibile.
11. Lasciar raffreddare il forno.
12. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il vetro di protezione.
13. Allentare la lampadina difettosa ruotandola in senso antiorario.
14. Avvitare la nuova lampada.
15. Riposizionare il vetro di protezione.
16. Accendere il fusibile.
17. Ruotare il selettore di funzione del forno sul livello «luce» e controllare che la lampada funzioni.
18. In caso di guasto contattare il servizio clienti.

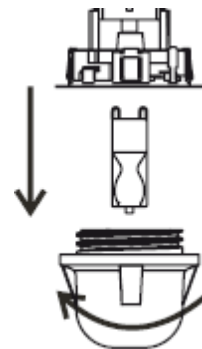


Figura 16 illuminazione interna

16 Indicazioni utili per cuocere e arrostitire

Di seguito sono riportate alcune indicazioni importanti per risparmiare energia ed utilizzare le stoviglie con il vostro nuovo piano di cottura in modo efficiente.

- Il diametro del fondo della pentola dovrebbe essere lo stesso o solo leggermente più grande del diametro della piastra di cottura.
- Prestare attenzione nell'acquistare le pentole in quanto spesso è specificato il diametro superiore della pentola. Il diametro superiore della pentola è per lo più maggiore del fondo.
- Le pentole a pressione consentono di risparmiare tempo ed energia grazie al compartimento chiuso e alla sovrappressione. Le vitamine sono protette da tempi di cottura brevi.
- Accertarsi sempre che nella pentola a pressione ci sia una quantità di liquido sufficiente, poiché il piano di cottura e la pentola possono essere danneggiati dal surriscaldamento quando la pentola è vuota.
- Se possibile, chiudere sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Per ogni quantità di cibo si deve usare la pentola giusta. Una pentola grande, appena riempita, richiede molta energia.
- Gli stampi e le teglie da forno con superfici nere conducono meglio il calore e accorciano i tempi di cottura.
- Gli stampi e le teglie da forno con superfici chiare o lucide non sono consigliate per la cottura con il calore superiore/inferiore, in quanto il fondo delle pietanze potrebbe non cuocere bene.
- Preriscaldare il forno per la cottura di prodotti da pasticceria. Il 3° livello di inserimento dal basso è adatto per la cottura di dolci.
- Utilizzare il calore residuo. Spegnerne l'apparecchio un po' prima e lasciare cuocere il dolce per ulteriori 5 minuti.
- Prima di togliere il dolce dal forno o di spegnere l'apparecchio, controllare il livello di cottura con uno stuzzicadenti. Se, dopo averlo infilato all'interno del dolce, lo stuzzicadenti rimane asciutto e pulito, il dolce è cotto.
- Le informazioni contenute nelle tabelle sono da considerarsi solo come guida e possono essere adattate in base alla propria esperienza e alle proprie abitudini.

Funzione del forno: calore superiore e inferiore

TORTE Modalità di cottura	Calore superiore e inferiore		Tempo di cottura [min]
	Livello di inserimento	Temp. [°C]	
Ciambella/torta marmorizzata (Gugelhupf)	2	170-180	55-80
Torta Madeira	2	160-180	65-80
Base per torte	2-3	170-180	20-30
Pan di Spagna	2	170-180	30-40
Früchtestollen			60-70
Cheesecake/torta al quark (pasta frolla)			60-90
Torta di frutta	2	160-180	40-60
Pane (integrale/multicereali)	2	210-220	50-60
Torte di frutta: - Pasta frolla - Impasto lievitato	3	170-180	35-60 30-50
Torta streusel (torta di briciole)	3	160-170	30-40
Rotolo	2	180-200	10-15
Pizza (impasto sottile)	3	220-240	10-15
Pizza (impasto spesso)	2	190-210	30-50
Biscotti	3	160-170	10-30
Sfoglia	3	180-190	18-25
Meringhe	3	90-110	35-45

Funzione del forno: ventola

(calore superiore e inferiore + ventola)

TORTE Modalità di cottura	Ventilazione	Tempo di cottura [min]
	Temperatura [°C]	
Torte in stampo da forno		
Meringhe	80	60-70
Torta Madeira (pan di Spagna)	150	65-70
Torta di frutta	150	60-70
Torta a strati	150	25-35
Torte sulla placca universale		
Torte di frutta: - Pasta frolla - Impasto lievitato	150 150	40-55 40-45
Torta streusel (torta di briciole)	150	30-45
Pan di Spagna	150	30-40

Indicazioni utili per la cottura della carne

- Solo la carne con un peso superiore a 1 kg è adatta alla cottura in forno, per porzioni più piccole si consiglia di cuocere sui piani di cottura.
- Per l'arrosto si consiglia di utilizzare stoviglie ignifughe, con manici resistenti al calore.

- Per arrostitire sulla griglia, si consiglia di inserire una teglia con un po' d'acqua nel ripiano di inserimento inferiore (leccarda).
- Almeno una volta, a metà del tempo di cottura, occorre girare l'arrosto; durante la cottura, l'arrosto deve essere occasionalmente irrorato con il succo che si sta creando o con acqua calda e salata, non usare mai acqua fredda.
- Le informazioni contenute nelle tabelle sono da considerarsi solo come guida e possono essere adattate in base alla propria esperienza e alle proprie abitudini.

ARROSTIRE	Livello di inserimento	Temperatura [°C]	Tempo di cottura
Tipo di carne	Calore superiore e inferiore	Calore superiore e inferiore	in min
Manzo			ogni 1 cm
Roast beef/filetto, -interno leggermente rosa/al sangue	3	250	12-15
Forno preriscaldato: -cottura media „medium“	3	250	15-25
-ben cotto „well done“/bien cuit	3 2	210-230 200-220	25-30 120-140
Arrosto di manzo			
Maiale			
Arrosto	2	200-210	90-140
Prosciutto	2	200-210	60-90
Filetto di maiale	3	210-230	25-30
Vitello	2	200-210	90-120
Agnello	2	200-220	100-120
Selvaggina	2	200-220	100-120
Pollame			
Pollo	2	210-220	40-55
Oca (ca. 2 kg)		190-200	150-180
Pesce	2	210-220	40-55

Funzione del forno: Combinazione grill/calore superiore

GRIGLIARE	Temp[°C]	Tempo di cottura [min]
Tipo di carne		
Pollo (ca. 1.5kg)	250	90-100
Pollo (ca. 2.0kg)	250	110-130
Šašlyk (spiedino) (ca. 1.0kg)	250	60-70

* Le cifre della tabella si riferiscono sempre a 1 kg.

Per ogni kg in più, prevedere circa 15-25 minuti in più.

17 Servizio clienti

Se il malfunzionamento non può essere risolto seguendo le istruzioni sopra riportate, contattare il servizio clienti. In questi casi, non eseguire ulteriori operazioni da soli, in particolare sui componenti elettrici dell'apparecchio.



- In caso di utilizzo errato o di uno dei guasti descritti, la visita del tecnico dell'assistenza non è gratuita nemmeno durante il periodo di garanzia.

Indirizzo del servizio clienti:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / GERMANIA

Germania: 02944-9716760

Benelux: +492944-9716790

Altro: +492944-9716733

E-mail: kontakt@egs-gmbh.de

Internet: www.egs-gmbh.de

Inoltrare le richieste di riparazione online o scannerizzare il QR-Code (vedi il retro del manuale di istruzioni).

Tenere pronte le seguenti informazioni per una rapida gestione della richiesta di riparazione:

- 1) Modello
- 2) Versione
- 3) Lotto
- 4) EAN

nonché indirizzo completo, numero di telefono e descrizione del problema.

I dati specifici dell'apparecchio sono riportati sulla targhetta identificativa all'interno o sul retro dell'apparecchio.

18 Condizioni di garanzia

Condizioni di garanzia

In qualità di acquirente di un dispositivo Dalbach, avete diritto alle garanzie legali derivanti dal contratto di acquisto con il vostro rivenditore. Inoltre, riconosciamo una garanzia alle seguenti condizioni:

Durata della garanzia

La garanzia è valida per 24 mesi dalla data di acquisto (è necessario presentare una prova d'acquisto). Durante i primi 6 mesi, eventuali difetti dell'apparecchio saranno risolti gratuitamente, a condizione che sia possibile accedere all'apparecchio per la riparazione senza particolari sforzi. Durante i successivi 18 mesi, l'acquirente è tenuto a dimostrare che il difetto esisteva già al momento della consegna.

In caso di uso professionale (ad es. in hotel, mense), o in caso di uso comune da parte di più famiglie, la garanzia è valida per 12 mesi dalla data di acquisto (è necessario presentare una prova d'acquisto). Durante i primi 6 mesi, eventuali difetti dell'apparecchio saranno risolti gratuitamente, a condizione che sia possibile accedere all'apparecchio per la riparazione senza particolari sforzi. Durante i successivi 6 mesi, l'acquirente è tenuto a dimostrare che il difetto esisteva già al momento della consegna.

Il ricorso alla garanzia non comporta l'estensione della garanzia, né per l'apparecchio né per le parti di nuova installazione.

Entità della risoluzione dei difetti

Entro i periodi specificati, risolveremo tutti i difetti dell'apparecchio che è dimostrabile siano dovuti a difetti di fabbricazione o di materiale. Le parti sostituite diventano di nostra proprietà.

Sono esclusi:

Normale usura, danni intenzionali o da negligenza, danni causati dalla non osservanza del manuale di istruzioni, da una configurazione o installazione non corretta o da un allacciamento a un voltaggio errato, danni dovuti a reazioni chimiche o elettrotermiche, nonché a condizioni ambientali anomale, danni al vetro, alla vernice o allo smalto e possibili differenze di colore, nonché lampade a incandescenza difettose. Sono esclusi anche eventuali difetti dell'apparecchio, qualora fossero dovuti a danni di trasporto. Inoltre non forniamo alcun servizio se, senza nostra speciale approvazione scritta, persone non autorizzate hanno eseguito operazioni sull'apparecchio Dalbach o utilizzato parti di provenienza sconosciuta. La suddetta restrizione non si applica a operazioni eseguite da un tecnico qualificato con nostre parti originali e prive di difetti per adattare l'apparecchio alle norme tecniche di protezione di un altro paese dell'UE.

Validità della garanzia

La garanzia è valida per gli apparecchi acquistati in un paese dell'UE e in funzione nella Repubblica Federale di Germania o in Austria.

Per apparecchi acquistati in un paese dell'UE e trasportati in un altro paese dell'UE, il servizio è fornito nell'ambito delle condizioni di garanzia abituali nel rispettivo paese. L'obbligo di fornire un servizio di garanzia sussiste solo se l'apparecchio è conforme alle norme tecniche del paese in cui è stata presentata la richiesta di garanzia.

Quanto segue si applica alle richieste di riparazione al di fuori del periodo di garanzia:

Se un apparecchio viene riparato, le fatture di riparazione sono esigibili immediatamente e devono essere pagate senza detrazioni.

Se un apparecchio viene ispezionato o se una riparazione avviata non viene completata, vengono addebitati importi forfettari di avvio e di lavoro. La consulenza da parte del nostro centro di assistenza clienti è gratuita.

In caso di necessità di assistenza o per ordini di parti di ricambio, contattate il nostro servizio clienti EGS GmbH al numero di telefono per la Germania: +49 2944 9716-760

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

19 Dati tecnici

Marca		Dalbach
Modello		HE02 KFH60-02
Tensione/Frequenza	V/Hz	380--415 / 50
Potenza totale	W	8250
Potenza forno	W	2250
Potenza illuminazione forno	W	25
Dimensioni, forno senza imballaggio	mm LxPxH	595x595x558
Peso, senza imballaggio	kg	28,5
N. EAN forno		4016572411539
N. EAN piano di cottura		4016572411546

*Salvo modifiche tecniche.

Tutti i dati specifici dell'etichetta energetica relativi all'apparecchio sono stati determinati dal produttore dell'apparecchio secondo i metodi di misurazione standardizzati a livello europeo in condizioni di laboratorio, registrati nella norma EN 50304. Il consumo energetico effettivo degli elettrodomestici dipende dal luogo di installazione e dal comportamento dell'utente e può quindi essere superiore ai valori determinati dal produttore dell'apparecchio in condizioni standard.

Marcatura CE

Al momento del suo lancio sul mercato, questo apparecchio è conforme ai requisiti stabiliti dalle direttive del Consiglio concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica 2014/30/UE e relativa all'uso del materiale elettrico entro taluni limiti di tensione RL 2014/35/EU.

Questo apparecchio è contrassegnato con la marcatura CE e dispone di una dichiarazione di conformità per l'ispezione da parte delle autorità di vigilanza del mercato competenti.

20 Smaltimento di apparecchi vecchi



Questo apparecchio è marcato conformemente alla direttiva europea sullo smaltimento

2012 / 19 / EU

Garantisce il corretto smaltimento del prodotto. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, aiuterete a evitare possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute, che potrebbero verificarsi a causa di un errato smaltimento.

Il simbolo sul prodotto o sui documenti allegati indica che questo apparecchio non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Dovrà invece essere consegnato al punto più vicino di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato in accordo con le regole ambientali vigenti per lo smaltimento dei rifiuti. Per informazioni più dettagliate, contattare il vostro ufficio pubblico di competenza o il servizio di smaltimento rifiuti.

Rendere inutilizzabili gli apparecchi vecchi giunti a fine vita prima dello smaltimento:

- Scollegare la spina dalla presa.
- Scollegare la spina dal cavo.

I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i pericoli legati alla manipolazione di elettrodomestici. Sorvegliare i bambini e assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Dalbach

GGV HANDELGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR.8
D-41564 KAARST
ALEMANIA