

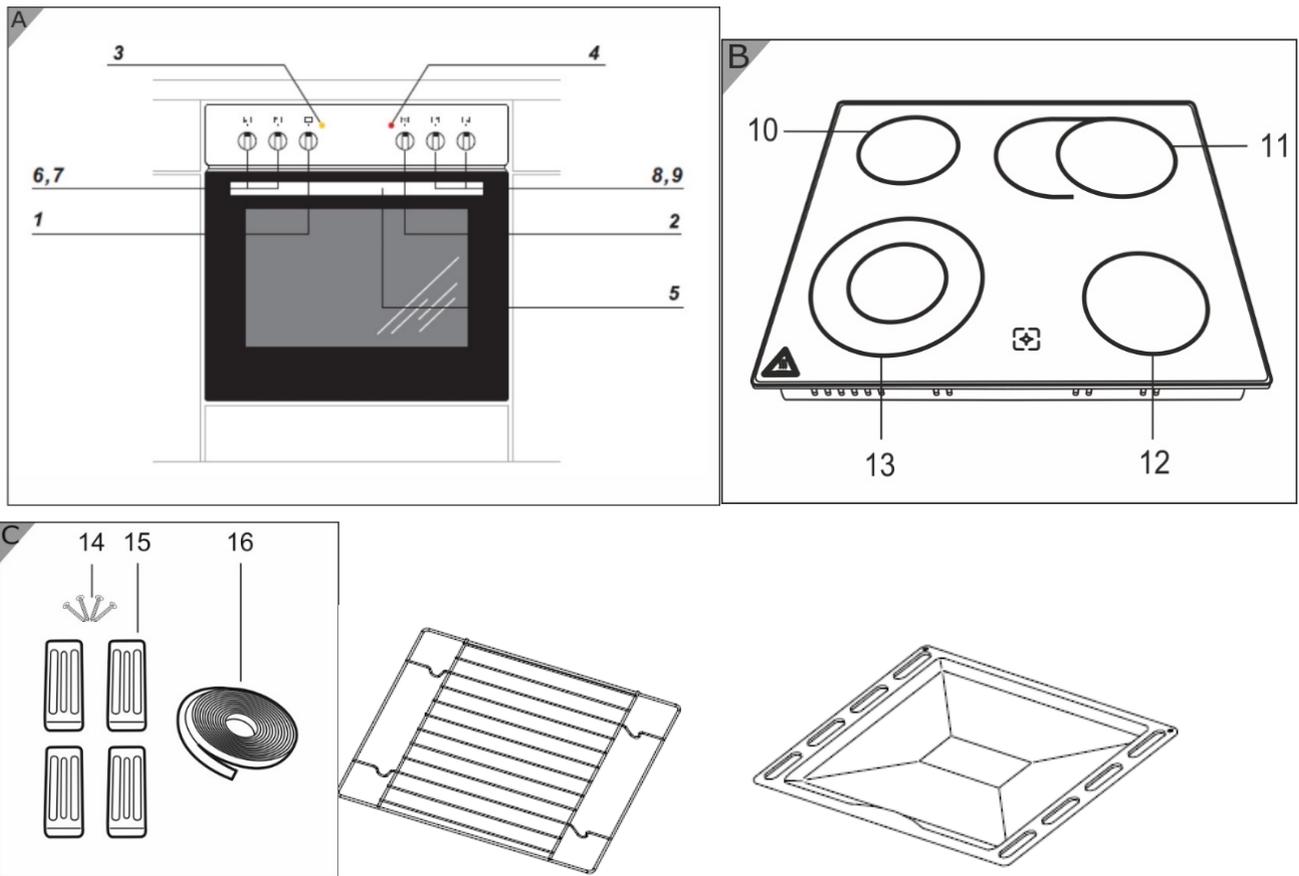
Dalbach

Einbaubackofen Set mit Glaskeramikkochfeld

HE03

KFH60-03

Gebrauchs- und
Montageanweisung



Gerätebeschreibung

Grillrost

Backblech

Lieferumfang

- 1) Backofen-Funktionswähler
- 2) Backofen-Energieregler
- 3) Kontrollleuchte „gelb“
- 4) Kontrollleuchte „rot“
- 5) Türgriff
- 6) Energieregler Kochfeld
- 7) Energieregler Kochfeld
- 8) Energieregler Kochfeld
- 9) Energieregler Kochfeld
- 10) Kochfeld hinten links
- 11) Kochfeld hinten rechts
- 12) Kochfeld vorne rechts
- 13) Kochfeld vorne links
- 14) Kreuzschlitzschrauben 4 Stk.
- 15) Halteklammer 4 Stk.
- 16) Dichtigkeitsband

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 Kundendienst¹ Deutschland. Tel.0 29 44-9716 760.

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 (0)2944 9716760

Inhaltsverzeichnis

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	15
2.4	Elektrischer Anschluss	16
2.5	Backofen einbauen	17
2.6	Backofen und Glaskeramikkochfeld ausbauen	17
3	Erstinbetriebnahme	18
4	Betrieb	19
4.1	Funktionen Backofen	19
4.2	Backofen bedienen	21
4.3	Glaskeramikkochfeld bedienen	23
4.3.1	Geeignetes Kochgeschirr	24
5	Reinigung und Wartung	26
5.1	Backofentür aushängen	28
5.2	Leuchtmittel auswechseln	29
6	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten	30
7	Kundendienst	34
8	Garantiebedingungen	35
9	Technische Daten	36
10	Altgeräte entsorgen	37
11	For your safety	40
11.1	Safety and responsibility	41
11.2	Safety and warnings	42
11.3	Unpacking the appliances	43
12	Installation instructions	44
12.1	The correct installation location	45
12.2	Preparing the appliances for installation	47
12.3	Installing the glass ceramic hob	49
12.4	Electrical connection	50
12.5	Installing the oven	51
12.6	Remove oven and glass ceramic hob	51
13	Using for the first time	52

14	Operation.....	53
14.1	Oven functions	53
14.2	Operating the oven	55
14.3	Operating the glass ceramic hob.....	57
14.3.1	Suitable cookware.....	58
15	Cleaning and service	60
15.1	Removing the oven door	62
15.2	Replacing the lamp	63
16	Practical tips for cooking and baking/roasting	64
17	After Sales Service	68
18	Warranty terms	69
19	Technical data	70
20	Disposal of old appliances	71

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



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



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.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Reparatur!

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

Transporthinweise

Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden

Verpackungs-material

Umweltgerecht entsorgen



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.

Transportschutz entfernen

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

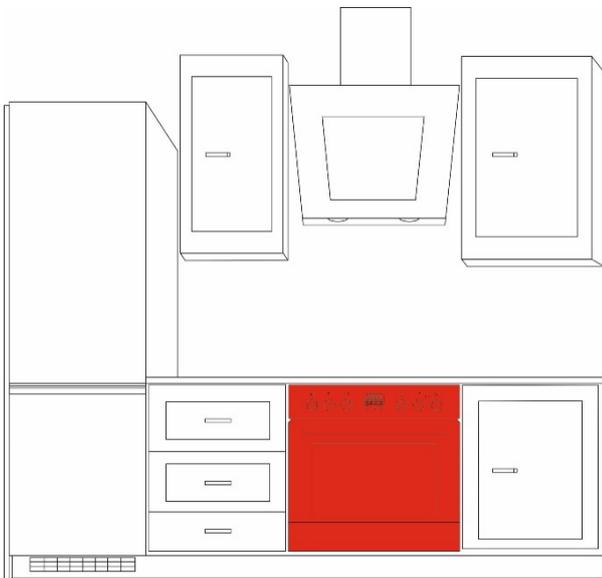


Abbildung 1 Position Backofen

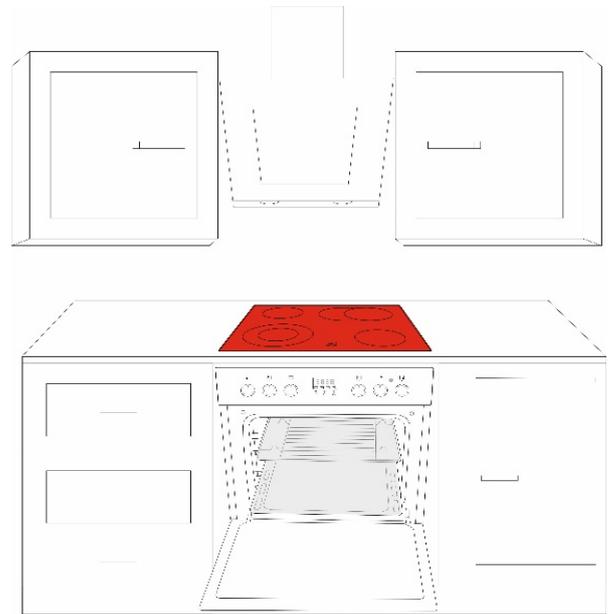


Abbildung 2 Position Glaskeramikkochfeld

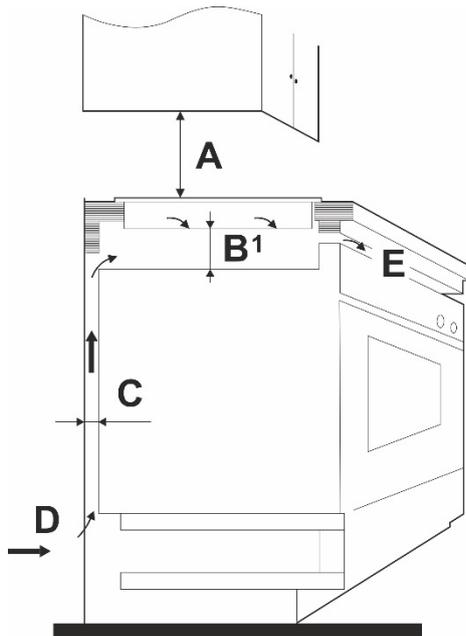


Abbildung 2-1 mit Wärmequelle

A 760mm_B1 50 mm /50 mm min C 20mm
min_D Lufteinlass_
E Luftauslass min 5mm

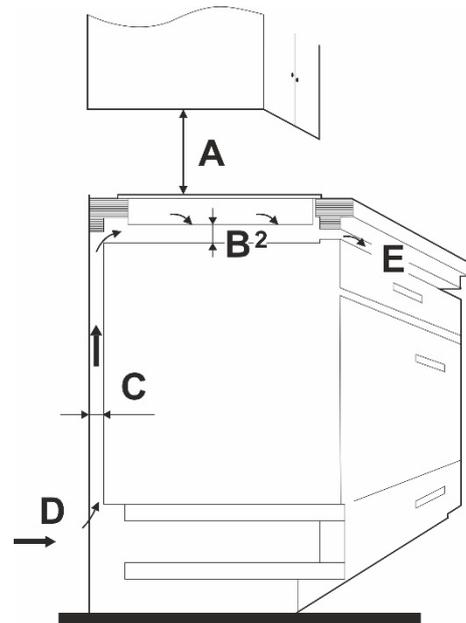


Abbildung 2-2 ohne Wärmequelle
mit Unterschrank oder Schublade

A 760mm_B2 15 mm /50 mm min_
C 20mm min_D Lufteinlass_
E Luftauslass min 5mm

DE

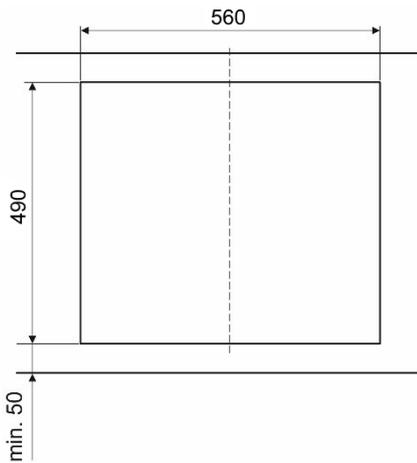


Abbildung 3 Ausschnitt Arbeitsplatte

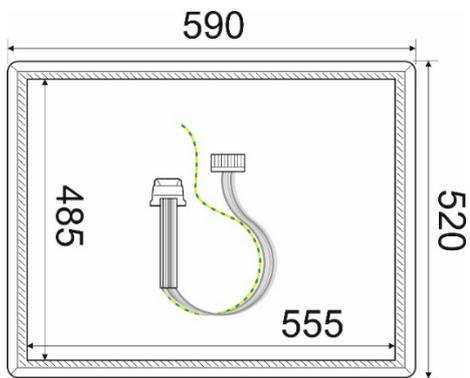


Abbildung 4 Rückseite Glaskeramikkochfeld

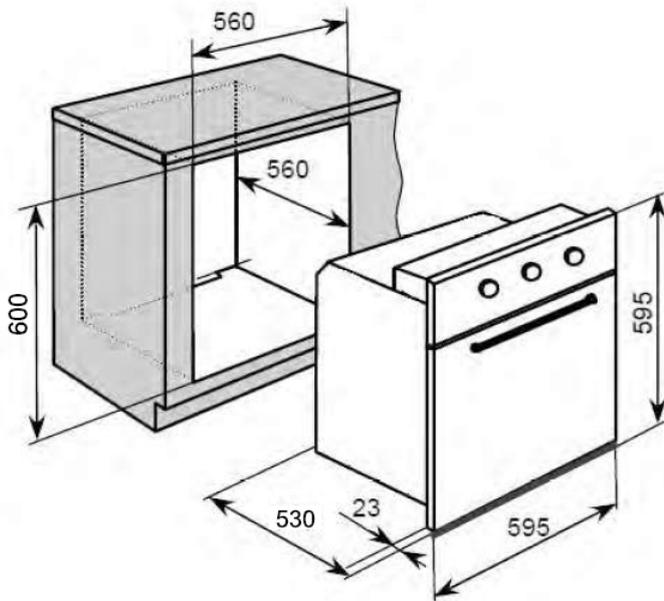


Abbildung 5 Backofen

Alle Masse sind mm

**Arbeitsplatte gemäß Massskitze
560 x 490 mm aussägen**

Rückseite Glaskeramikkochfeld

Außenmaß (Rahmen)

Innenmaß (Gehäuse)

Backofen Abmessungen

in mm

2.2 Geräte für den Einbau vorbereiten

Geräte auspacken

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

ACHTUNG

Sachbeschädigung vermeiden!

- Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.



VORSICHT

Schnittverletzung durch gerissene Glaskeramikkochplatte!

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

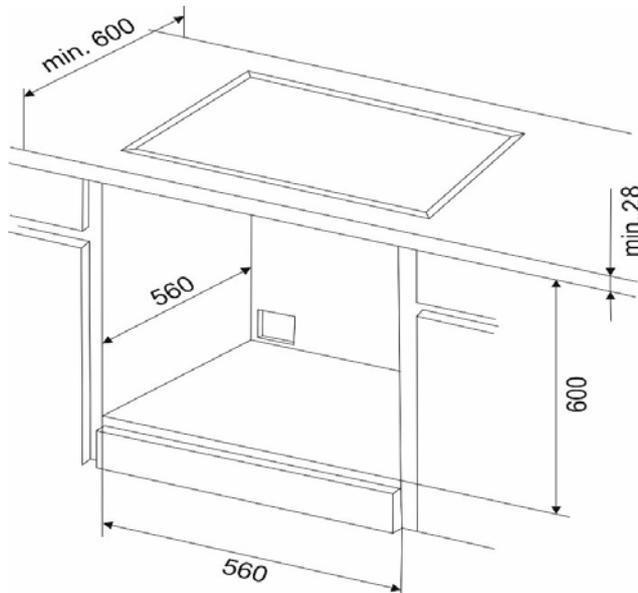


Abbildung 6 Einbaunische

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.

Zubehör Material Glaskeramikkochfeld, siehe **Bild C**.

³ Nähere Informationen sind beim Küchenhersteller einzuholen

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.



WARNUNG



Tod durch elektrischen Schlag!

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

ACHTUNG

Das Glaskeramikkochfeld vorsichtig in die Arbeitsplatte legen. **Es muss beim ersten Versuch funktionieren!**

- Andernfalls lässt sich das Glaskeramikkochfeld nicht ohne weiteres hochheben und das Dichtigkeitsband haftet beim zweiten Versuch nicht so gut.

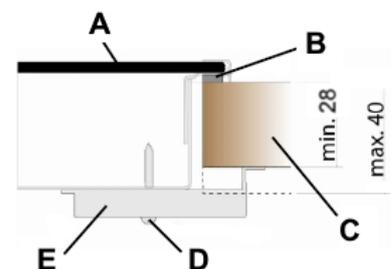


Abbildung 7 Querschnitt eingebautes Glaskeramikkochfeld

A Glaskeramikkochfeld

B Dichtung

C Arbeitsplatte

D Schraube

E Halteklammer

2.4 Elektrischer Anschluss

Hinweise für die Elektrofachkraft

- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom 380- 415V 3N~50Hz
- Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom 230V ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste möglich.

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

Die Anschlussleitung ist in der Zuentlastung befestigen.

ACHTUNG

Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste anschließen.

Beschreibung Rückseite Backofen

- 1) Steckleiste für Kompaktstecker Kochfeld
- 2) (grau) Netzanschlussdose
- 3) Schrauben

Erdungsleiter

Erdungsleiter nicht mit im Kompaktstecker. Erdungsleiter an eine der Schrauben (3) fixieren.

Netzanschlussdose Öffnen / Schließen

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

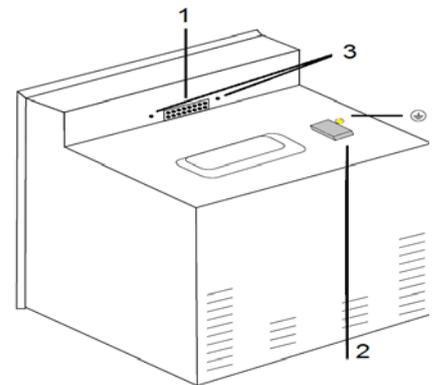


Abbildung 8 Backofenrückseite

Symbol Neutralleiter 

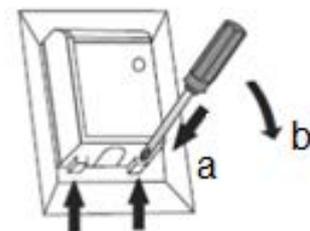


Abbildung 9 Netzanschlussdose

Empfehlung Anschluss

3 Phasen (N3)

- 380-400V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull.
- -Brücke verbindet die Klemmen 4-5.
- -Phasenreihenfolge nach 1-2-3.
- -Neutralleiter auf 4 und 5.

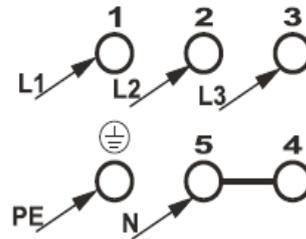


Abbildung 10 3 Phasen N3

2.5 Backofen einbauen

Backofen an das Stromnetz anschließen.

- Den Backofen ein Stück weit in den vorher angefertigten Umbauschrank schieben und an das Kochfeld anschließen.
- Kompaktstecker in die Anschlussöffnung siehe Abb. 9 Backofenrückseite stecken.
- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben. Mit vier Schrauben an den auf der Skizze Abb.12 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
- Kochzonen und Backofen einschalten und die Funktion prüfen

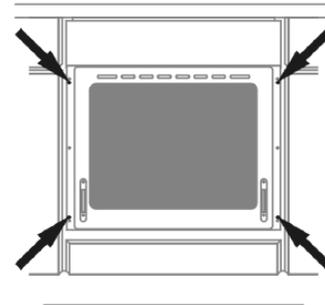


Abbildung 11 Backofen

2.6 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.12
 → den Backofen leicht anheben und vorsichtig herausziehen.

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

ACHTUNG

Sachschaden!

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

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!

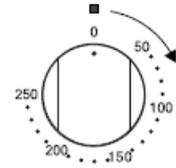
- Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel; Oberfläche wird beschädigt.

4 Betrieb

4.1 Funktionen Backofen

Backofen Temperaturregler

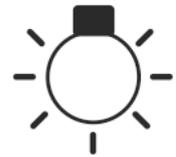
Der Backofenenergieregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50°C bis 250°C.



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.



Auftauen

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

Keine Temperatureinstellung erforderlich.



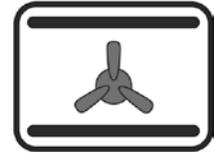
Unter- und Oberhitze

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



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.



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.



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.



Ventilator mit kombinierter Grill-/Oberhitze

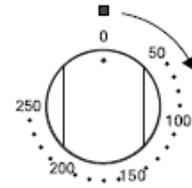
Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze sowie Umluft. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. Diese Funktion beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts.

Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel, ganzem Fisch.



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)

Betriebsanzeige
(Heizvorgang im Backofen)

Grillen

Auf der obersten Einschubleiste, direkt unter dem Infrarotheizkörper lassen sie kleine bis mittelgroße Fleischstücke grillen.

- Es ist zu empfehlen, max.2-3 cm dicke Fleischportionen zu grillen.
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einreiben.
- Die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die wenden.



WARNUNG



Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. **Kinder fernhalten!**



WARNUNG



Brandgefahr!

Grillgut nicht zu weit nach hinten im Backofen schieben. Dort ist es sehr heiß. fette Grilladen könnten Feuer fangen.

Grill einschalten

1. Backofenfunktionswähler in die Position drehen, die mit dem Symbol Grill gekennzeichnet ist.
2. Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen.
3. Universalblech mit der zu zubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen.
4. Beim Grillen am Rost, ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anordnen.



Hinweis

Bei der Backofenfunktion Umluft mit kombinierter Grill- und Oberhitze maximal die Temperatur 200 °C einstellen.

Ventilator-Betrieb

Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

Die Vorteile des Umluft-Betriebes sind:

- Beim Backen kann die Temperatur um ca. 20° niedriger eingestellt werden, da durch die Umluft-Funktion die Wärme gleichmäßiger verteilt und somit besser genutzt wird.
- Verkürzung der Brat-/Backzeit
- Geeignet zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen.



4.3 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

Elektrischer Schlag durch defektes Glaskeramikkochfeld!

Das Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht ausschalten.

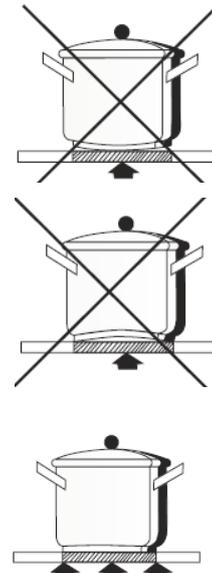
- sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Keine Reparaturen am Geräte vornehmen.

4.3.1 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.



ACHTUNG

Beschädigung des Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.

Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

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‘.

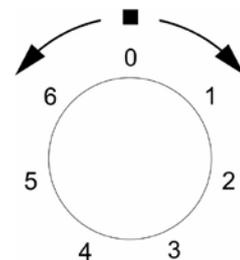


WARNUNG

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.**



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
	Zuschaltung Bräter Zone / Zweikreiskochfeld

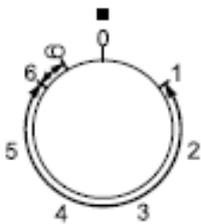
Einschalten des Kochfeldes

Die Heizungszone wird durch die auf der Bedienblende des Einbaugerätes 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 (Restwärmanzeige) und erlischt erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

Bräter Zone / Zweikreiskochfeld umschalten

1. Den jeweiligen Energieregler bzw. Taktschalter (Zweikreiszone / Bräter Zone) nach rechts bis zum entsprechenden Symbol drehen.
2. Die Bräter Zone / Zweikreiszone ist eingeschaltet.
3. Die Heizleistung mit dem Energieregler regulieren.



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

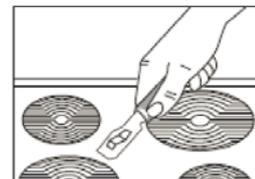
Schnittverletzung bei der Benutzung von Rasierklingschabern.

- Rasierklingen äußerst scharf



VORSICHT

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



Glaskeramikkochfeld

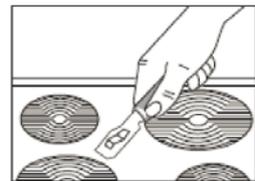
Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.

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 Glaskeramikreinigern 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.

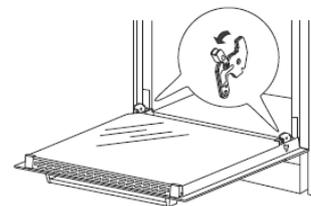


Abbildung 12 Backofentür

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.

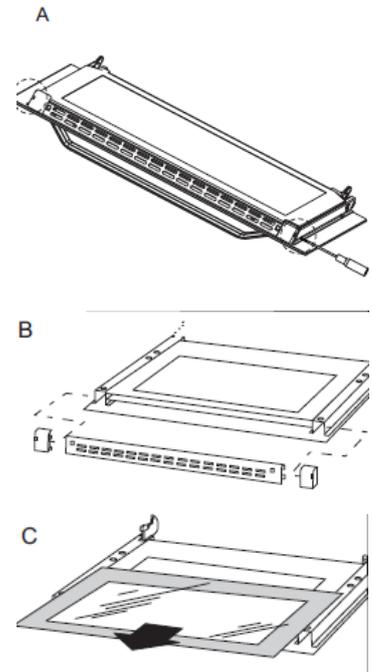


Abbildung13 Glasplatte

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.

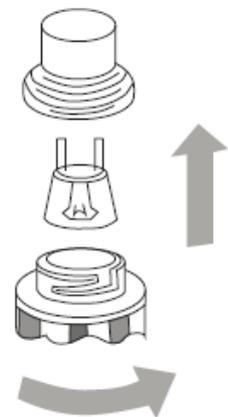


Abbildung14
Innenbeleuchtung

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 Einstecken 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: Ventilator

(Ober- und Unterhitze + Ventilator)

KUCHEN Gebäckart	Ventilator	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

Backofenfunktion: Ober und Unterhitze / Heißluft

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

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	Ventilator	Ober-/ Unterhitze	Ventilator	
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 „well done“/bien cuit		3		210-230	25-30
Rinderbraten	2	2	160-180	200-220	120-140
Schweinefleisch					
Braten	2	2	160-180	200-210	90-140
Schinken	2	2	160-180	200-210	60-90
Schweinefilet		3		210-230	25-30
Kalbfleisch	2	2	160-170	200-210	90-120
Lammfleisch	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Geflügel					
Hähnchen	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans (ca. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Fisch	2	2	175-180	210-220	40-55

* Die Angaben in der Tabelle beziehen sich immer auf 1 kg.

Für jedes weitere kg ist mit etwa 15-25 Min. mehr zu rechnen.

Backofenfunktion: Kombinierte Grill- und Oberhitze

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

Backofenfunktion: Grillhitze

GRILL Speiseart	Einschubhöhe von unten	Temp. [C°]	Grillzeit [min]	
			Seite 1	Seite 2
Schweinekotelett	4	250	8-10	6-8
Schweineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Schaschlik	4	250	7-8	6-7
Bratwürste	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (Steak ca. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalbschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalbsteak	4	250	6-8	5-6
Hammelkotelett	4	250	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	8-10
Hähnchen, halbiert (je 500g)	3	250	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200- 250g)	3	250	5-8	5-7

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

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 Garantizeit 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 (0)2944-9716760

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

9 Technische Daten

Marke		Dalbach
Modell		HE03 KFH60-03
Produktgruppe		I
Spannung / Frequenz	V/Hz	380-415 / 50
Anschlussleistung gesamt	W	9600
Anschlussleistung Ofen	W	2900
Grill	W	2900
Grill & Ventilator	W	2200
Leistung Ventilator	W	60
Leistung Backleuchte	W	25
Abmessungen, unverpackt Herd	mm BxTxH	595x530x595
Gewicht, unverpackt	kg	28
EAN Nr. Backofen		4016572411553
EAN Nr. Kochfeld		4016572411560

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

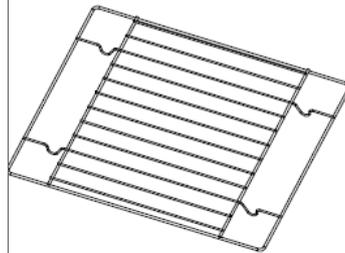
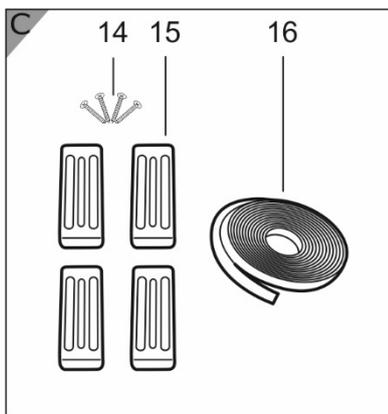
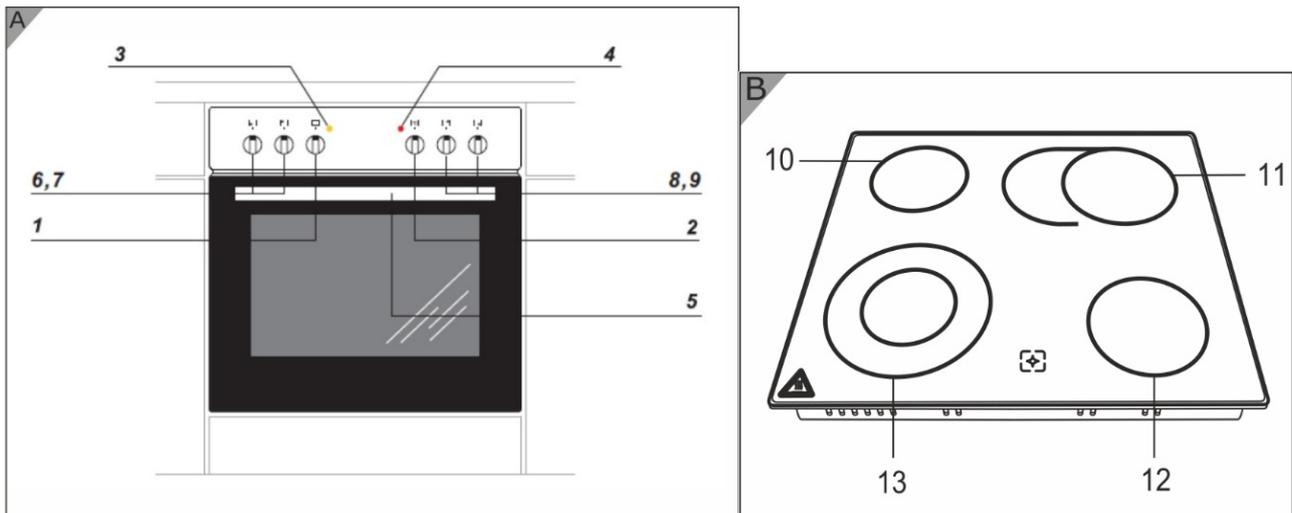
Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

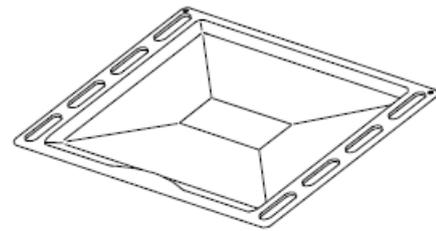
Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

- 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.



Grill rack



Baking tray

Device description

Scope of delivery

- 1) Oven function selector
- 2) Oven energy regulator
- 3) Control lamp "yellow"
- 4) Control lamp "red"
- 5) Door handle
- 6) Energy regulator, hob
- 7) Energy regulator, hob
- 8) Energy regulator, hob
- 9) Energy regulator, hob
- 10) 1Hob rear left
- 11) Hob rear right
- 12) Hob front right
- 13) Hob front left
- 14) Phillips screws 4 pcs.
- 15) Retaining clip 4 pcs.
- 16) Sealing tape

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 instruction manual, please contact After Sales Service Germany ⁴. Tel.0 29 44-9716 760.

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.

⁴ After Sales Service Tel. +49 (0)2944 9716760

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, foils, 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

ATTENTION

Danger of cuts due to damaged sharp edges!

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



CAUTION

Risk of injury due to improper repairs!

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

Transport instructions

Inspect the appliance for transport damage.

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 Service⁵ or the supplier.

Packaging materials

Dispose of in an environmentally safe manner



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.

⁵ 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 correct installation location

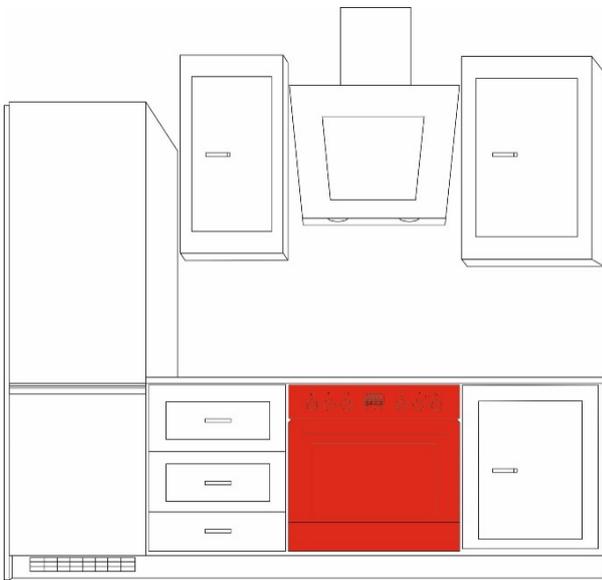


Figure 1 Oven position

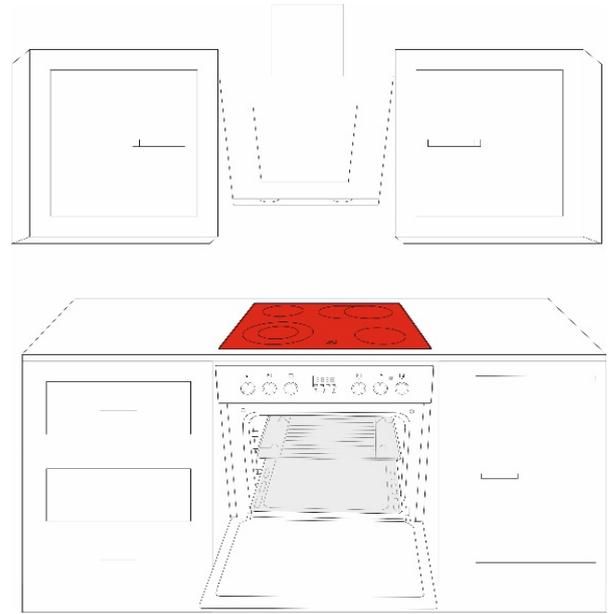


Figure 2 Glass ceramic hob position

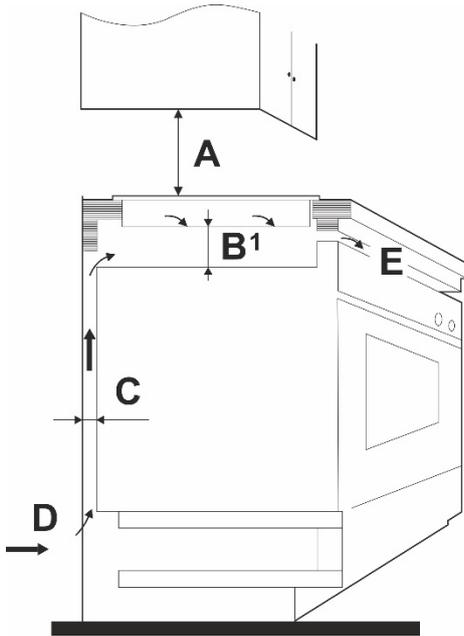


Figure 2-1 with heat source

A 760 mm_B1 50 mm /50 mm min C 20 mm
 min_D air inlet_
 E air outlet min 5 mm

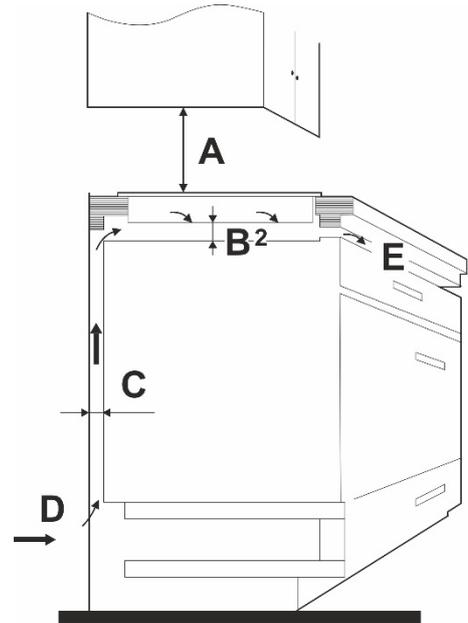


Figure 2-2 without heat source with base cabinet or drawer

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

EN

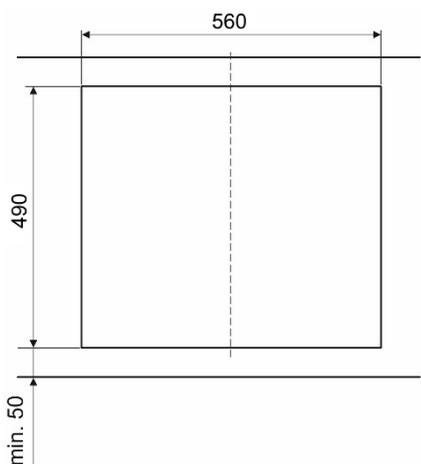


Figure 3 Worktop section

All dimensions in mm

Saw out worktop according to dimensions 560 x 490 mm

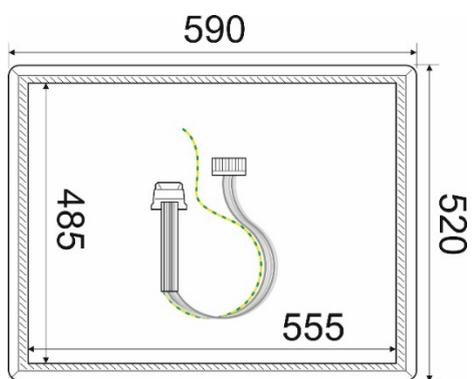


Figure 4 Rear of glass ceramic hob

Rear of glass ceramic hob

Outer dimensions (frame)

Inner dimensions (housing)

Oven dimensions

in mm

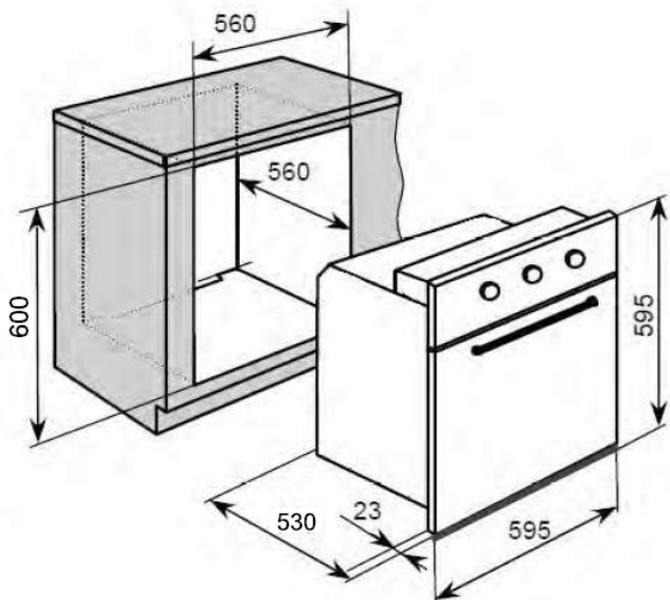


Figure 5 Oven

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.

ATTENTION

Avoid damage to property!

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



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!**

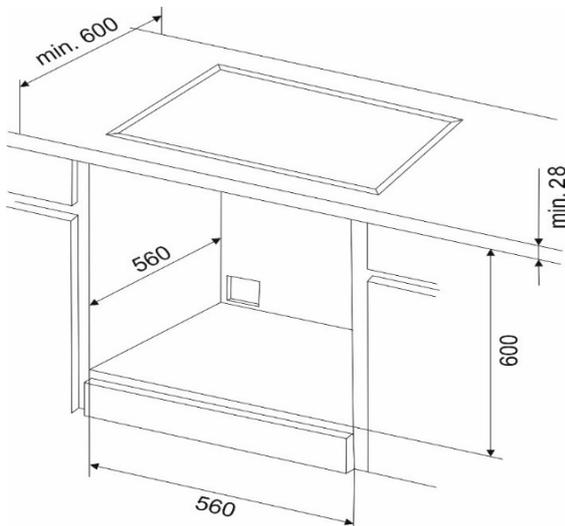


Figure 6 Built-in niche

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 68930:2009-11⁶.

Accessory material for glass ceramic hob, see **Figure C**.

⁶ Further information can be obtained from the kitchen manufacturer

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.



WARNING



Electrocution hazard!

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

ATTENTION

Carefully place the glass ceramic hob into the worktop. **It must work the first time!**

→ Otherwise the glass ceramic hob cannot be easily lifted out again and the sealing tape does not stick as well the second time.

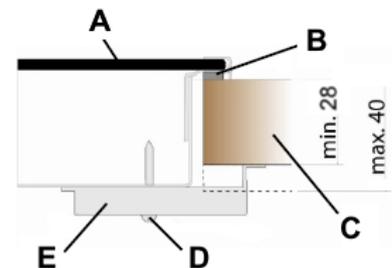


Fig. 7 Cross-section of installed glass ceramic hob

A Glass ceramic hob

B Seal

C Worktop

D Screw

E Retaining clamp

12.4 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. The appliance can be adapted to the single-phase current 230V by means of appropriate bridging on the terminal strip.

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



Description of rear of oven

- 1) Cable connector for hob compact plug
- 2) (Grey) mains power socket
- 3) Screws

Earthing conductor

Earthing conductor not included in the compact plug. Fix the earthing conductor to one of the screws (3).

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.

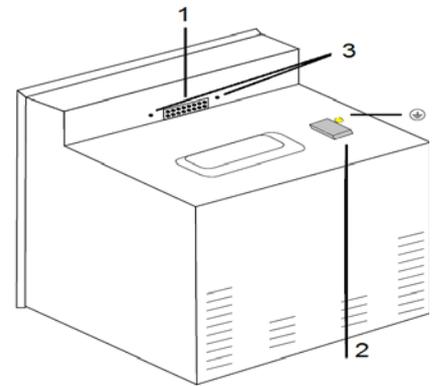


Figure 8 Rear of the oven

Neutral conductor symbol

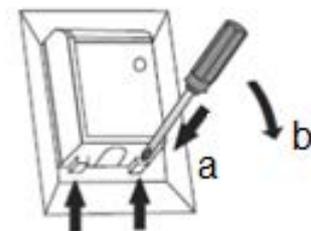


Figure 9 Mains power socket

Connection recommendation

3 phase (N3)

- 380-400 V 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.

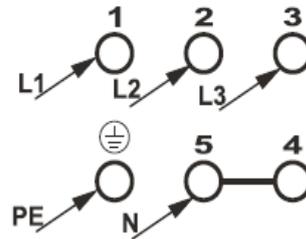


Figure 10 3 phases N3

12.5 Installing the oven

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.
- Insert the compact plug into the connection opening, see Fig. 9 Rear of the oven.
- Slide the oven completely into the conversion cabinet. Secure in this position with four screws at the points shown in the sketch (Fig.12).

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
- Switch on the cooking zones and oven and check the function

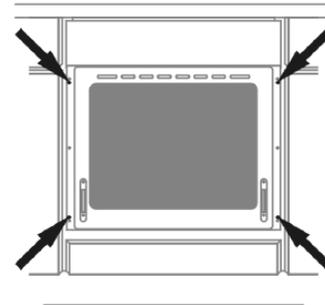


Figure 11 Oven

12.6 Remove oven and glass ceramic hob



Electrocution hazard

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

To remove the oven:

- Loosen all 4 fixing screws (Fig. 12)
- Lift the oven slightly and pull it out carefully.

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

ATTENTION

Appliance damage!

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

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!

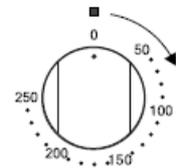
- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents; the surface will be damaged.

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.



Defrosting

Frozen food can be defrosted faster and more gently; this is possible thanks to the fan.

No temperature setting required.



Heating from above and below

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



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.



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.



Combined grill heating/heating from above

In this position, heating takes place with the grill and heating from above. This function allows for 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.

Fan with combined grill heat/heating from above

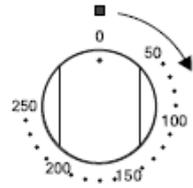
In this position, heating takes place with the grill and heating from above as well as recirculating air. The grill heating element and fan switch on and off alternately. The fan swirls the hot air around the dish. This function speeds up grilling and improves the flavour of the dish.

Suitable for roasting meat, poultry, whole fish.



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)

Operation indicator (heating process in the oven)

Grilling

Small to medium-sized pieces of meat can be grilled on the top shelf, directly under the infrared heating element.

- It is recommended to grill meat portions with a maximum thickness of 2-3 cm.
- Rub a little oil or fat into meat and fish dishes before grilling.
- After half the grilling time, turn the grilled food portion over.



WARNING



Risk of burning on hot surfaces!

- Do not leave the oven unattended during grilling. **Keep children away!**



WARNING



Fire hazard!

Do not push the grilled food too far back in the oven. It is very hot there. Fatty grilled food could catch fire.



Note

For the recirculating air oven function with combined grill and heating from above, set the maximum temperature to 200 °C.

Switching on the grill

1. Turn the oven function selector to the position marked with the grill symbol.
2. Heat the oven for 5 minutes (with the oven door closed).
3. Arrange the universal tray with the food to be prepared at the correct height in the oven.
4. When grilling on the grate, place an empty baking tray for the dripping fat at a lower height (under the grate).

Fan operation

The fan swirls the hot air around the dish.

Advantages of recirculating air operation:

- When baking, the temperature can be set approximately 20 degrees lower, as the recirculating air function distributes the heat more evenly and thus makes better use of it.
- Reduction of the roasting/baking time
- Suitable for simultaneous preparation of several dishes.



14.3 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

Electric shock hazard from defective glass ceramic hob!

The glass ceramic hob cannot be switched off.

- Switch off or unscrew the household fuse immediately and call After Sales Service.
- Do not carry out repairs on the appliance yourself.

14.3.1 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.

ATTENTION

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

Use only undamaged cookware.

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'.

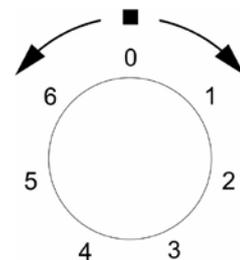
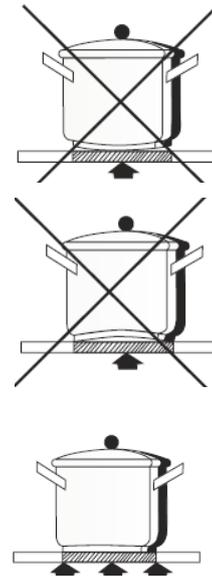


WARNING

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.**



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
	Connection of roasting zone/dual-circuit hob

Switching on the hob

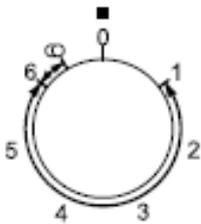
The heating zones are regulated by energy controllers located on the control panel of the built-in appliance, which allow changing the regulation of heat retention (about 7% of heating capacity) up to the maximum temperature.

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 the roasting zone/dual-circuit hob

Turn the respective energy controller or cycle switch (dual-circuit zone/roasting zone) to the right to the corresponding symbol.

4. The roasting zone/dual-circuit zone is switched on.
5. Regulate the heating performance with the energy controller.



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!

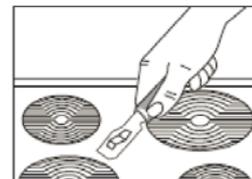
CAUTION

Risk of cutting injuries when using razor-blade scrapers!

- Razor blades are extremely sharp.

CAUTION

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



Glass ceramic hob

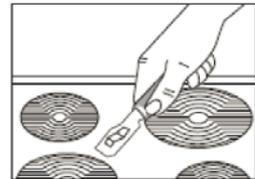
Clean the glass ceramic hob with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth.

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.

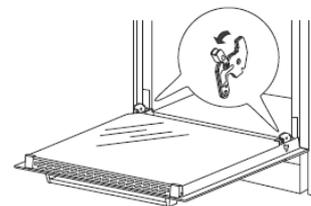


Figure 12 Oven door

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.

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)

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.

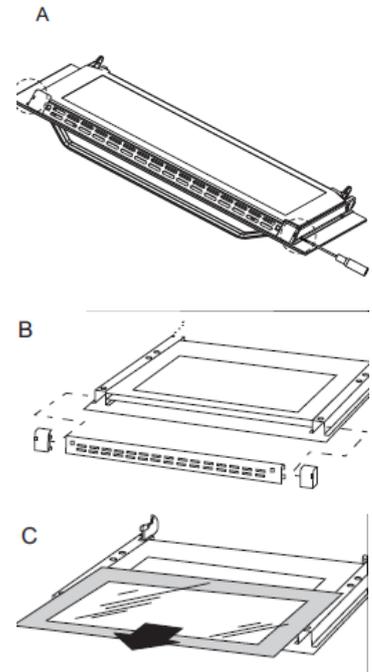


Figure 14 Glass plate

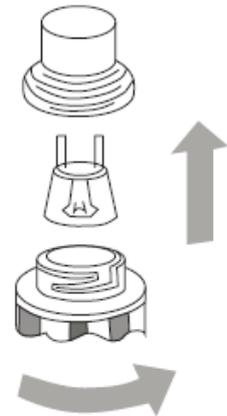


Abbildung 14 Interior lighting

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: Fan

(Heating from above and below + fan)

CAKES Type of baked food	Fan	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	150	40-55
- Yeast dough	150	40-45
Crumble cake	150	30-45
Sponge cake	150	30-40

Oven function: Heating from above and below/hot air)

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

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
	Fan	Heating from above/below	Fan	Heating from above/below	
Type of meat					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	2	160-180	200-220	120-140
Pork					
Joint	2	2	160-180	200-210	90-140
Ham	2	2	160-180	200-210	60-90
Pork fillet		3		210-230	25-30
Veal	2	2	160-170	200-210	90-120
Lamb	2	2	160-180	200-220	100-120
Game	2	2	175-180	200-220	100-120
Poultry					
Chicken	2	2	170-180	210-220	40-55

Goose (approx. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Fish	2	2	175-180	210-220	40-55

* The information in the table always refers to 1 kg.

About 15-25 minutes more for each additional kg.

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

Oven function: Grill heat

GRILL Type of food	Tray height from below	Temp. [C°]	Grill time [min]	
			Page 1	Page 2
Pork chop	4	250	8-10	6-8
Pork cutlet	3	250	10-12	6-8
Shish kebab	4	250	7-8	6-7
Sausages	4	250	8-10	8-10
Roast beef (steak approx. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Veal cutlet	4	250	8-10	6-8
Veal steak	4	250	6-8	5-6
Mutton chop	4	250	8-10	6-8
Lamb chop	4	250	10-12	8-10
Chicken, halved (500g each)	3	250	25-30	20-25
Fish fillet	4	250	6-7	5-6
Trout (approx. 200-250g each)	3	250	5-8	5-7

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

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 operating instructions, 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 (0)2944-9716760

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

19 Technical data

Brand		Dalbach
Model		HE03 KFH60-03
Product group		I
Voltage / frequency	V/Hz	380-415 / 50
Total connected load	W	9600
Stove connected load	W	2900
Grill	W	2900
Grill & fan	W	2200
Fan power	W	60
Baking light power	W	25
Hob dimensions, unpacked	mm WxDxH	595x530x595
Weight unpacked	kg	28
EAN No. of oven		4016572411553
EAN No. of hob		4016572411560

* 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

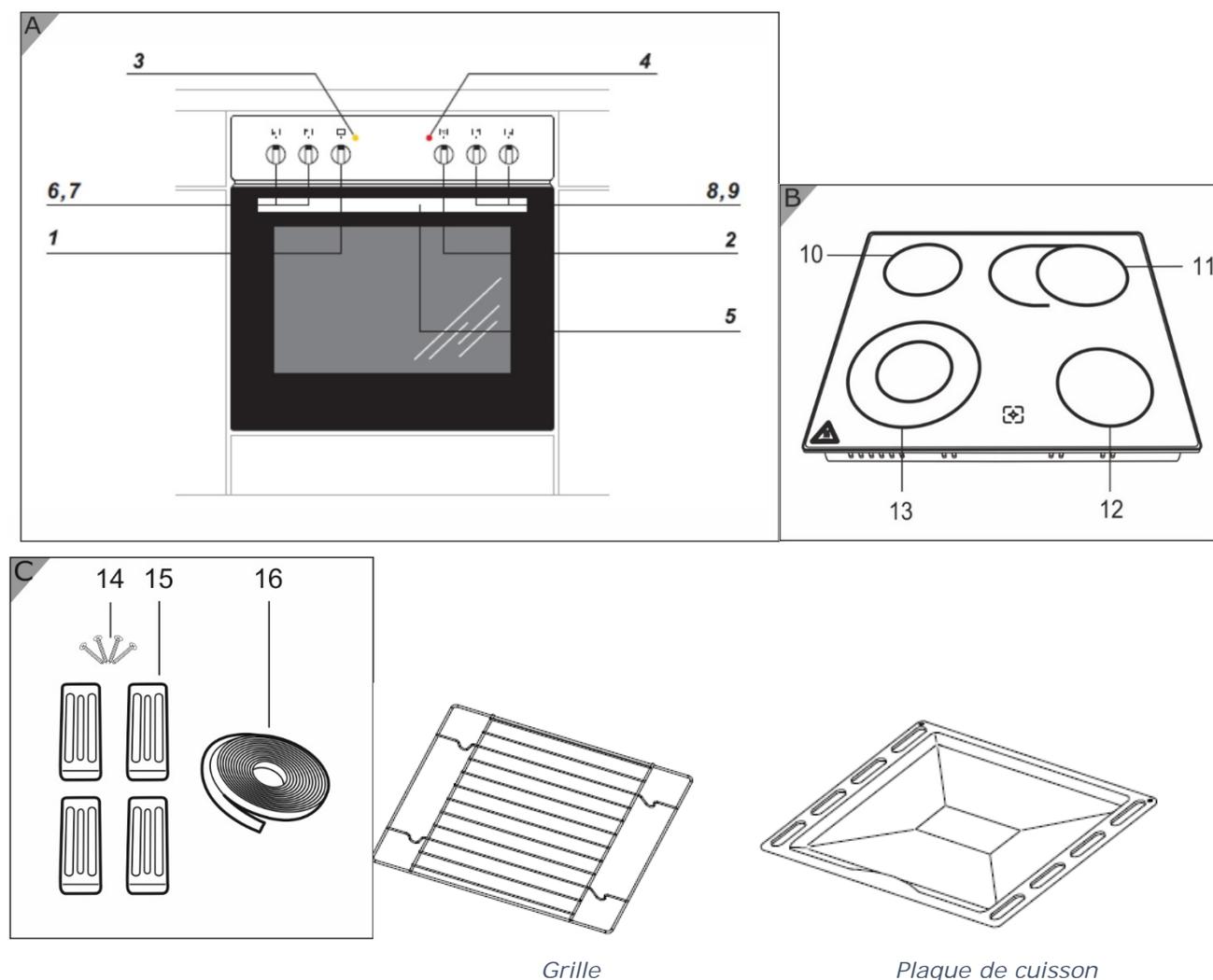
Dalbach

Four encastré avec table de cuisson
vitrocéramique

KH03

KFH60-03

Mode d'emploi et
instructions d'installation



Description de l'appareil

Champ d'application

- 1) Sélecteur de fonction du four
- 2) Régulateur de l'énergie des fours
- 3) Lampe de contrôle "jaune"
- 4) Lampe de contrôle "rouge"
- 5) Poignée de porte
- 6) Plaque de cuisson du régulateur de l'énergie
- 7) Plaque de cuisson du régulateur de l'énergie
- 8) Régulateur de l'énergie pour la table de cuisson
- 9) Plaque de cuisson du régulateur de l'énergie
- 10) Plaque de cuisson arrière gauche
- 11) Plaque de cuisson arrière droite
- 12) Plaque de cuisson avant droite
- 13) Plaque de cuisson avant gauche
- 14) Vis Phillips 4 pcs.
- 15) Pince de retenue 4 pcs.
- 16) Bande de scellement

Préliminaire

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. Appelez-nous au 0 29 44-9716 760.

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 (0)2944 9716760

Sommaire

1	Pour votre sécurité	6
1.2	Sécurité et responsabilité	7
1.3	Sécurité et avertissements	8
1.4	Déballer les appareils	9
2	Instructions de montage/d'installation	10
2.1	Emplacement correct	11
2.2	Préparation des appareils pour l'installation	13
2.3	Installation de la table de cuisson vitrocéramique	15
2.4	Branchement électrique	16
2.5	Monter le four	17
2.6	Démontage du four et de la table de cuisson vitrocéramique	17
3	Première mise en service	18
4	Fonctionnement	19
4.1	Fonctions du four	19
4.2	Utilisation du four	21
4.3	Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique	23
4.3.1	Vaisselle adéquate	24
5	Nettoyage et entretien	26
5.1	Décrocher la porte du four	28
5.2	Changer l'ampoule	29
6	Conseils utiles pour cuisiner ainsi que pour la cuisson/le rôtissage	30
7	Service après-vente	34
8	Conditions de garantie	35
9	Caractéristiques techniques	36
10	Éliminer les appareils usagés	37
11	Voor uw veiligheid	40
11.1	Veiligheid en verantwoordelijkheid	41
11.2	Veiligheid en waarschuwingen	42
11.3	Apparaat uitpakken	43
12	Inbouw-/installatie-instructie	44
12.1	De juiste inbouwplaats	45
12.2	Apparatuur voor de inbouw voorbereiden	47
12.3	Keramische kookplaat inbouwen	49
12.4	Elektrische aansluiting	50
12.5	Oven inbouwen	51
12.6	Oven en de keramische kookplaat verwijderen	51
13	Eerste ingebruikneming	52

14	Werking	53
14.1	Functies oven	53
14.2	Oven bedienen	55
14.3	Keramische kookplaat bedienen	57
14.3.1	Geschikt kookgerei	58
15	Reiniging en onderhoud	60
15.1	Ovendeur losmaken	62
15.2	Lamp verwisselen	63
16	Praktische tips om te koken en bakken/braden	64
17	Klantenservice	68
18	Garantievoorwaarden	69
19	Technische gegevens	70
20	Oude apparaten afvoeren	71

1 Pour votre sécurité

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

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

Explication des consignes de sécurité



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



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



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

ATTENTION

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



Danger mortel par électrocution



Risque de brûlures

1.2 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.

1.3 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 ».

1.4 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.



PRUDENCE

Risque de blessures en cas de réparation incorrecte !

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

Consignes pour le transport

Vérifiez tout dommage lié au transport de l'appareil.

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 9716-760

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

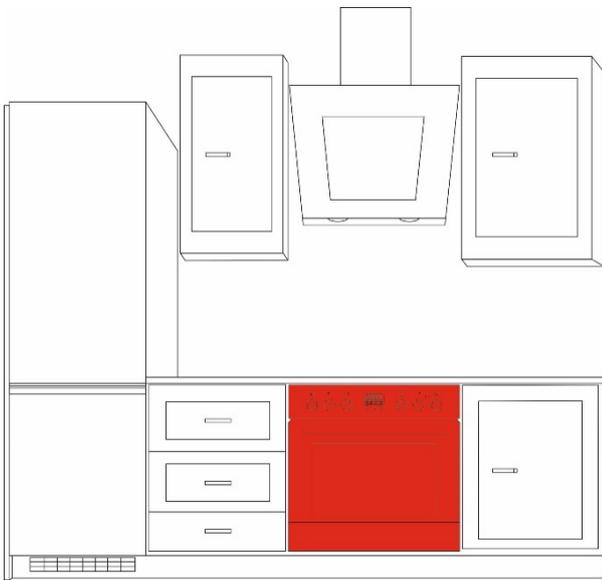


Illustration 1 Position du four

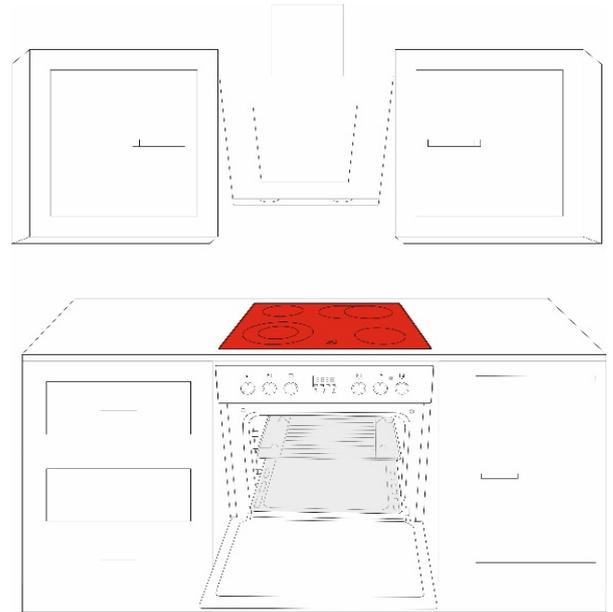


Illustration 2 Position de la table de cuisson vitrocéramique

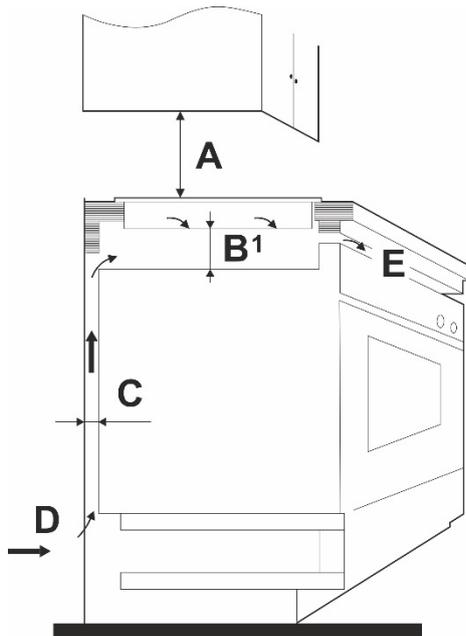


Illustration 2-1 Avec source de chaleur

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

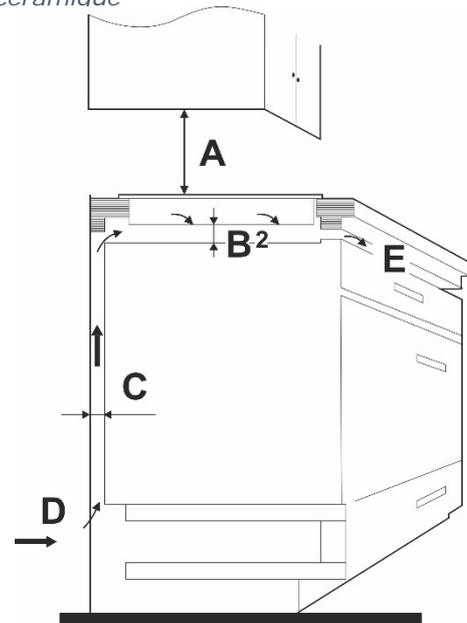


Illustration 2-2 Sans source de chaleur avec élément bas ou tiroir

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

FR

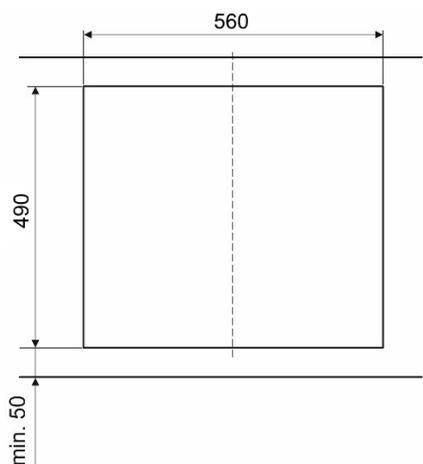


Illustration 3 Découpe du plan de travail

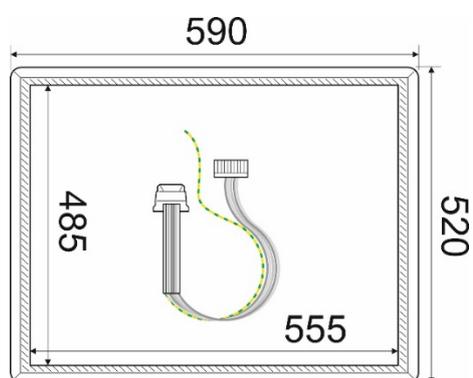


Illustration 4 Arrière de la table de cuisson vitrocéramique

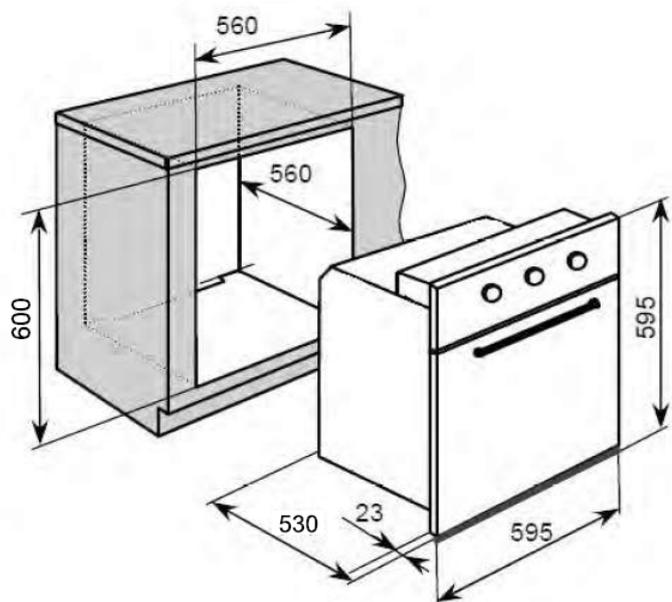


Illustration 5 Four

Toutes les dimensions sont en mm

Scier le plan de travail conformément au schéma coté 560 x 490 mm

Arrière de la table de cuisson vitrocéramique

Dimension extérieure (cadre)
Dimension intérieure (boîtier)

Dimensions du four en mm

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.

ATTENTION

Évitez tous dommages matériels !

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

! 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 !**

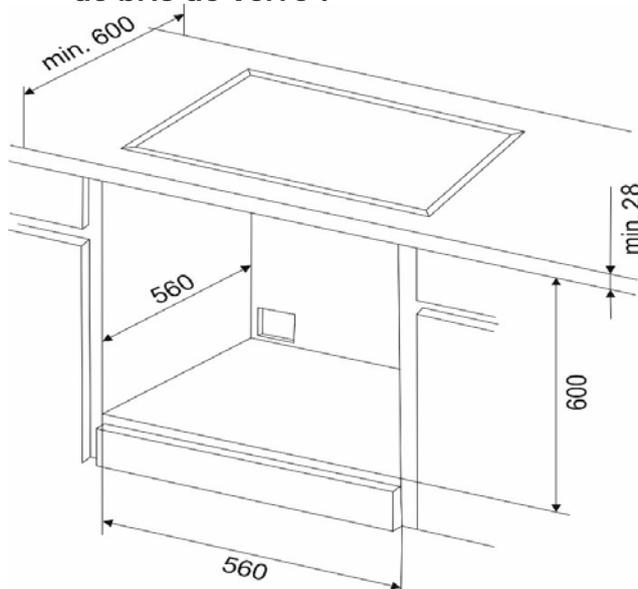


Illustration 6 Niche

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.

Matériau des accessoires de la table de cuisson vitrocéramique, voir **Figure C**.

³ Contactez le fabricant de cuisines pour de plus amples informations

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 :
 - Fixer 4 clips de retenue
 - Fixer 4 vis.



AVERTISSEMENT



Danger mortel par électrocution !

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

ATTENTION

Posez avec prudence la table de cuisson vitrocéramique sur le plan de travail. **La pose doit réussir au premier coup !**

- Si ce n'est pas le cas, la table de cuisson vitrocéramique ne peut être soulevée facilement et le ruban d'étanchéité n'adhère pas aussi bien à la seconde tentative.

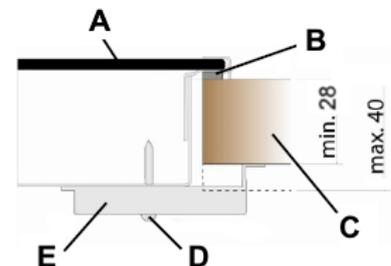


Illustration 7 Section d'une table de cuisson vitrocéramique encastrée

A Table de cuisson vitrocéramique

B Joint

C Plan de travail

D Vis

E Clip de retenue

2.4 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. L'adaptation de l'appareil pour le courant monophasé 230V est possible avec le pontage approprié sur la barrette de raccordement.

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

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

ATTENTION

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

Description de l'arrière du four

- 1) Multi-prise pour prise compacte de table de cuisson
- 2) Prise secteur (grise)
- 3) Vis

Conducteur de terre

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

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.

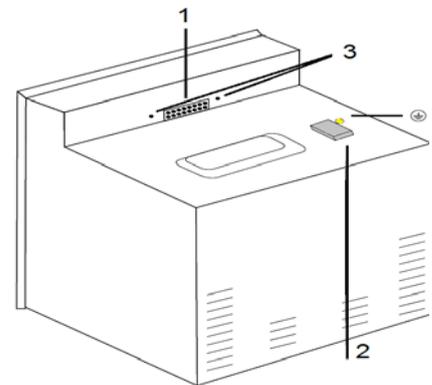


Illustration 8 Arrière du four

Symbole Conducteur neutre

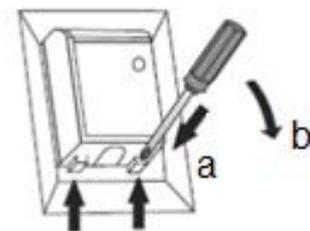


Illustration 9 Prise secteur

Recommandation concernant le raccordement

3 phase (N3)

- Raccordement triphasé au secteur 380-400V.
- - Le pont relie les bornes 4-5.
- - Ordre des phases selon 1-2-3.
- - Conducteur neutre sur 4 et 5.

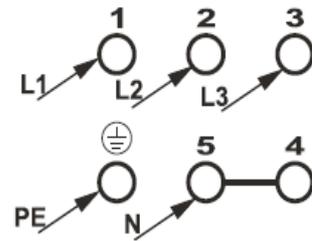


Illustration 10 3 phases N3

2.5 Monter le four

Raccordez le four au réseau électrique.

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

Contrôle final

Mettez tous les interrupteurs du four sur « 0 »

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

2.6 Démontage du four et de la table de cuisson vitrocéramique

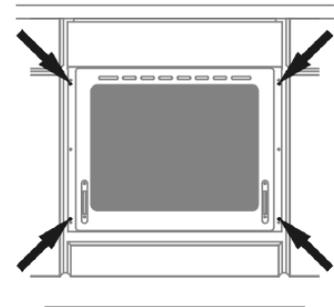


Illustration 11 Four



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 de fixation III. 12
- Soulevez légèrement le four et avec prudence

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

ATTENTION

Dommages matériels !

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

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 !

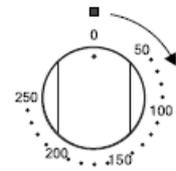
- N'utilisez à cet effet pas de produits de nettoyage abrasifs, cela pourrait endommager la surface.

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.



Décongeler

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

Aucun réglage de température nécessaire.



Chaleur par le bas et le haut

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



Ventilateur avec chaleur par le haut/le bas

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



Chaleur par le bas

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

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



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 et permet

de griller de grandes portions en une fois.



Remarque

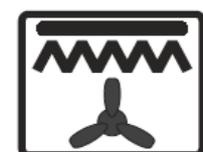
Réglez la température sur 250°C !

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

Ventilateur avec grill/chaleur par le haut combiné

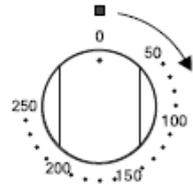
Dans cette position, le chauffage a lieu avec le grill, la chaleur par le haut et la chaleur tournante. L'élément chauffant du grill et le ventilateur démarrent et s'arrêtent en alternance. Le ventilateur fait tourner l'air chaud autour du plat. Cette fonction permet de faire griller plus vite et affine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

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



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)

Témoin de service
(chauffage dans le four)

Grill

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

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

AVERTISSEMENT



Risque de brûlures dû aux surfaces brûlantes !

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

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie !

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

Démarrer le grill

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



Remarque

Avec la fonction du four Chaleur tournante avec grill/chaaleur par le haut combiné, une température maximale de 200°C peut être réglée.

Mode ventilateur

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

Avantages du mode chaleur tournante :

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



4.3 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

Choc électrique dû à une table de cuisson vitrocéramique défectueuse !

La table de cuisson vitrocéramique ne se met pas hors tension.

- Désactivez immédiatement le fusible de la maison et appelez le service après-vente.
- N'effectuez aucune réparation sur l'appareil.

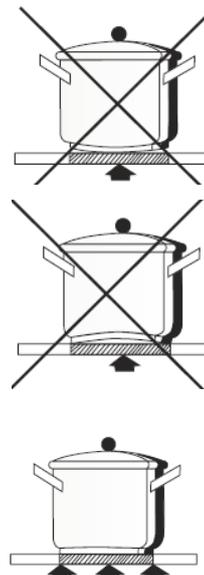
4.3.1 Vaisselle adéquate

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

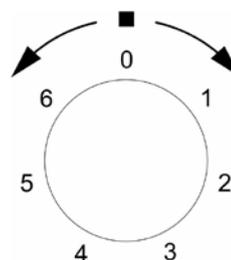
1. Essuyez la table de cuisson avec un chiffon humide et un peu de nettoyant.
2. Séchez la table de cuisson avec un chiffon propre.
3. Éliminez immédiatement les restes et les éclaboussures de graisse.
4. Pour plus d'informations concernant le nettoyage,

⚠ 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.** 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 zone chauffe-plat / table de cuisson 2 feux

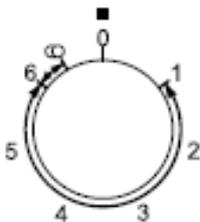
Démarrage de la table de cuisson

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.

Commuter la zone chauffe-plat / table de cuisson 2 feux

1. Tournez le régulateur d'énergie ou bouton-poussoir respectif (zone 2 feux / zone chauffe-plat) vers la droite jusqu'au symbole correspondant.
2. La zone chauffe-plat / zone 2 feux est démarrée.
3. Réglez la puissance de chauffage avec le régulateur d'énergie.



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'ébullition 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.

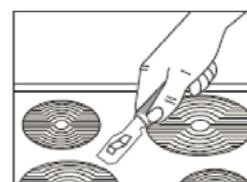


Table de cuisson vitrocéramique

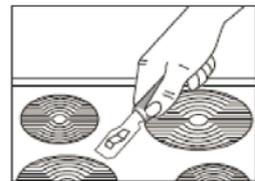
Nettoyez la table de cuisson vitrocéramique avec un chiffon humide et essuyez-le avec un chiffon sec.

Nettoyez les salissures avec de l'eau chaude et du nettoyant ou nettoyez la plaque avec un nettoyant 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 nettoyants spéciaux.
- observez obligatoirement les instructions du fabricant si vous utilisez des nettoyants 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.

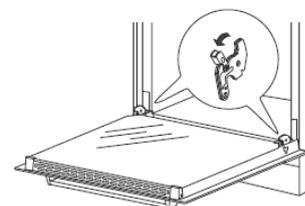


Illustration 12 Porte du four

Nettoyer la plaque vitrée intérieure

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

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

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.

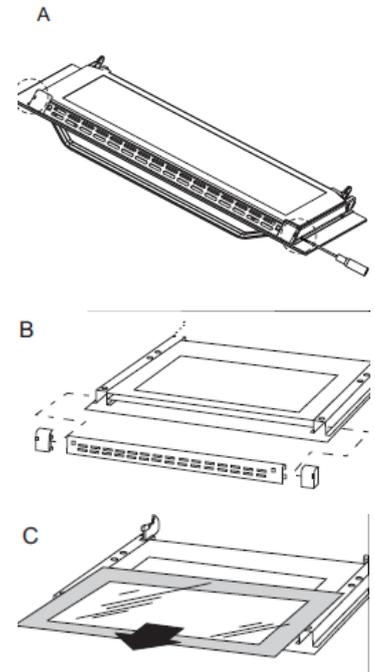


Illustration 13 Plaque vitrée

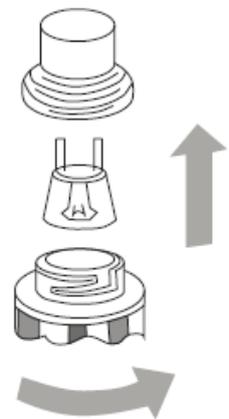


Illustration 14 Éclairage intérieur

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 : Ventilateur

(Chaleur par le haut et le bas + ventilateur)

GATEAUX Type de gâteau	Ventilateur	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

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

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

Conseils utiles pour cuisiner la viande

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

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

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

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

Fonction du four : Grill/Chaleur par le haut mixte

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

Fonction du four : Grill

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

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

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

Durée de la garantie

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

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

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

Cadre d'élimination des défauts

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

Sont exclus de la garantie :

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

Portée de la garantie

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

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

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

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

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

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

EGS GmbH assistance téléphonique pour l'Allemagne : +49 (0)2944-9716760

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

9 Caractéristiques techniques

Marque		Dalbach
Modèle		HE03 KFH60-03
Catégorie de produits		I
Tension / fréquence	V/Hz	380-415 / 50
Puissance de raccordement totale	W	9600
Puissance de raccordement du four	W	2900
Grill	W	2900
Grill & Ventilateur	W	2200
Puissance du ventilateur	W	60
Puissance de la lampe arrière	W	25
Dimensions du four, sans emballage	LxPxH en mm	595x530x595
Poids, sans emballage	kg	28
No. EAN four		4016572411553
No. EAN table de cuisson		4016572411560

*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.

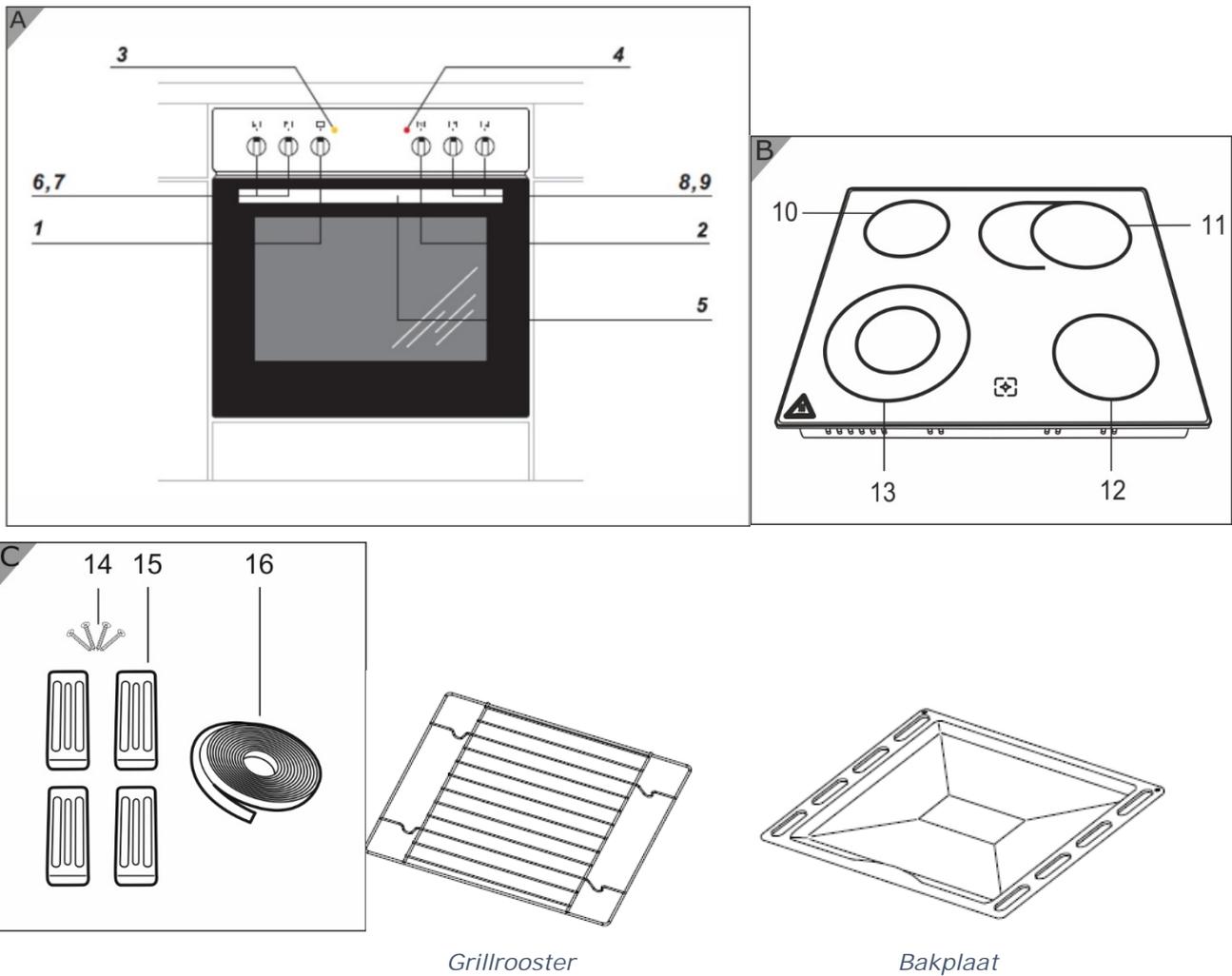
Le symbole de la poubelle sur le produit ou sur les documents annexes indique que l'appareil ne doit pas être éliminé comme les ordures ménagères. Il doit être plutôt emmené au point de collecte de recyclage des équipements électriques et électroniques.

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.



Beschrijving van het apparaat

Leveringsomvang

- 1) Ovenfunctieschakelaar
- 2) Energieregulator voor de oven
- 3) Controlelamp "geel"
- 4) Controlelamp "rood"
- 5) Deurklink
- 6) Energie regulatorische kookplaat
- 7) Energie regulatorische kookplaat
- 8) Energie controle kookplaat
- 9) Energie controle kookplaat
- 10) Kookplaat achteraan links
- 11) Kooktop achteraan rechts
- 12) Kookplaat rechts voorin
- 13) Kookplaat links voor
- 14) Kruiskopschroeven 4 stuks.
- 15) Bewaarclip 4 st.
- 16) Afdichtstrip

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 klantenservice⁴ Duitsland. Tel. 0 29 44-9716 760.

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.

⁴ Klantenservice tel. +49 (0)2944 9716760

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 stekkerbindingen 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.

⚠ VOORZICHTIG

Letselgevaar door ondeskundige reparatie!

- Defecte apparatuur uitsluitend door een erkend elektricien laten repareren.

Transportaanwijzingen

Controleer het apparaat op transportschade

Verpakkingsmateriaal

Milieuvriendelijk verwijderen

OPGELET

De verpakking moet onbeschadigd zijn.

- Een beschadigd apparaat in geen geval installeren en in gebruik nemen.
- Neem bij schade contact op met de klantenservice⁵ 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.

⁵ Klantenservice tel. +49 2944 9716-760

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!**

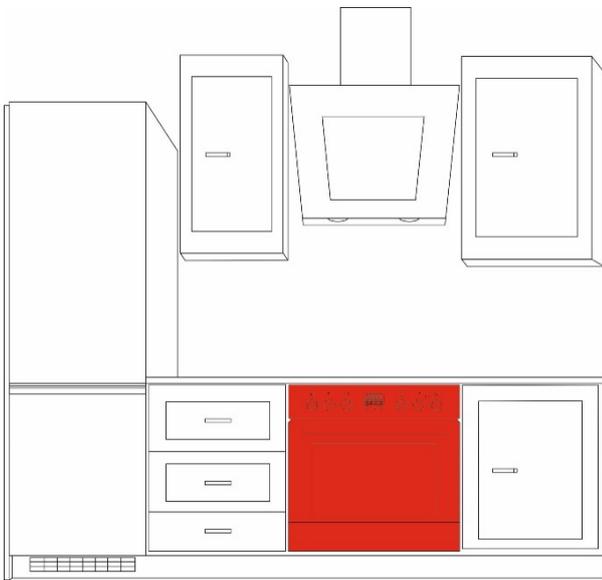
VOORZICHTIG

Vermijd materiële schade!

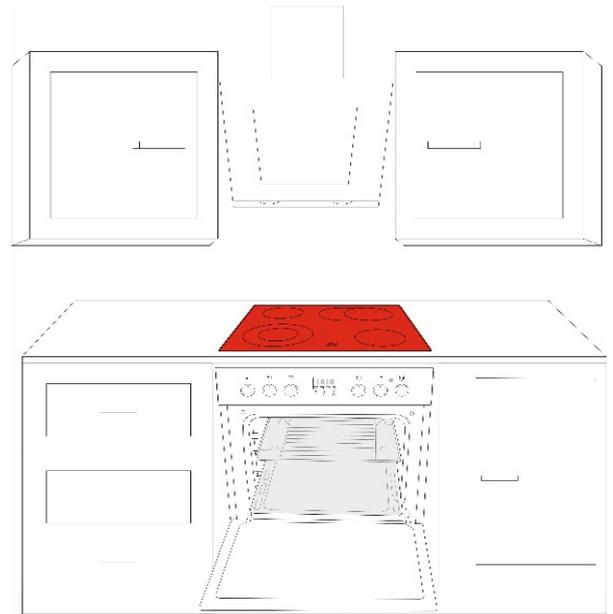
We raden u aan om de oven niet naast een koelapparaat, vaatwasser of droger te plaatsen.

- 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.

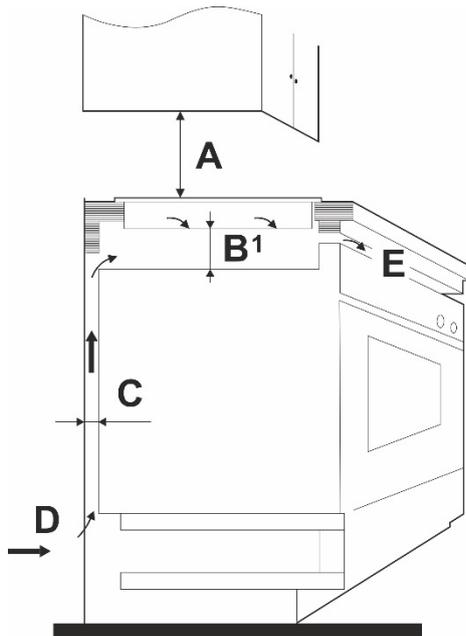
12.1 De juiste inbouwplaats



Afbeelding 1 Positie oven

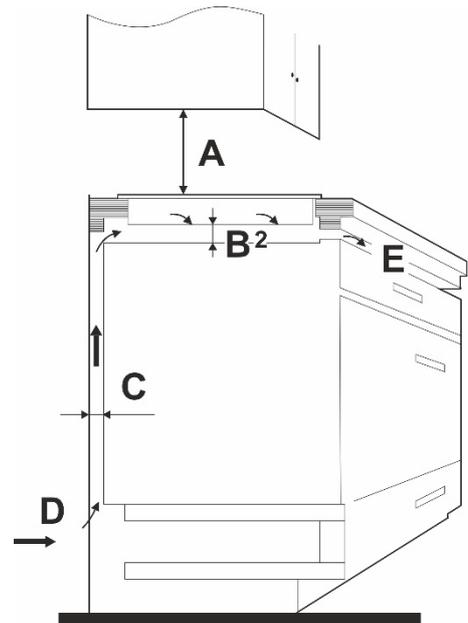


Afbeelding 2 Positie keramische kookplaat



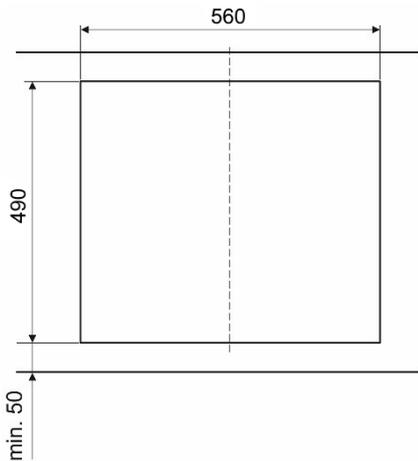
Afbeelding 2-1 Met warmtebron

A 760mm_B1 50 mm /50 mm min C 20mm
 min_D Luchtinlaat_
 E Luchtuitlaat min 5mm



Afbeelding 2-2 zonder
 verwarmingsbron met onderkast of laden

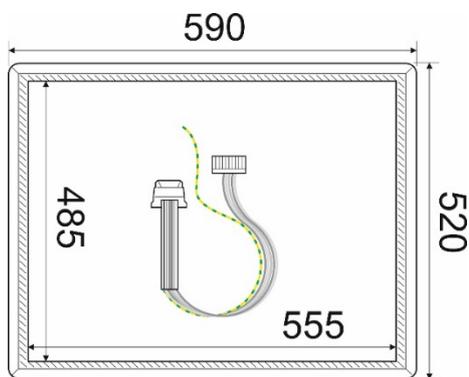
A 760mm_B2 15 mm /50 mm min_
 C 20mm min D Luchtinlaat_
 E Luchtuitlaat min 5mm



Afbeelding 3 Doorsnede aanrechtblad

Alle maten zijn in mm

Zaag het aanrechtblad uit volgens de afmetingen 560 x 490 mm

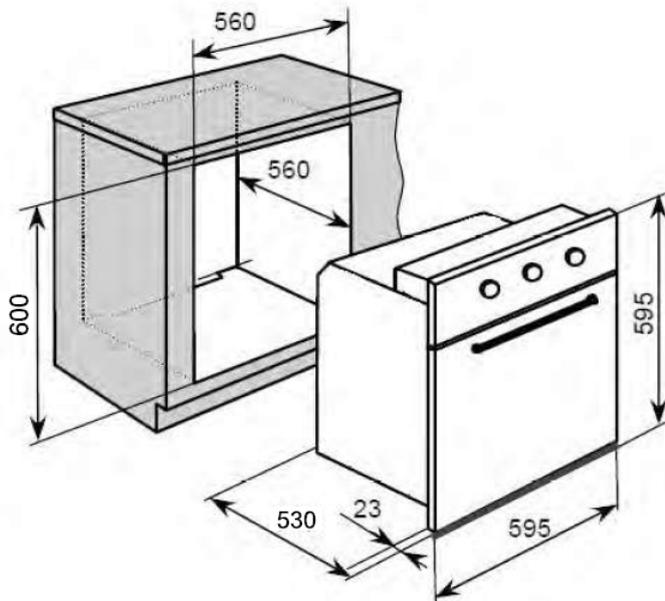


Afbeelding 4 Achterzijde keramische kookplaat

Achterzijde keramische kookplaat

Buitenafmeting (frame)

Binnenafmeting (behuizing)



Afmetingen oven

in mm

Afbeelding 5 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.

OPGELET

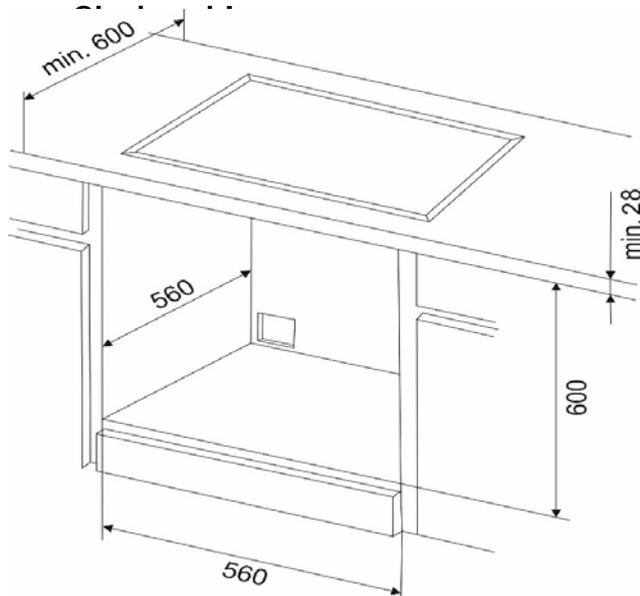
Vermijd materiële schade!

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

⚠ VOORZICHTIG

Snijverwonding door gebarsten keramische kookplaat!

- De keramische kookplaat niet op de keramische glashoeken zetten.



Afbeelding 6 Ingebouwde nis

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 68930:2009-11⁶ minimaal 100 °C.

Accessoires materiaal keramische kookplaat, zie **afbeelding C**.

⁶ Meer informatie kan worden verkregen bij de keukenfabrikant

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.

⚠ WAARSCHUWING

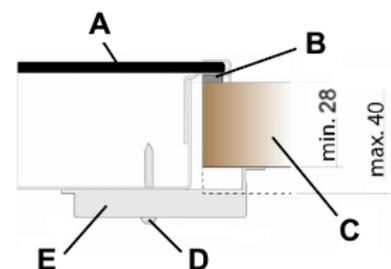
⚡ Dood door elektrische schok!

De zekering voor het fornuisstroomcircuit uitschakelen of eruit draaien.

OPGELET

De keramische kookplaat voorzichtig in het aanrechtblad leggen. **Bij de eerste poging moet het werken!**

→ Anders kan de keramische kookplaat niet gemakkelijk omhoog getild worden en zal het afdichtingsband bij de tweede poging niet zo goed plakken.



Afbeelding 7 Doorsnede ingebouwde keramische kookplaat

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

12.4 Elektrische aansluiting

Opmerkingen voor de elektricien

- Het apparaat is ontworpen om te worden aangesloten op draai- en wisselstroom 380- 415V 3N~50Hz
- De nominale spanning van de verwarmingselementen is 230V. Het apparaat kan worden aangepast aan de 1-fase stroom 230V door middel van een passende overbrugging op de klemmenblok.

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

De aansluitlijn wordt in de trekontlasting bevestigd.

OPGELET

Aardingsleiding aan de klem van de met  gemarkeerde aansluitstrook aansluiten.

Beschrijving achterkant oven

- 1) Stopcontactstrook voor compacte stecker kookplaat
- 2) (grijs) netkabeldoos
- 3) Schroeven

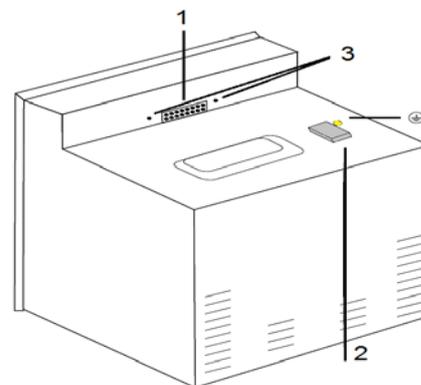
Aardgeleider

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

Netkabeldoos

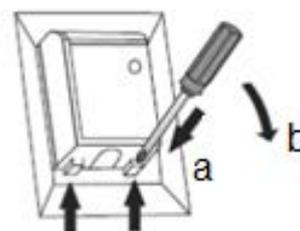
openen / sluiten

- 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.



Afbeelding 8 Achterkant oven

Symbol nulleider 

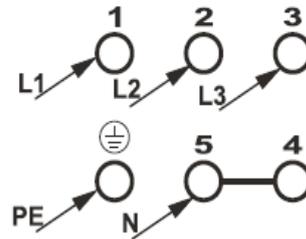


Afbeelding 9 Netkabeldoos

Aanbeveling aansluiting

3 fase (N3)

- 380-400V 3-fase aansluiting met bedrijfsnul.
- -Brug verbindt de klemmen 4-5.
- -Fasevolgorde volgens 1-2-3.
- -Nulleider op 4 en 5.



Afbeelding 10 3 fasen N3

12.5 Oven inbouwen

Oven aansluiten op het stroomnet.

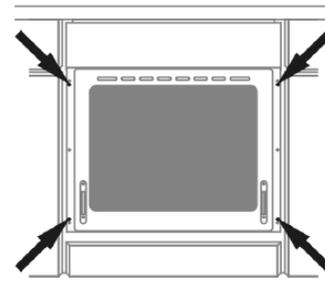
- Schuif de oven een stukje in de eerder gemaakte ombouwkast en sluit deze aan op de kookplaat.
- Steek de compacte stekker in de aansluitopening, zie afb. 9 Achterkant oven.
- Schuif de oven volledig in de ombouwkast. Bevestig de oven in deze positie met vier schroeven op de punten die in de schets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

Eindcontrole

Zet alle schakelaars van het fornuis op '0'

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

12.6 Oven en de keramische kookplaat verwijderen



Afbeelding 11 Oven

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. 12
- Til de oven lichtjes op en trek voorzichtig uit.

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

OPGELET

Materiële schade!

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

13 Eerste ingebruikneming

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

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

OPGELET

Beschadigingsgevaar!

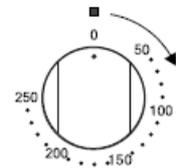
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen; zo raakt het oppervlak beschadigd.

14 Werking

14.1 Functies oven

Oven temperatuurregelaar

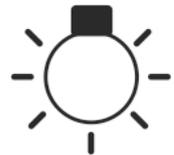
De ovenenergieregelaar maakt het mogelijk om de temperatuur in het bereik van 50 °C tot 250 °C in te stellen.



Onafhankelijke ovenverlichting

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

Gebruik deze functie bijvoorbeeld bij het reinigen van het oveninterieur.



Ontdooien

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

Geen temperatuurinstelling noodzakelijk.



Onder- en bovenwarmte

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



Ventilator met boven-/onderwarmte

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



Onderwarmte

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

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



Gecombineerde grill-/bovenwarmte

In deze stand wordt de verwarming uitgevoerd met grill- en bovenwarmte. Deze functie zorgt voor een hogere oppervlaktetemperatuur, 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.

Ventilator met gecombineerde grill-/bovenwarmte

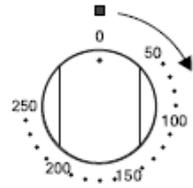
In deze stand wordt de verwarming uitgevoerd met grill- en bovenwarmte, zoals circulatielucht. Het grillverwarmingselement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht. Deze functie versnelt het grillen en verfijnt de smaak van het gerecht.

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



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'.

Bedrijfsweergave
(verwarmingsproces in de oven)

Bedrijfsweergave
(verwarmingsproces in de oven)

Grillen

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

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

WAARSCHUWING



Gevaar van verbranding door hete oppervlakken!

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

WAARSCHUWING



Brandgevaar!

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



Opmerking

Stel voor de ovenfunctie circulatielucht met gecombineerde grill- en bovenwarmte de maximale temperatuur in op 200 °C.

Grill inschakelen

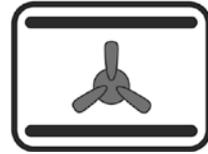
5. Draai de ovenfunctiekiezer in de stand die is gemarkeerd met het grillsymbool.
6. Verwarm de oven gedurende 5 minuten (met de ovendeur dicht).
7. Plaats de universele plaat met het te bereiden voedsel op de juiste hoogte in de oven.
8. Plaats bij het grillen op het rooster een lege bakplaat voor het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

Ventilatormodus

De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.

De voordelen van de circulatieluchtmodus zijn:

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



14.3 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.

WAARSCHUWING

Elektrische schok door defecte keramische kookplaat!

De keramische kookplaat kan niet worden uitgeschakeld.

- Onmiddellijk de huiszekering uitschakelen en de klantenservice bellen.
- Geen reparaties aan de apparatuur uitvoeren.

14.3.1 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

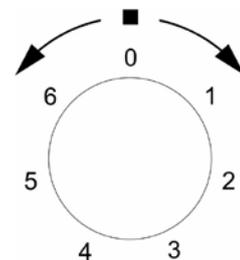
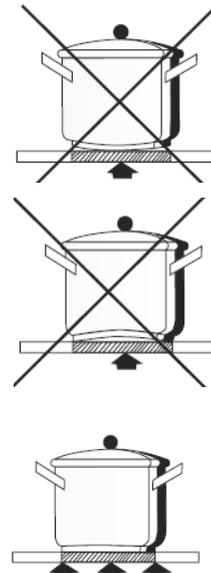
5. De kookplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel afvegen.
6. De kookplaat met een schone doek droogwrijven.
7. Eventuele etensresten en vette spatten onmiddellijk verwijderen.
8. Meer informatie over de reiniging vindt u in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.

⚠ 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.**



Vermogensniveaus (V-niveaus) van de energieregelaar

V-niveau	Energieregelaar
1	Opwarmen
2	Groenten garen
3	Soep koken
4	Langzaam bruinen
5	Vlees / vis braden
6	Snel koken / braden
	Aansluiting braadzone / gescheiden kookplaat

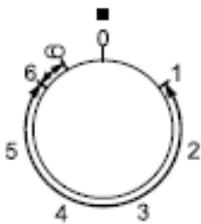
De kookplaat inschakelen

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.

Braadzone / gescheiden kookplaat omschakelen

4. Draai de betreffende energieregelaar of cyclusschakelaar (gescheiden zone / braadzone) naar rechts totdat het bijbehorende symbool verschijnt.
5. De braadzone / gescheiden zone is ingeschakeld.
6. Regel de warmteafgifte met de energieregelaar.



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!

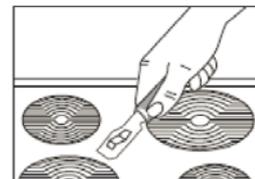
VOORZICHTIG

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

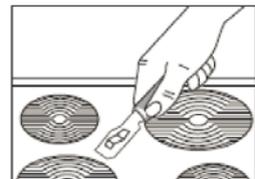
De keramische kookplaat met een vochtige doek reinigen en met een droge doek droogvegen.

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

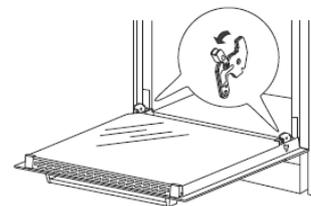
- Reinig de oven na elk gebruik.
- Laat de oven eerst afkoelen.
- Schakel bij de afwas de ovenverlichting in om een beter zicht in het werkgebied te krijgen.
- Reinig het oveninterieur alleen met warm water en een beetje afwasmiddel.

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

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

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



Afbeelding 12 Ovendeur

Binnenste glasplaat reinigen

De binnenste glasplaat in de oven deur kan worden verwijderd voor reiniging.

- Schroef beide kunststof onderdelen aan de bovenzijde van de oven deur 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.

15.2 Lamp verwisselen

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

Spanning: 230V

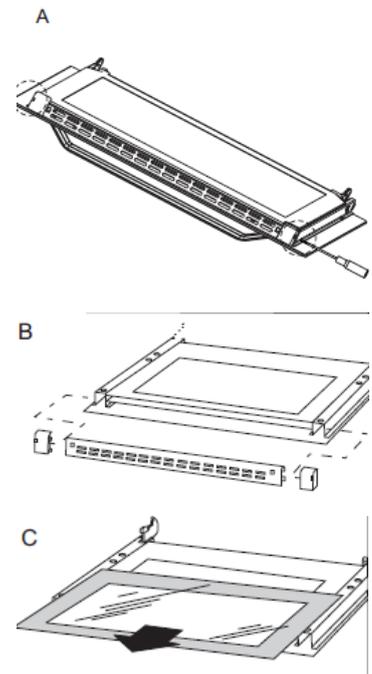
Vermogen: 25W

Hittebestendigheid: Afbeelding 5

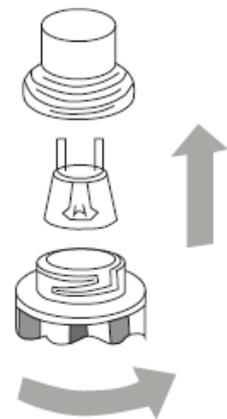
Fitting: G9 (stekkerlamp)

Volg de volgende stappen om de ovenverlichting te vervangen:

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



Afbeelding 13 Glasplaat



Afbeelding
Binnenverlichting

14

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: ventilator

(Boven- en onderwarmte + ventilator)

TAART Type gebak	ventilator	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

Ovenfunctie: Boven en onderwarmte / hete lucht

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

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
	ventilator	Boven- /onderwar mte	ventilator	Boven- /onderwar mte	
Vleessoort					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		3		210-230	25-30
Runderlapje	2	2	160-180	200-220	120-140
Varkensvlees					
Gebraad	2	2	160-180	200-210	90-140
Ham	2	2	160-180	200-210	60-90
Varkensfilet		3		210-230	25-30
Kalfsvlees	2	2	160-170	200-210	90-120
Lamsvlees	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Gevogelte					
Kip	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans (ca. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180

Vis	2	2	175-180	210-220	40-55
------------	---	---	---------	---------	-------

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

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

Ovenfunctie: Gecombineerde grill- en bovenwarmte

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

Ovenfunctie: Grillwarmte

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

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

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 (0)2944-9716760

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

19 Technische gegevens

Merk		Dalbach
Model		HE03 KFH60-03
Productgroep		I
Spanning/frequentie	V/Hz	380-415 / 50
Aansluitwaarde geheel	W	9600
Aansluitwaarde oven	W	2900
Grill	W	2900
Grill & ventilator	W	2200
Vermogen ventilator	W	60
Vermogen baklamp	W	25
Afmetingen, onverpakt oven	mm BxDxH	595x530x595
Gewicht, onverpakt	kg	28
EAN nr. oven		4016572411553
EAN nr. kookplaat		4016572411560

*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 opgesteld in overeenstemming met de Europese regelgeving voor afvalverwerking

2012/19/EU

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

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

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

Maak de gebruikte apparatuur vóór verwijdering onbruikbaar:

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

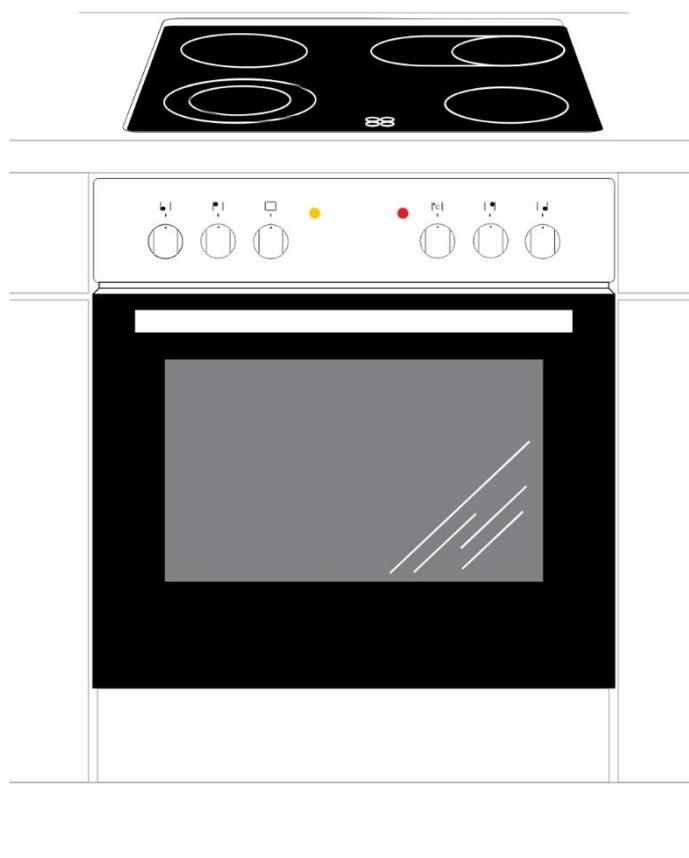
Kinderen herkennen vaak niet de gevaren van huishoudapparaten. Zorg voor de nodige toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.

Dalbach

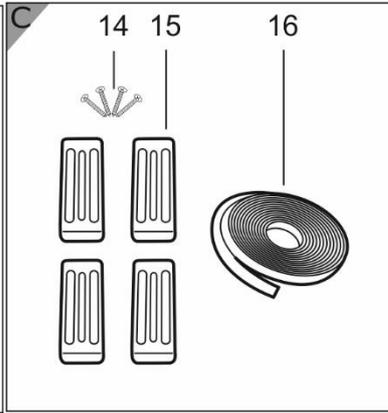
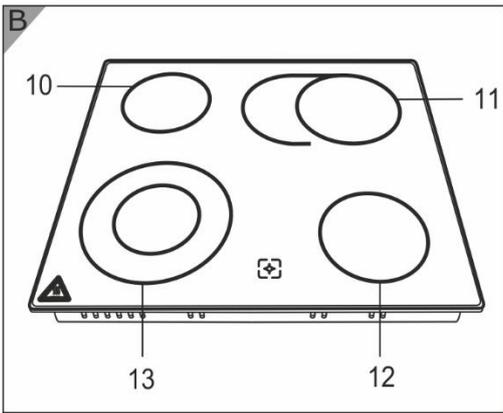
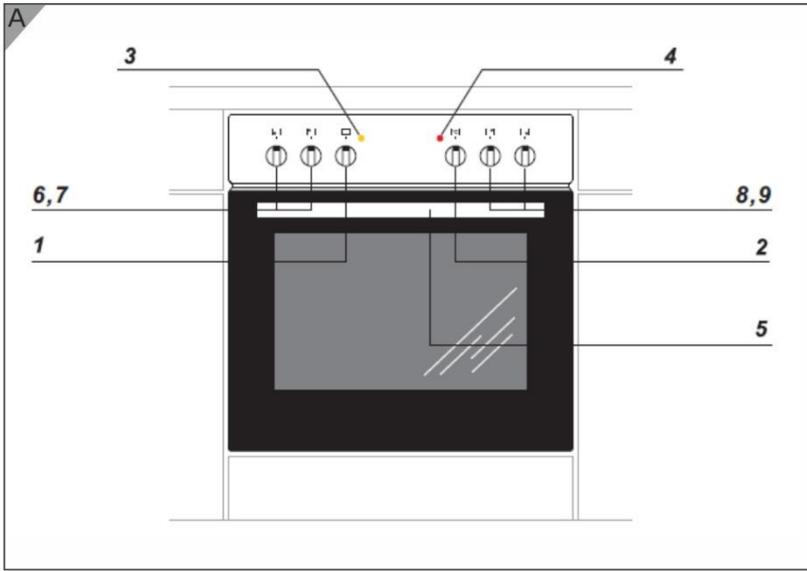
GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR.8
D-41564 KAARST
ALLEMAGNE

Dalbach

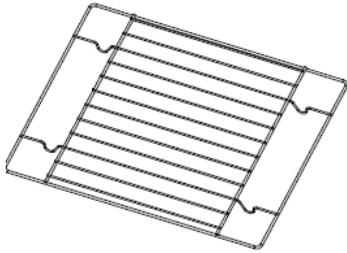
Indbygningsovn med glaskeramisk kogeplade
HE03_KFH60-03



Brugs- og
Monteringsanvisning



Grillrist

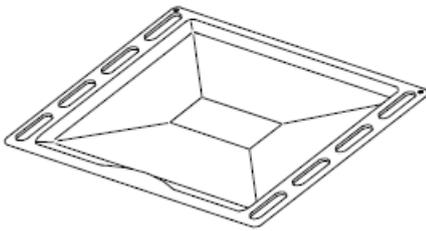


Gerätebeschreibung / Lieferumfang

- 1 Backofen-Funktionswähler
- 2 Backofen-Energieregler
- 3 Kontrollleuchte „gelb“
- 4 Kontrollleuchte „rot“
- 5 Türgriff
- 6,7 und 8,9 Energieregler Kochfeld Backofentür

- 10 Kochfeld hinten links
- 11 Kochfeld hinten rechts
- 12 Kochfeld vorne rechts
- 13 Kochfeld vorne links

- 14 Kreuzschlitzschrauben 4 Stk.
- 15 Haltekammern 4 Stk.
- 16 Dichtigkeitsband



Bageplade

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 kundeservice¹ Tyskland. Tlf. 0 29 44-9716 791 eller besøg vores hjemmeside [www:dalbach.de](http://www.dalbach.de)

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 (0)2944 9716791

Indholdsfortegnelse

1	Din sikkerhed	6
1.1	Sikkerhed og ansvar	7
1.2	Sikkerhed og advarsler	8
1.3	Pak apparatet ud	9
2	Installationsanvisning	10
2.1	Det korrekte installationssted	11
2.2	Forbered apparatet til installation	13
2.3	Installation af glaskeramisk kogeplade	14
2.4	Elektrisk tilslutning	15
2.5	Installation af ovn	16
2.6	Afmontering af ovn og glaskeramisk kogeplade	16
3	Første ibrugtagning	17
4	Drift	18
4.1	Ovnens funktioner	18
4.2	Betjening af ovnen	20
4.3	Brug af glaskeramisk kogeplade	22
4.3.1	Egnet kogegrej	23
5	Vedligeholdelse og pleje.....	25
5.1	Afmontering af ovnlåge	27
5.2	Udskiftning af pære	28
6	Praktiske henvisninger til kogning og bagning/stegning	29
7	Kundeservice.....	35
8	Garantibetingelser.....	36
9	Tekniske detaljer	37
10	Bortskaffelse af brugte apparater	38

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



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



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



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

OPMÆRKSOMHED

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, bort 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

OPMÆRKSOMHED

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

Tjek apparatet for transportskader.

OPMÆRKSOMHED

Emballagen skal forblive ubeskadiget.

- Beskadigede apparater må aldrig installeres og tages i brug.
- Kontakt kundeservice² eller leverandøren i tilfælde af skader.

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

Fjern



² Kundeservice tlf. +49 2944 9716-79

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!**

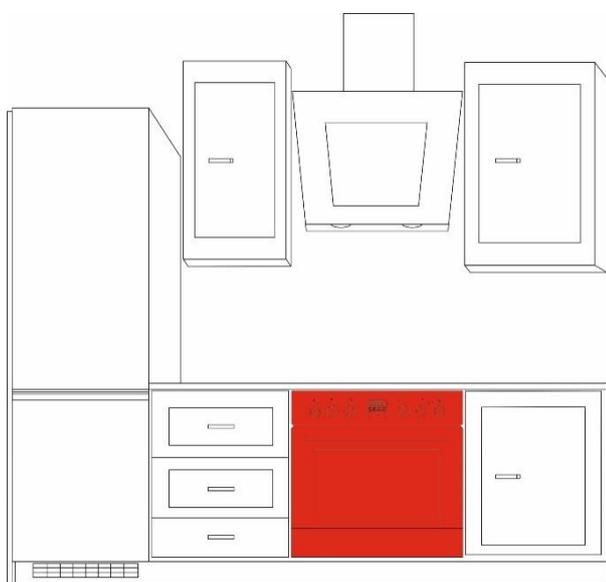


FORSIGTIG

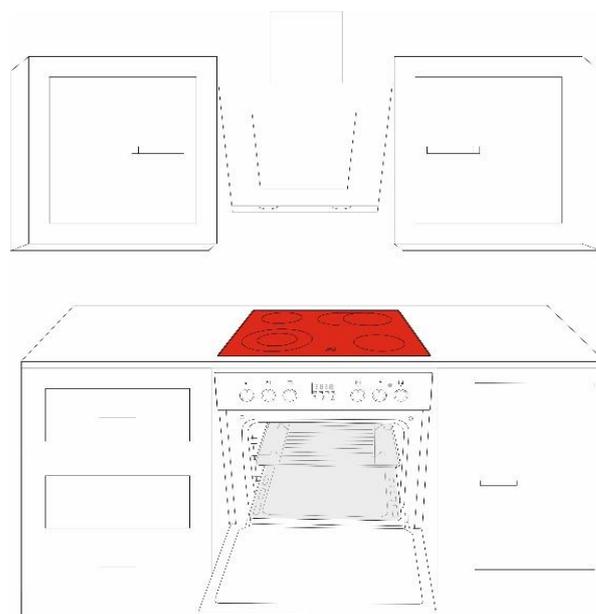
Undgå skader på materiel!

- 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.

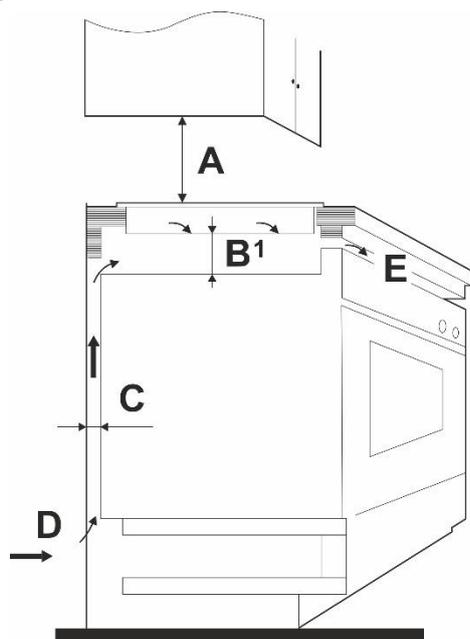
2.1 Det korrekte installationssted



Figur 1 Position af ovn

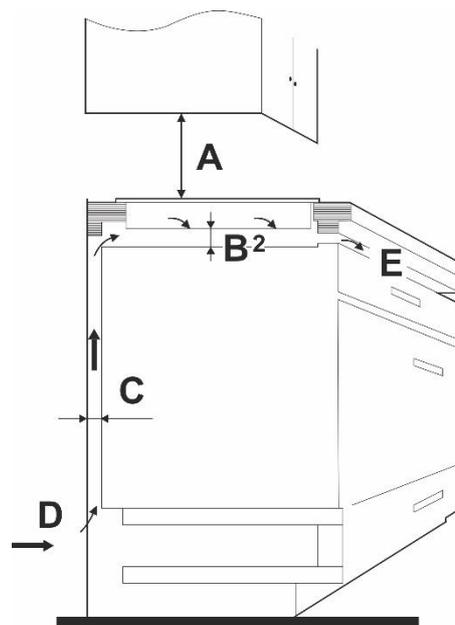


Figur 2 Position af glaskeramisk kogeplade



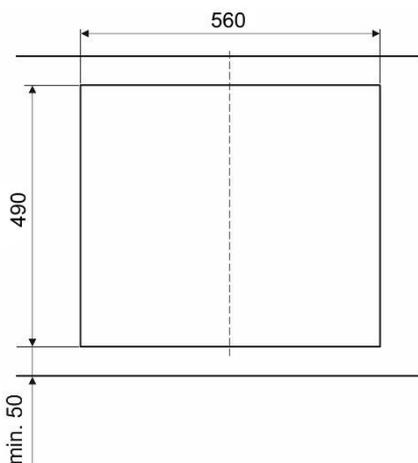
Figur 2-1 med varmekilde

A 760mm_B1 50 mm /50 mm min C 20mm
min_D luftindtag_
E Luftindtag min. 5mm



Figur 2-2 uden varmekilde med underskab eller skuffer

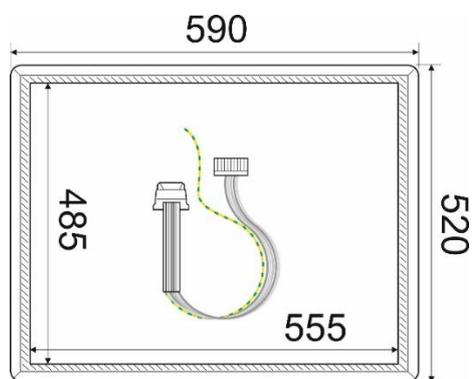
A 760mm_B2 15 mm /50 mm min_
C 20mm min D luftindtag_
E Luftindtag min. 5mm



Figur 3 Udskæring af arbejdsplade

Alle mål er i mm

Arbejdspladen saves ud efter skabelon 560 x 490 mm

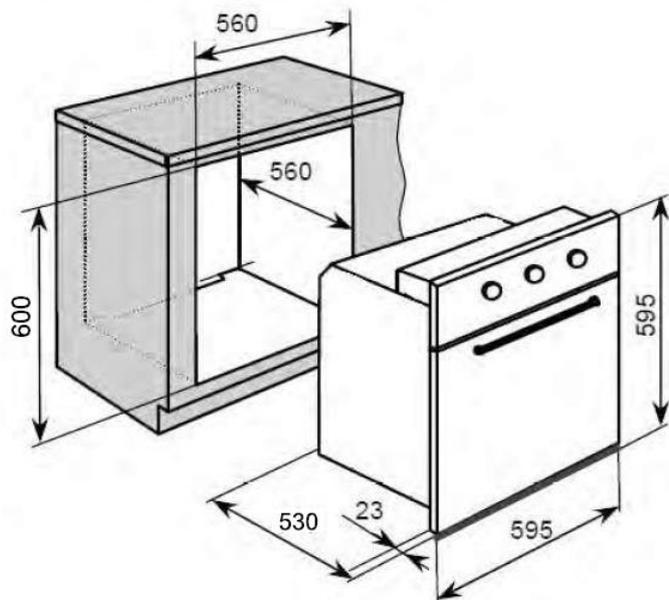


Figur 4 Bagside af glaskeramisk kogeplade

Bagside af glaskeramisk kogeplade

Ydermål (ramme)

Indermål (kabinet)



Ovnens mål i mm

Figur 5 Position af ovn

2.2 Forbered apparatet til installation

Pak apparatet ud

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

PAS PÅ

Undgå skader på materiel!

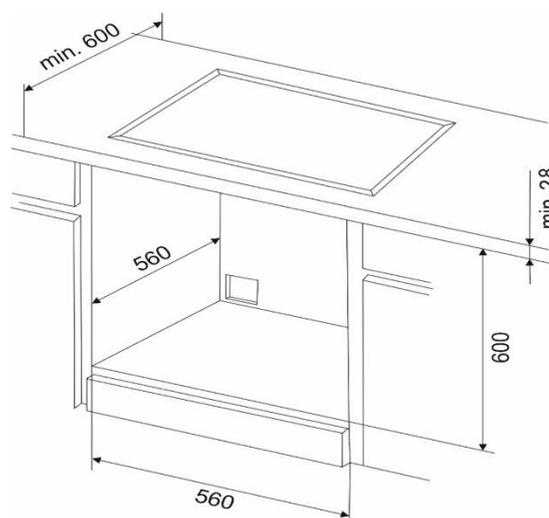
- Apparatet må ikke installeres på yachter eller i campingvogne.



FORSIGTIG

Snitskader ved ridset glaskeramisk kogeplade!

- Den glaskeramiske kogeplade må ikke placeres på de glaskeramiske hjørner. **Glasbrud!**



Figur 6 Installation niche

Tilbehør til glaskeramisk kogeplade, se **billede C**.

Forbered arbejdspladen

- Arbejdspladen til installationsmøblet skal være mindst 30 mm tyk.
- Den glaskeramiske kogeplade skal ligge vandret og være tætnet mod væsker ved vægsiden.
- Snitfladerne skal forsegles med en særlig lak, silikonegummi eller harpiks for at forhindre fugtighed i at trænge igennem.
- Afstanden fra udsæringskanterne 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 68930:2009-11³ min. 100 °C.

³Mere information kan indhentes hos køkkenproducenten

2.3 Installation af glaskeramisk kogeplade

Vær opmærksom på følgende ved installation af glaskeramisk kogeplade.

- Tjek målene på udskæringen i arbejdspladen.
- Udskæringens kanter skal holdes rene og fedtfri.
- Placer den glaskeramiske kogeplade oven på arbejdspladens udskæring med restvarmedisplayet fremad.

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

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



ADVARSEL

Død ved elektrisk stød!

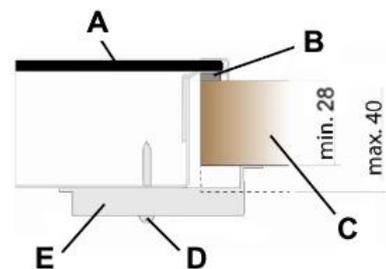
Slå sikringen til ovnens strømkredsløb fra.



PAS PÅ

Læg forsigtigt den glaskeramiske kogeplade på arbejdspladen. **Det skal lykkes første gang!**

→ Ellers kan den glaskeramiske kogeplade ikke uden videre løftes op igen, og tætningsbåndet sidder ikke lige så godt fast anden gang.



Figur 7 Tværsnit af installeret glaskeramisk kogeplade

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

2.4 Elektrisk tilslutning

Anvisninger til elektriker

- Apparatet er beregnet til tilslutning til dreje- og vekselstrøm 380- 415V 3N~50Hz
- Den angivne spænding for varmeelementerne er 230V. Apparatet kan tilpasses enfasestrøm 230V ved tilsvarende overgang på klemrækken.

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.

Beskrivelse af ovnens bagside

1 Stikpanel til kompakt stik til kogeplade

2 (grå) nettilslutningsdåse

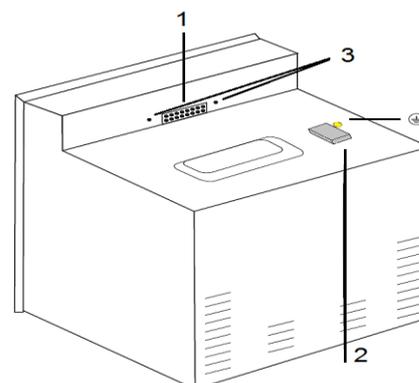
3 Skruer

Jordleder

Jordleder ikke med i kompaktstik. Fastgør jordlederen til en af skrueerne (3).

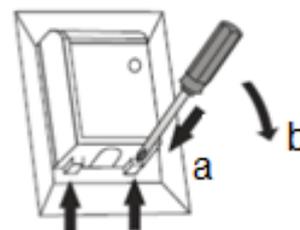
Åbn/luk Nettilslutningsdåse

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



Figur 8 Ovnbagside

Symbol Neutralledning

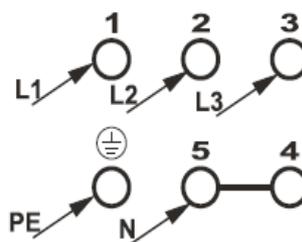


Figur 9 Nettilslutningsdåse

Anbefalinger til tilslutning

3 Faser (N3)

- 380-400V Trefasettilslutning med nuldrift.
- -Bro forbinder klemme 4-5.
- -Faserækkefølge efter 1-2-3.
- -Neutralledning på 4 og 5.



Figur 10 3 Faser N3

2.5 Installation af ovn

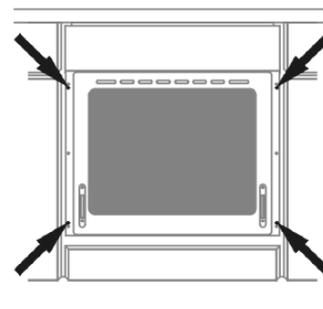
Tilslut ovnen til lysnettet.

- Skub ovnen et stykke ind i det færdigmonterede ombygningsskab, og tilslut til kogepladen.
- Det kompakte stik stikkes i tilslutningsåbningen, se fig. 9 Ovnens bagside.
- Skub ovnen helt ind i ombygningsskabet. Fastgør den i denne position med fire skruer på de steder, som er vist på skitsen i figur 12.

Slutkontrol

Indstil alle ovnens funktioner på "0"

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



Figur 11 Position af ovn

2.6 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. 12
- Løft let i ovnen og træk den ud forsigtigt.

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

PAS PÅ

SKADER PÅ MATERIEL!

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

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. Tilbehørsmaterialet 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.

PAS PÅ

Fare for skader!

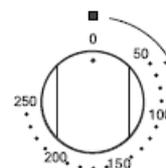
- Anvend ingen stærke eller skurende rengøringsmidler; overfladen vil blive beskadiget.

4 Drift

4.1 Ovnens funktioner

Ovnens temperaturregulator

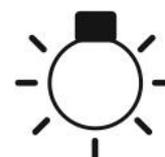
Ovnenergiregulatoren muliggør temperaturindstillinger mellem 50°C og 250°C.



Uafhængigt ovenlys

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

Vælg fx denne funktion ved rengøring af ovenrummet.



Optøning

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

Temperaturen skal ikke indstilles.



Under- og overvarme

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



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.



Undervarme

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

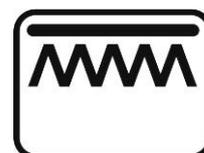
Denne opvarmningsmetode er velegnet til at give bagværket en stærkere afbagning nedefra. Fx til bagning af fugtigt bagværk med frugt eller ved efterbagning.



Kombineret grill-/overvarme

I denne position varmes ovnen op med grill- og overvarme. Denne funktion muliggør en højere overfladetemperatur, hvilket resulterer i en kraftigere brunning/større skorpedannelse.

at grille større portioner ad gangen.



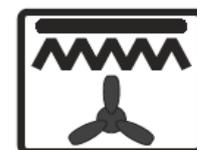
Bemærk

Indstil temperaturen på 250 °C!
Ovnlågen skal altid holdes lukket ved grillfunktion.

Ventilator med kombineret grill-/overvarme

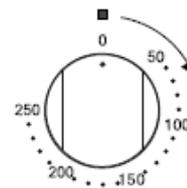
I denne position varmes ovnen op med grill- og overvarme, samt varmluft. Grillvarmelegeme og ventilator tændes og slukkes på skift. Ventilatoren hvirvler varm luft op om madretten. Denne funktion forstærker grilleffekten og forfiner smagen af retten.

Velegnet til ovnstegning af kød, fjerkræ og fisk.



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)

Driftsdisplay
(opvarmningsproces i
ovn)

Grill

På den øverste indsætningsrille, lige under det infrarøde varmelegeme, kan der grilles små til mellemstore stykker kød.

- Det anbefales at grille maks. 2-3 cm tykke kødportioner.
- Kød- og fiskeretter gnides med lidt olie eller fedt inden grillning.
- Vend den grillede madret, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.



ADVARSEL



Brandfare på grund af varme overflader!

- Lad ikke ovnen være uden opsyn under grillning. **Hold børn borte fra ovnen!**



ADVARSEL



Brandfare!

- Skub ikke madretter til grillning for langt ind i ovnen. Temperaturen er her meget høj. fedt kan antænde.



Tænd for grillfunktionen

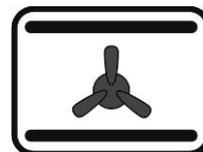
1. Ovnfunktionsvælger drejes til den position, som er markeret med grillsymbol.
2. Varm ovnen igennem i 5 minutter (med lukket ovnlåge).
3. Placer bagepladen med den madret, som skal tilberedes, i den rigtige højde i ovnen.
4. Ved grillning på rist placeres en tom bradepande direkte under risten til afdryppende fedt.

Bemærk

Ved ovnfunktionen varmluft med kombineret grill- og overvarme indstilles temperaturen til maksimalt 200 °C.

Ventilator drift

Ventilatoren hvirvler varm luft op om madretten.



Fordelene ved varmluftsdrift er følgende:

- Ved bagning kan temperaturen stilles ca. 20° lavere, da varmen i varmluftfunktion bliver fordelt mere ligeligt og dermed udnyttes bedre.
- Forkortelse af stege-/bagetid
- Velegnet til tilberedning af flere madretter samtidigt.

4.3 Brug af glaskeramisk kogeplade

Kogepladen er forsynet med kogezone 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

Elektrisk stød ved defekt glaskeramisk kogeplade!

Den glaskeramiske kogeplade kan ikke slukkes.

- Sluk straks for sikringen i hjemmet, og ring til kundeservice.
- Foretag ingen reparationer på apparatet.

4.3.1 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".

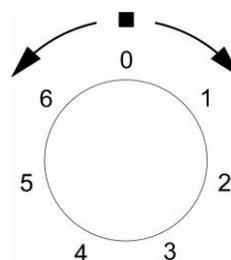
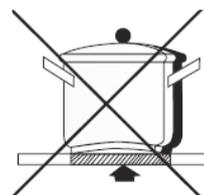
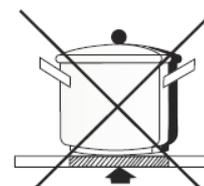


ADVARSEL

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.**



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 af stegningszone/kogeplade med to ringe

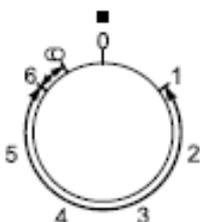
Aktivering kogepladen

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.

Stegningszone/kogeplade med to ringe

1. Drej energiregulatoren eller trykkontakten (zone med to ringe/stegningszone) til højre til det rigtige symbol.
2. Stegningszonen/zone med to ringe er tændt.
3. Opvarmningskapaciteten reguleres ved hjælp af energiregulatoren.



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!

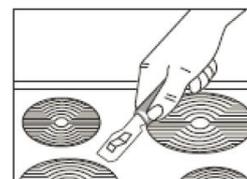
FORSIGTIG

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

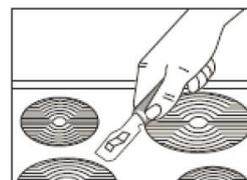
Den glaskeramiske kogeplade rengøres med en fugtig klud og tørres af med en tør klud.

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

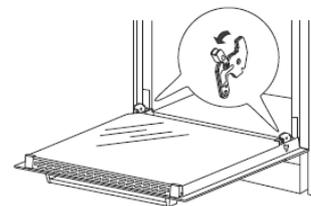
- Rengør ovnen hver gang, den har være i brug.
- Lad først ovnen køle af.
- Ved rengøring tændes ovnlyset for at forbedre sigtbarheden i arbejdsområdet.
- Ovnrummet må kun renses med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

- 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 udsparringen 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 12 Ovnlåge

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.

5.2 Udskiftning af pære

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

Spænding: 230V

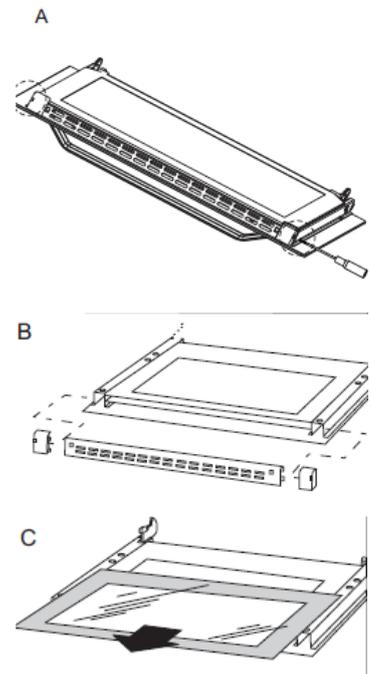
Ydelse: 25W

Varmetolerance: T300

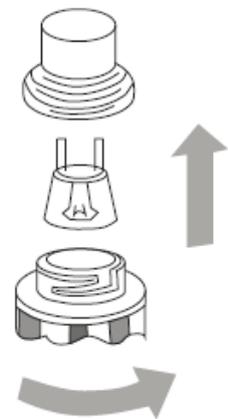
Fatning: G9 (stiklys)

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 13 Glasplade



Figur 14 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: Ventilator

(Over- og undervarme + ventilator)

KAGER Type af bagværk	Ventilator	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	150	40-55
- Gærdej	150	40-45
Lagkage	150	30-45
Småkager	150	30-40

Ovnfunktion: Over- og undervarme/varmluft

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

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; overøs 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
	Ventilator	Over-/undervarme	Ventilator	Over-/undervarme	i min.
Oksekød					Pr. 1 cm.
Roastbeef/filet, -let rødt i midten ("bleu")		3		250	12-15
Ved forvarmet ovn:		3		250	15-25
-halvt gennemstegt ("medium")		3		210-230	25-30
-gennemstegt -"well done"	2	2	160-180	200-220	120-140
Oksesteg					
Svinekød					
Steg	2	2	160-180	200-210	90-140
Skinke	2	2	160-180	200-210	60-90
Svinefilet		3		210-230	25-30
Kalvekød	2	2	160-170	200-210	90-120

Lammekød	2	2	160-180	200-220	100-120
Vildtkød	2	2	175-180	200-220	100-120
Fjerkræ					
Kylling	2	2	170-180	210-220	40-55
Gås (ca. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Fisk	2	2	175-180	210-220	40-55

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

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

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

Ovnfunktion: Grillvarme

GRILL Type af madret	indsætningshøjde nedefra	Temp. [C°]	Grilltid [min]	
			Side 1	Side 2
Svinekotelet	4	250	8-10	6-8
Svineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Kebab	4	250	7-8	6-7
Pølser	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (Steak ca. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalveschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalvesteg	4	250	6-8	5-6
Kotelet af fårekød	4	250	8-10	6-8
Lammekotelet	4	250	10-12	8-10
Kylling, halveret (500 g pr. stk.)	3	250	25-30	20-25
Fiskefilet	4	250	6-7	5-6
Ørred (ca. 200- 250 g pr. stk.)	3	250	5-8	5-7

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

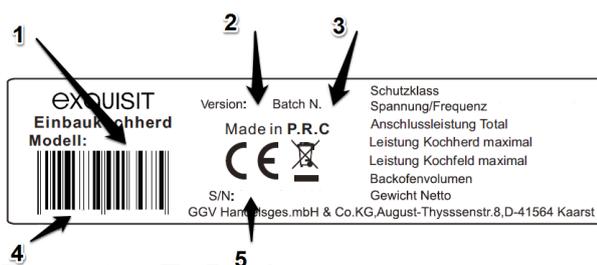
33397 Rietberg / TYSKLAND

Kundetelefon til

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

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

Mail: service@dalbach-service.com Tel.: +49 2944 9716733

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

9 Tekniske detaljer

Mærke		Dalbach
Model		HE03_KFH60-03
Produktgruppe		I
Spænding / frekvens	V/Hz	380-415 / 50
Tilslutningseffekt i alt	W	9600
Tilslutningseffekt ovn	W	2900
Grill	W	2900
Grill & ventilator	W	2200
Effekt af ventilator	W	60
Effekt af ovnlys	W	25
Mål u. emballage ovn	mm BxLxH	595x530x595
Vægt u. emballage	kg	28
EAN-nr. ovn	855430100	4016572411539
EAN-nr. kogeplade	855430101	4016572411560

*Der tages forbehold for tekniske ændringer.

Alle detaljer, som er specifikke for energimærkatene, er formidlet under laboratoriebetingelser 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

HE03_KFH60-03_D0-0_DK_2020-12.docx

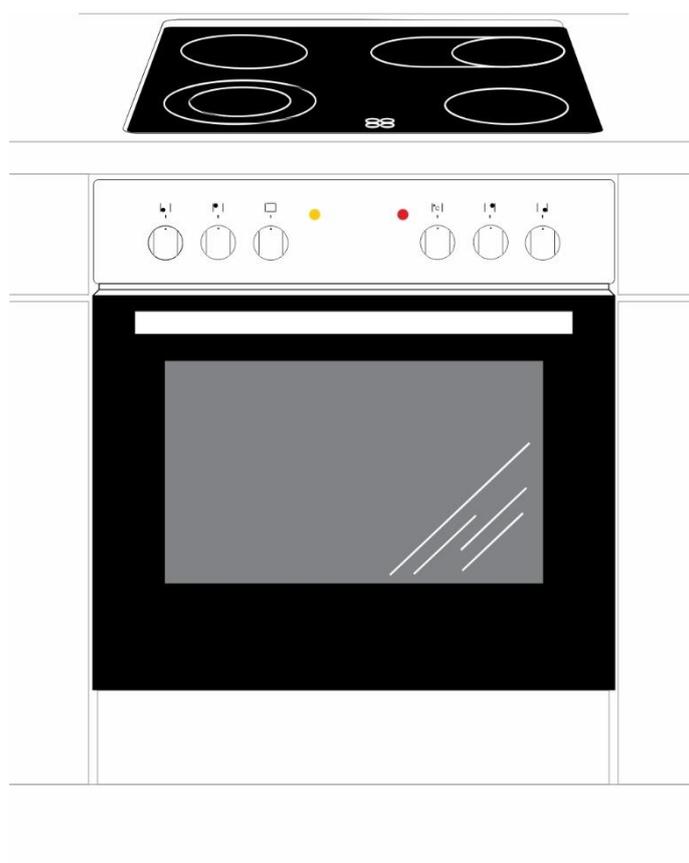
www.dalbach.de

Dalbach

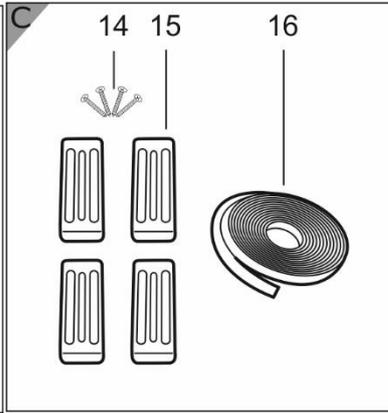
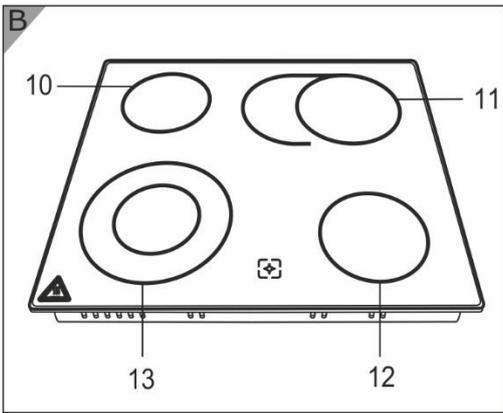
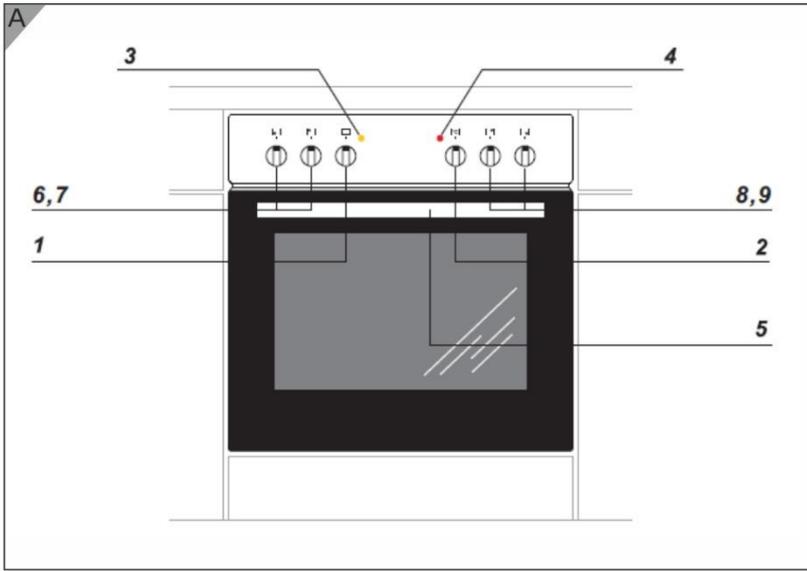
Indbygningsovn med glaskeramisk kogeplade

HE-03

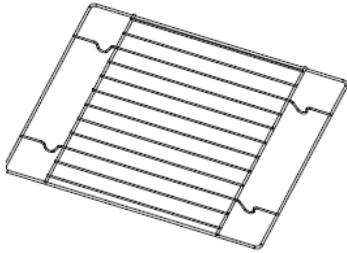
KFH60-03



Brugs- og
Monteringsanvisning



Grillrist

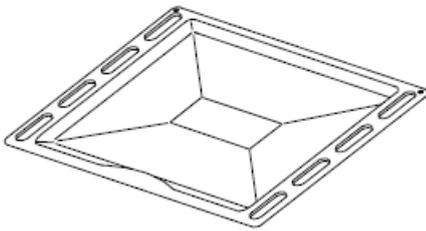


Gerätebeschreibung / Lieferumfang

- 1 Backofen-Funktionswähler
- 2 Backofen-Energieregler
- 3 Kontrollleuchte „gelb“
- 4 Kontrollleuchte „rot“
- 5 Türgriff
- 6,7 und 8,9 Energieregler Kochfeld Backofentür

- 10 Kochfeld hinten links
- 11 Kochfeld hinten rechts
- 12 Kochfeld vorne rechts
- 13 Kochfeld vorne links

- 14 Kreuzschlitzschrauben 4 Stk.
- 15 Haltekammern 4 Stk.
- 16 Dichtigkeitsband



Bageplade

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 kundeservice¹ Tyskland. Tlf. 0 29 44-9716 791 eller besøg vores hjemmeside www.:de

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 (0)2944 9716791

Indholdsfortegnelse

1	Din sikkerhed	6
1.1	Sikkerhed og ansvar	7
1.2	Sikkerhed og advarsler	8
1.3	Pak apparatet ud	9
2	Installationsanvisning	10
2.1	Det korrekte installationssted	11
2.2	Forbered apparatet til installation	13
2.3	Installation af glaskeramisk kogeplade	15
2.4	Elektrisk tilslutning	16
2.5	Installation af ovn	17
2.6	Afmontering af ovn og glaskeramisk kogeplade	17
3	Første ibrugtagning	18
4	Drift	19
4.1	Ovnens funktioner	19
4.2	Betjening af ovnen	21
4.3	Brug af glaskeramisk kogeplade	23
4.3.1	Egnet kogegrej	24
5	Vedligeholdelse og pleje.....	26
5.1	Afmontering af ovnlåge	28
5.2	Udskiftning af pære	29
6	Praktiske henvisninger til kogning og bagning/stegning	30
7	Kundeservice.....	36
8	Garantibetingelser.....	37
9	Tekniske detaljer	39
10	Bortskaffelse af brugte apparater	40

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, bort 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

Tjek apparatet for transportskader.

PAS PÅ

Emballagen skal forblive ubeskadiget.

- Beskadigede apparater må aldrig installeres og tages i brug.
- Kontakt kundeservice² eller leverandøren i tilfælde af skader.

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

Fjern



² Kundeservice tlf. +49 2944 9716-79

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!**



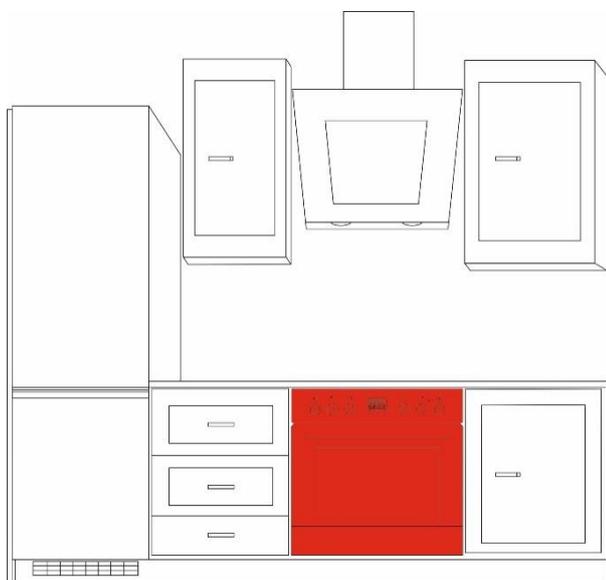
PAS PÅ

Undgå skader på materiel!

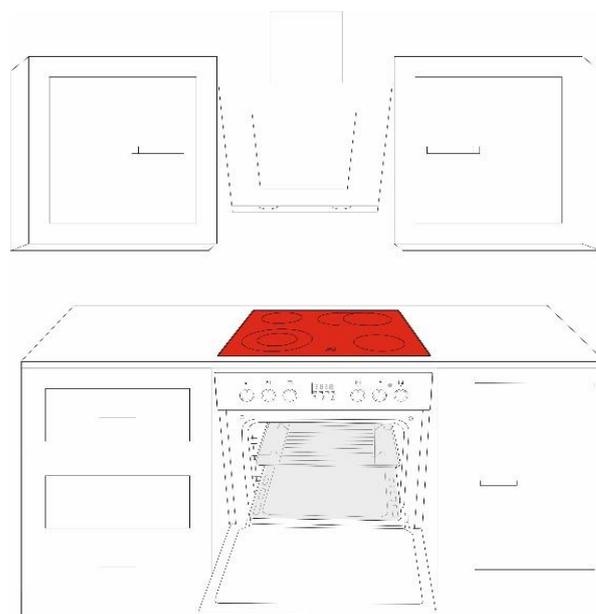
Vi anbefaler, at ovnen ikke installeres ved siden af et køle/fryseapparat, opvaskemaskine eller tørretumbler.

- 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.

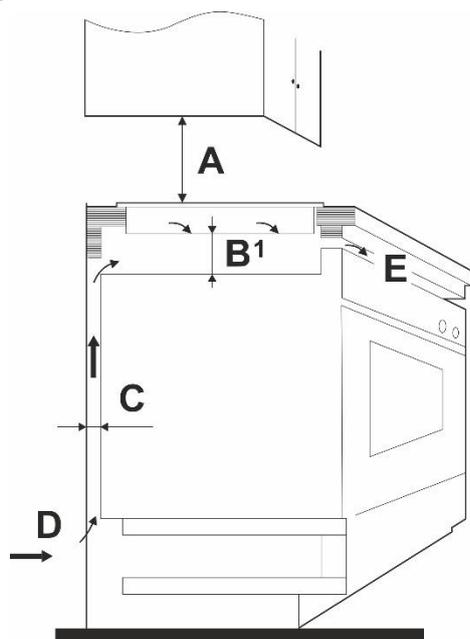
2.1 Det korrekte installationssted



Figur 1 Position af ovn

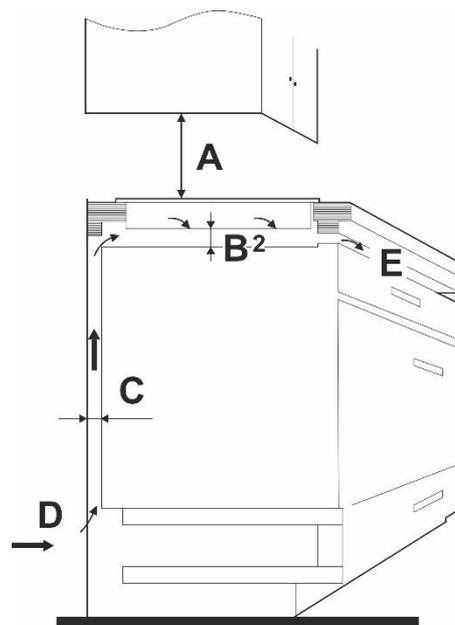


Figur 2 Position af glaskeramisk kogeplade



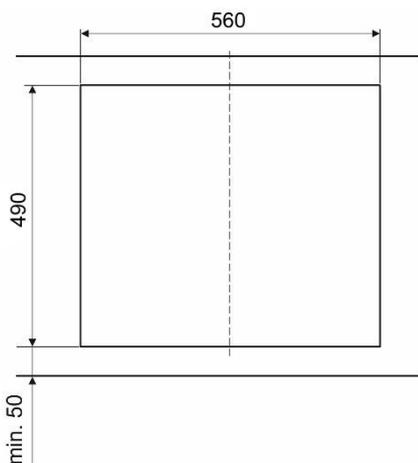
Figur 2-1 med varmekilde

A 760mm_B1 50 mm /50 mm min C 20mm
min_D luftindtag_
E Luftindtag min. 5mm



Figur 2-2 uden varmekilde med underskab eller skuffer

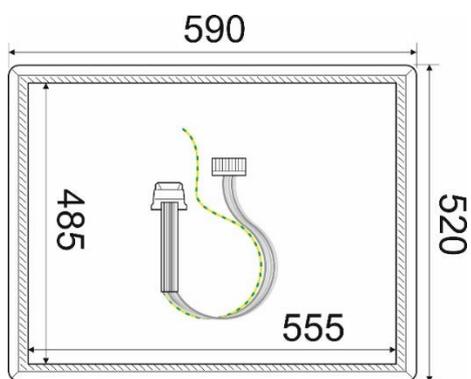
A 760mm_B2 15 mm /50 mm min_
C 20mm min D luftindtag_
E Luftindtag min. 5mm



Figur 3 Udskæring af arbejdsplade

Alle mål er i mm

Arbejdspladen saves ud efter skabelon 560 x 490 mm

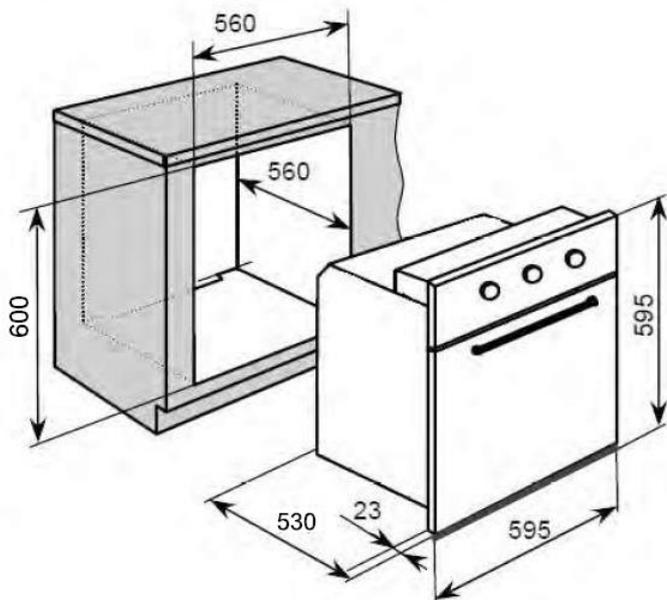


Figur 4 Bagside af glaskeramisk kogeplade

Bagside af glaskeramisk kogeplade

Ydermål (ramme)

Indermål (kabinet)



Ovnens mål i mm

Figur 5 Position af ovn

2.2 Forbered apparatet til installation

Pak apparatet ud

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

PAS PÅ

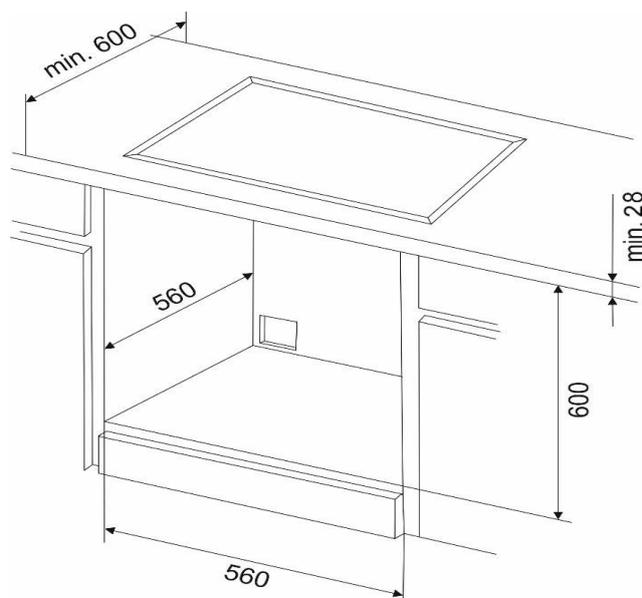
Undgå skader på materiel!

- Apparatet må ikke installeres på yachter eller i campingvogne.

⚠ FORSIGTIG

Snitskader ved ridset glaskeramisk kogeplade!

- Den glaskeramiske kogeplade må ikke placeres på de glaskeramiske hjørner. **Glasbrud!**



Figur 6 Installationsniche

Forbered arbejdspladen

- Arbejdspladen til installationsmøblet skal være mindst 30 mm tyk.
- Den glaskeramiske kogeplade skal ligge vandret og være tætnet mod væsker ved vægsiden.
- Snitfladerne skal forsegles med en særlig lak, silikonegummi eller harpiks for at forhindre fugtighed i at trænge igennem.
- Afstanden fra udkæringskanterne på siderne til en højre eller venstre væg skal være mindst 50 mm.
- Udkæringen skal placeres midt for over indbygningsmøblerne.
- Køkkenmøbler inklusive underlag, overfladebelægning, lim og pakninger skal være tilstrækkelig modstandsdygtige over for varme jf. DIN 68930:2009-11³ min. 100 °C.

Tilbehør til glaskeramisk kogeplade, se **billede C**.

³Mere information kan indhentes hos køkkenproducenten

2.3 Installation af glaskeramisk kogeplade

Vær opmærksom på følgende ved installation af glaskeramisk kogeplade.

- Tjek målene på udskæringen i arbejdspladen.
- Udskæringens kanter skal holdes rene og fedtfri.
- Placer den glaskeramiske kogeplade oven på arbejdspladens udskæring med restvarmedisplayet fremad.

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

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

- ⚠ ADVARSEL

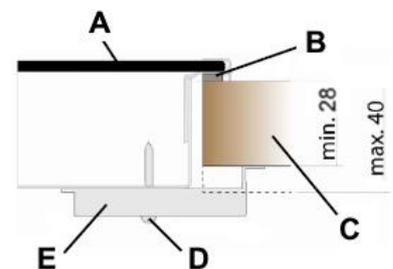
- **Død ved elektrisk stød!**
- Slå sikringen til ovnens strømkredsløb fra.



PAS PÅ

Læg forsigtigt den glaskeramiske kogeplade på arbejdspladen. **Det skal lykkes første gang!**

- Ellers kan den glaskeramiske kogeplade ikke uden videre løftes op igen, og tætningsbåndet sidder ikke lige så godt fast anden gang.



Figur 7 Tværsnit af installeret glaskeramisk kogeplade

- A** Glaskeramisk kogeplade
- B** Pakning
- C** Arbejdsplade
- D** Skrue
- E** Samling

2.4 Elektrisk tilslutning

Anvisninger til elektriker

- Apparatet er beregnet til tilslutning til dreje- og vekselstrøm 380- 415V 3N~50Hz
- Den angivne spænding for varmeelementerne er 230V. Apparatet kan tilpasses enfasestrøm 230V ved tilsvarende overgang på klemrækken.

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.

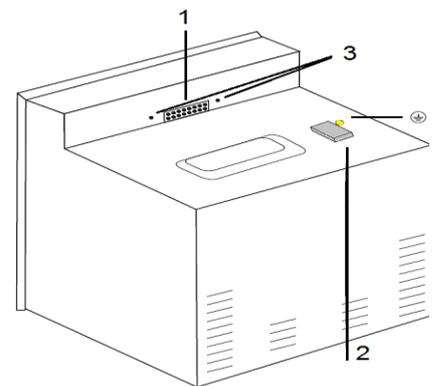
Beskrivelse af ovnens bagside

1 Stikpanel til kompakt stik til kogeplade

2 (grå) nettilslutningsdåse

3 Skruer

Jordleder



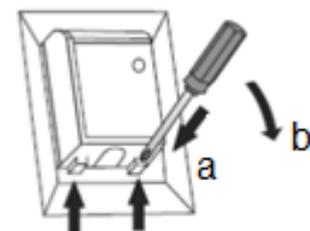
Figur 8 Ovnbagside

Jordleder ikke med i kompaktstik. Fastgør jordlederen til en af skrueerne (3).

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.

Symbol Neutralledning

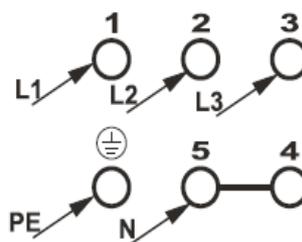


Figur 9 Nettilslutningsdåse

Anbefalinger til tilslutning

3 Faser (N3)

- 380-400V Trefasettilslutning med nuldrift.
- -Bro forbinder klemme 4-5.
- -Faserækkefølge efter 1-2-3.
- -Neutralledning på 4 og 5.



Figur 10 3 Faser N3

2.5 Installation af ovn

Tilslut ovnen til lysnettet.

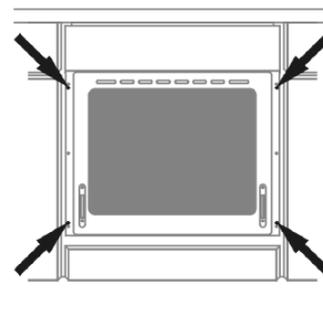
- Skub ovnen et stykke ind i det færdigmonterede ombygningsskab, og tilslut til kogepladen.
- Det kompakte stik stikkes i tilslutningsåbningen, se fig. 9 Ovnens bagside.
- Skub ovnen helt ind i ombygningsskabet. Fastgør den i denne position med fire skruer på de steder, som er vist på skitsen i figur 12.

Slutkontrol

Indstil alle ovnens funktioner på "0"

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

2.6 Afmontering af ovn og glaskeramisk kogeplade



Figur 11 Position af ovn

ADVARSEL

Død ved elektrisk stød



→ Slå sikringen til ovnens strømkredsløb fra.

Til afmontering af ovn:

- Løsn alle 4 fastgørelsesskruer, se fig. 12
- Løft let i ovnen og træk den ud forsigtigt.

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

PAS PÅ

SKADER PÅ MATERIEL!

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

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!

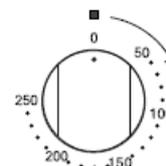
- Anvend ingen stærke eller skurende rengøringsmidler; overfladen vil blive beskadiget.

4 Drift

4.1 Ovnens funktioner

Ovnens temperaturregulator

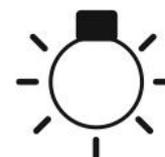
Ovnenergiregulatoren muliggør temperaturindstillinger mellem 50°C og 250°C.



Uafhængigt ovenlys

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

Vælg fx denne funktion ved rengøring af ovenrummet.



Optøning

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

Temperaturen skal ikke indstilles.



Under- og overvarme

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



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.



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.



Kombineret grill-/overvarme

I denne position varmes ovnen op med grill- og overvarme. Denne funktion muliggør 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.

Ventilator med kombineret grill-/overvarme

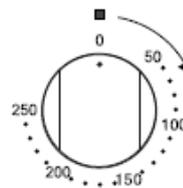
I denne position varmes ovnen op med grill- og overvarme, samt varmluft. Grillvarmelegeme og ventilator tændes og slukkes på skift. Ventilatoren hvirvler varm luft op om madretten. Denne funktion forstærker grilleffekten og forfiner smagen af retten.

Velegnet til ovnstegning af kød, fjerkræ og fisk.



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)

Driftsdisplay
(opvarmningsproces i ovn)

Grill

På den øverste indsætningsrille, lige under det infrarøde varmelegeme, kan der grilles små til mellemstore stykker kød.

- Det anbefales at grille maks. 2-3 cm tykke kødportioner.
- Kød- og fiskeretter gnides med lidt olie eller fedt inden grillning.
- Vend den grillede madret, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.



ADVARSEL



Brandfare på grund af varme overflader!

- Lad ikke ovnen være uden opsyn under grillning. **Hold børn borte fra ovnen!**



ADVARSEL

Brandfare!

Skub ikke madretter til grillning for langt ind i ovnen. Temperaturen er her meget høj. fedt kan antænde.



Tænd for



grillfunktionen

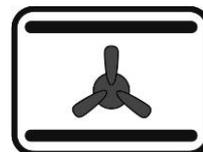
1. Ovnfunktionsvælger drejes til den position, som er markeret med grillsymbol.
2. Varm ovnen igennem i 5 minutter (med lukket ovnlåge).
3. Placer bagepladen med den madret, som skal tilberedes, i den rigtige højde i ovnen.
4. Ved grillning på rist placeres en tom bradepande direkte under risten til afdryppende fedt.

Bemærk

Ved ovnfunktionen varmluft med kombineret grill- og overvarme indstilles temperaturen til maksimalt 200 °C.

Ventilator drift

Ventilatoren hvirvler varm luft op om madretten.



Fordelene ved varmluftsdrift er følgende:

- Ved bagning kan temperaturen stilles ca. 20° lavere, da varmen i varmluftfunktion bliver fordelt mere ligeligt og dermed udnyttes bedre.
- Forkortelse af stege-/bagetid
- Velegnet til tilberedning af flere madretter samtidigt.

4.3 Brug af glaskeramisk kogeplade

Kogepladen er forsynet med kogezone 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

Elektrisk stød ved defekt glaskeramisk kogeplade!

Den glaskeramiske kogeplade kan ikke slukkes.

- Sluk straks for sikringen i hjemmet, og ring til kundeservice.
- Foretag ingen reparationer på apparatet.

4.3.1 Egnede kogegrej

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

Gryder og pander med fejlfri, glat bund

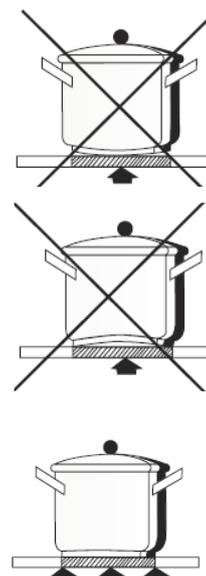
Varmetolerant kogegrej (bemærk producentens anvisninger)

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

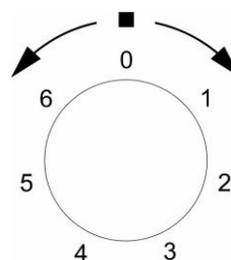
1. Tør kogepladen af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
2. Tør kogepladen af med en ren klud.
3. Fjern straks eventuelle madrester og fedt.
4. Flere anvisninger til rengøring se kapitlet "Rengøring og pleje".

⚠ ADVARSEL

Forbrændinger ved varme overflader på den glaskeramiske kogeplade!

Kogezoner og området rundt om 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.**



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 af stegningszone/kogeplade med to ringe

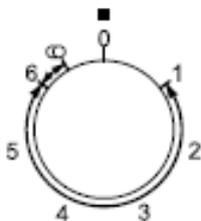
Aktivering kogepladen

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.

Stegningszone/kogeplade med to ringe

1. Drej energiregulatoren eller trykkontakten (zone med to ringe/stegningszone) til højre til det rigtige symbol.
2. Stegningszonen/zone med to ringe er tændt.
3. Opvarmningskapaciteten reguleres ved hjælp af energiregulatoren.



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!

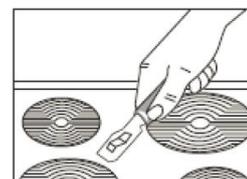
FORSIGTIG

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

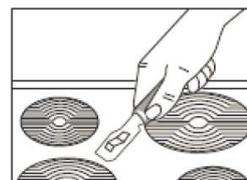
Den glaskeramiske kogeplade rengøres med en fugtig klud og tørres af med en tør klud.

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

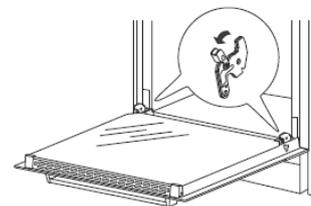
- Rengør ovnen hver gang, den har været i brug.
- Lad først ovnen køle af.
- Ved rengøring tændes ovnlyset for at forbedre sigtbarheden i arbejdsområdet.
- Ovnrummet må kun renses med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

- 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 udsparringen i hængslet passer til kroge i hængselholderen.
- Herefter er det vigtigt, at de to klapbare hanke trykkes nedad. Ellers kan hængslerne blive beskadiget, når ovnlågen lukkes.



Figur 12 Ovnlåge

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.

5.2 Udskiftning af pære

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

Spænding: 230V

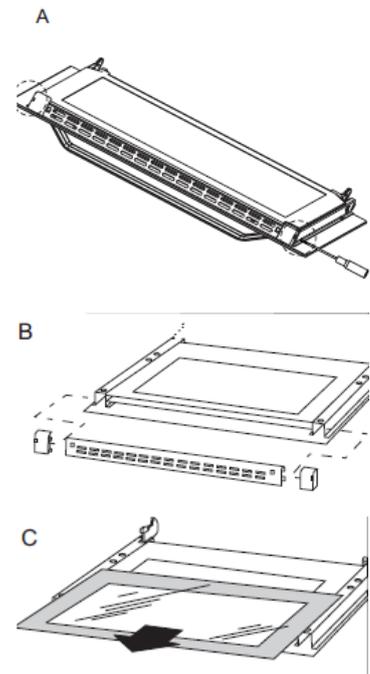
Ydelse: 25W

Varmetolerance: T300

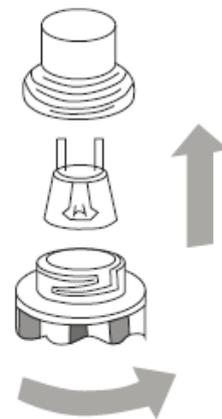
Fatning: G9 (stiklys)

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 13 Glasplade



Figur 14 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: Ventilator

(Over- og undervarme + ventilator)

KAGER Type af bagværk	Ventilator	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	150	40-55
- Gærdej	150	40-45
Lagkage	150	30-45
Småkager	150	30-40

Ovnfunktion: Over- og undervarme/varmluft

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

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; overøs 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
	Ventilator	Over-/undervarme	Ventilator	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 -"well done"		3		210-230	25-30
Oksesteg	2	2	160-180	200-220	120-140
Svinekød					
Steg	2	2	160-180	200-210	90-140
Skinke	2	2	160-180	200-210	60-90
Svinefilet		3		210-230	25-30
Kalvekød	2	2	160-170	200-210	90-120

Lammekød	2	2	160-180	200-220	100-120
Vildtkød	2	2	175-180	200-220	100-120
Fjerkræ					
Kylling	2	2	170-180	210-220	40-55
Gås (ca. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Fisk	2	2	175-180	210-220	40-55

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

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

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

Ovnfunktion: Grillvarme

GRILL Type af madret	indsætningshøjde nedefra	Temp. [C°]	Grilltid [min]	
			Side 1	Side 2
Svinekotelet	4	250	8-10	6-8
Svineschnitzel	3	250	10-12	6-8
Kebab	4	250	7-8	6-7
Pølser	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (Steak ca. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Kalveschnitzel	4	250	8-10	6-8
Kalvesteg	4	250	6-8	5-6
Kotelet af fårekød	4	250	8-10	6-8
Lammekotelet	4	250	10-12	8-10
Kylling, halveret (500 g pr. stk.)	3	250	25-30	20-25
Fiskefilet	4	250	6-7	5-6
Ørred (ca. 200-250 g pr. stk.)	3	250	5-8	5-7

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: +49 2944 9716733

E-mail: service@dalbach-service.com

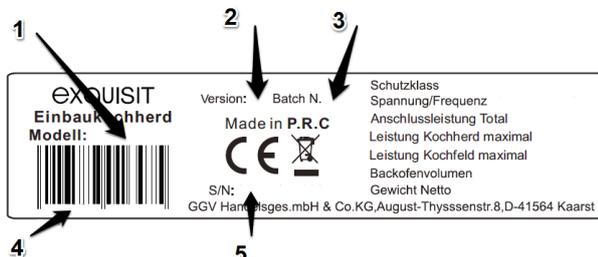
(Reparationsordrer kan også afgives online.)

Internet:

www.egs-gmbh.de

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

Som køber af et -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 -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 beforderings- og arbejdstarif. 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 (0)2944-9716791

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

9 Tekniske detaljer

Mærke		Dalbach
Model		EHE 156-1.1 UBZ
Produktgruppe		I
Spænding / frekvens	V/Hz	380-415 / 50
Tilslutningseffekt i alt	W	9600
Tilslutningseffekt ovn	W	2900
Grill	W	2900
Grill & ventilator	W	2200
Effekt af ventilator	W	60
Effekt af ovnlys	W	25
Mål u. emballage ovn	mm BxLxH	595x530x595
Vægt u. emballage	kg	28
EAN-nr. ovn		4016572411553
EAN-nr. kogeplade		4016572411560

*Der tages forbehold for tekniske ændringer.

Alle detaljer, som er specifikke for energimærkaten, er formidlet under laboratoriebetingelser 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

EHE156-1.1UBZ_0490095_0450117_E1.0_K04

www.dalbach.de

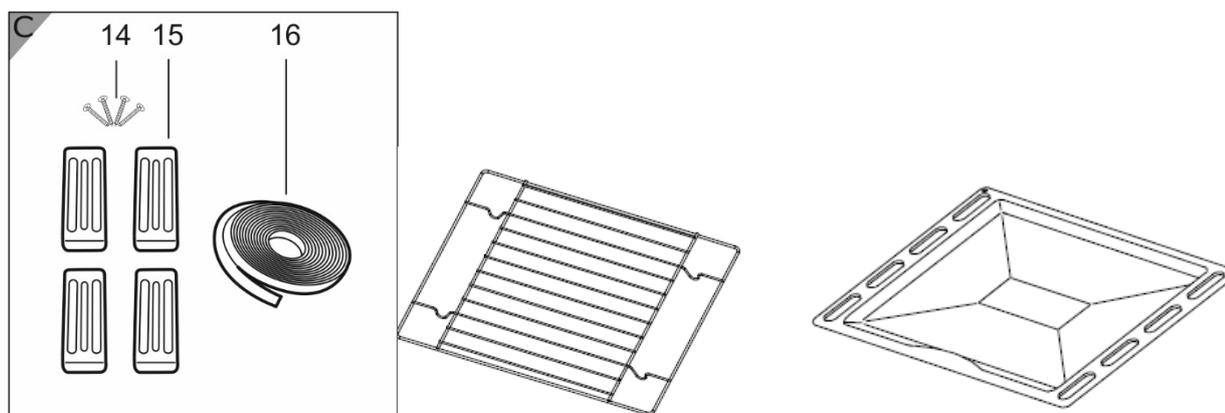
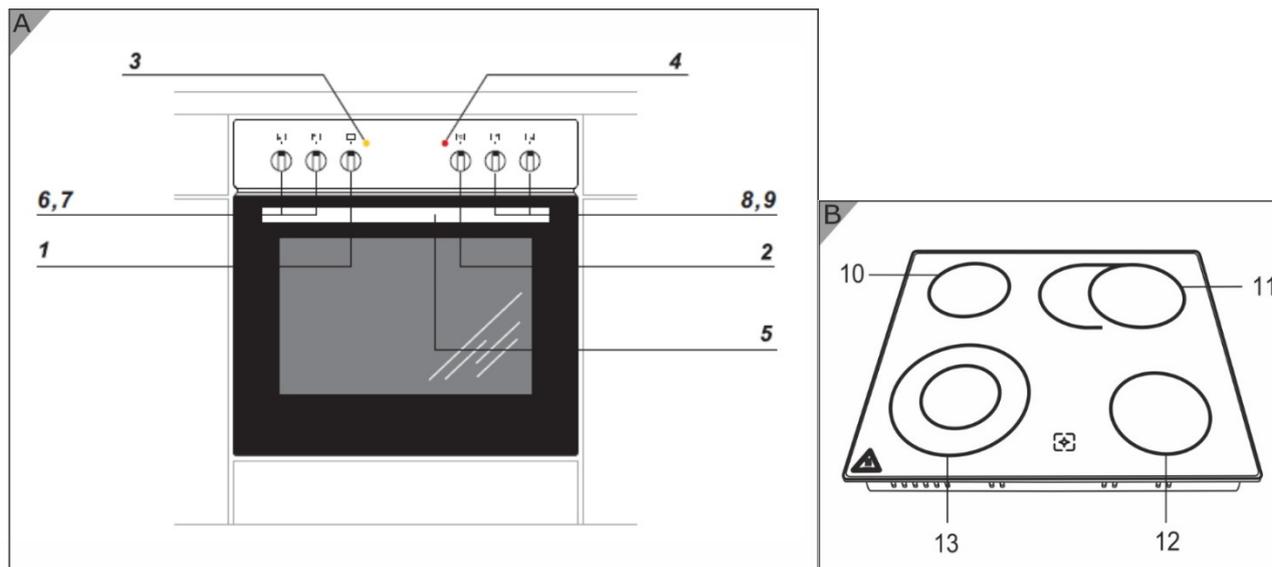
Dalbach

Conjunto de horno empotrable con encimera
vitrocerámica

HE03

KFH60-03

Instrucciones de uso y
Instrucciones de montaje



Rejilla de hornear

Bandeja de hornear

Descripción del dispositivo

Alcance de la entrega

- 1) Selector de función del horno
- 2) Regulador de la energía del horno
- 3) Lámpara de control "amarilla".
- 4) Lámpara de control "rojo".
- 5) Manija de la puerta
- 6) Placa reguladora de energía
- 7) Placa reguladora de energía
- 8) Placa reguladora de energía
- 9) Placa de control de energía
- 10) Placa trasera izquierda
- 11) Placa trasera derecha
- 12) Placa frontal derecha
- 13) Placa frontal izquierda
- 14) Tornillos Phillips 4 piezas.
- 15) Clip de retención 4 piezas.
- 16) Tira de sellado

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. Tel. +49 29 44-9716 760.

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 9716760

Índice de contenidos

1	Para su seguridad	6
1.1	Seguridad y responsabilidad	7
1.2	Seguridad y advertencias	8
1.3	Desembalar los aparatos	9
2	Instrucciones de montaje e instalación	10
2.1	El lugar correcto de instalación	11
2.2	Preparar los aparatos para su montaje	13
2.3	Montar la encimera vitrocerámica	15
2.4	Conexión eléctrica	16
2.5	Instalación del horno	17
2.6	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
4.3	Uso de la encimera vitrocerámica	23
4.3.1	Menaje de cocina adecuado	24
5	Limpieza y mantenimiento	26
5.1	Desmontar la puerta del horno	28
5.2	Sustituir la lámpara	29
6	Consejos prácticos para cocinar y hornear / asar	30
7	Servicio de atención al cliente	34
8	Términos de garantía	35
9	Datos técnicos	36
10	Desechar aparatos viejos	37
11	Per la vostra sicurezza	40
11.1	Sicurezza e responsabilità	41
11.2	Sicurezza e avvertenze	42
11.3	Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio	43
12	Istruzioni di installazione/montaggio	44
12.1	Il corretto luogo di montaggio	45
12.2	Preparare gli apparecchi per il montaggio	47
12.3	Montare il piano di cottura in vetroceramica	49
12.4	Collegamento elettrico	50
12.5	Montare il forno	51
12.6	Smontare il forno e il piano di cottura in vetroceramica	51
13	Prima messa in funzione	52

14	Utilizzo	53
14.1	Funzioni del forno	53
14.2	Funzionamento del forno.....	55
14.3	Funzionamento del piano di cottura in vetroceramica.....	57
14.3.1	Pentole adatte	58
15	Pulizia e manutenzione	60
15.1	Smontare lo sportello del forno.....	62
15.2	Sostituire la lampadina	63
16	Indicazioni utili per cuocere e arrostitire	64
17	Servizio clienti	68
18	Condizioni di garanzia.....	69
19	Dati tecnici.....	70
20	Smaltimento di apparecchi vecchi	71

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 ELECTRICA!

- 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.

⚠ PRECAUCIÓN

¡PELIGRO DE LESIONES A CAUSA DE REPARACION INADECUADA!

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

Advertencias de transporte

Compruebe si el aparato presenta daños causados por el transporte

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.

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 ELECTRICA!

- 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

¡EVITE 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

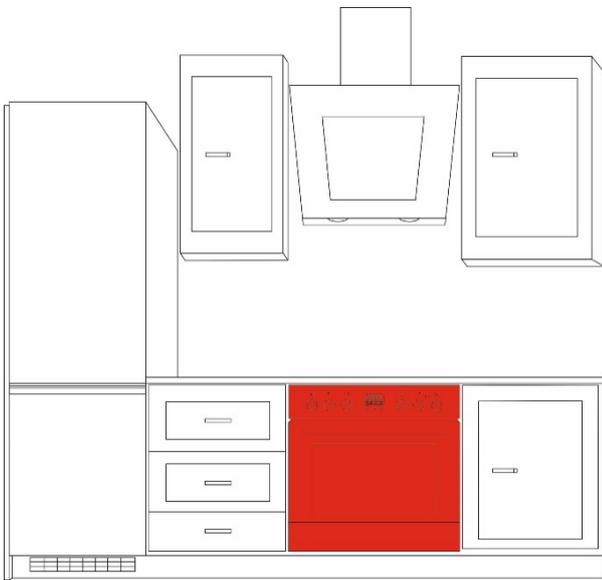


Figura 1 Posición del horno

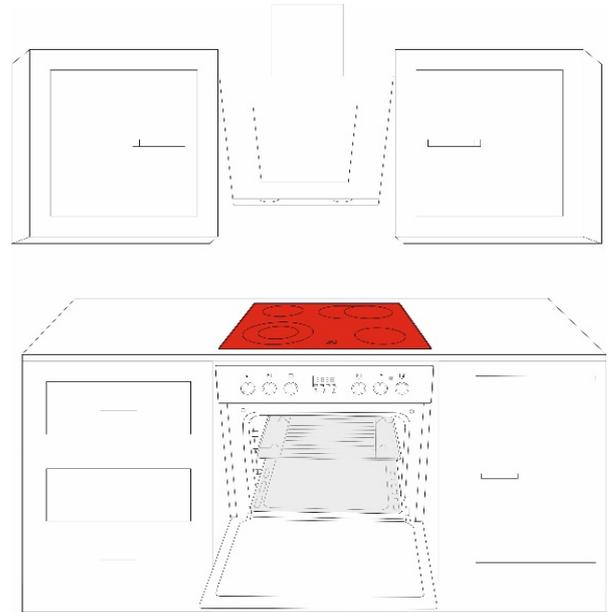


Figura 2 Posición de la encimera vitrocerámica

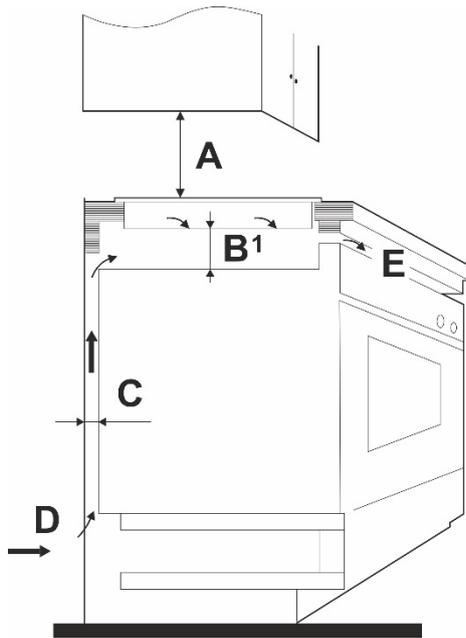


Figura 2-1 Con fuente de calor

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

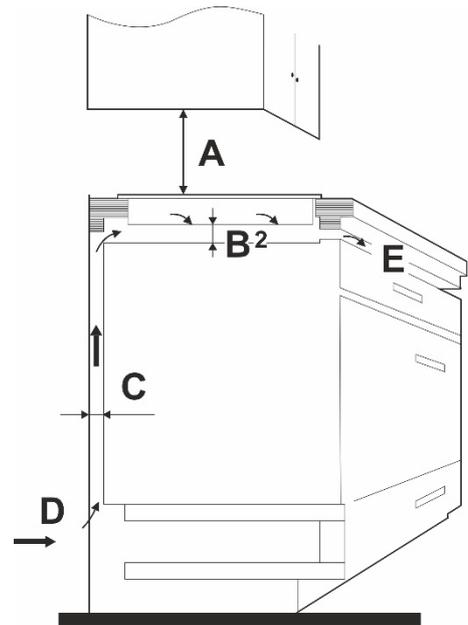


Figura 2-2 Sin fuente de calor con armario o cajones debajo

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

ES

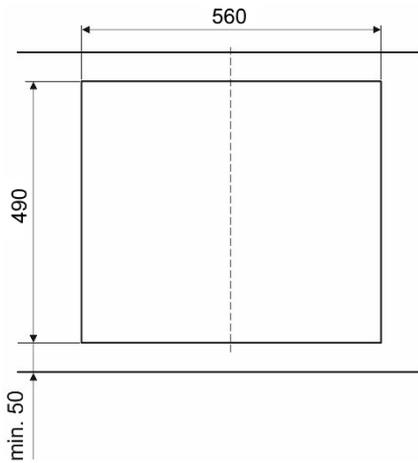


Figura 3 Corte de la encimera

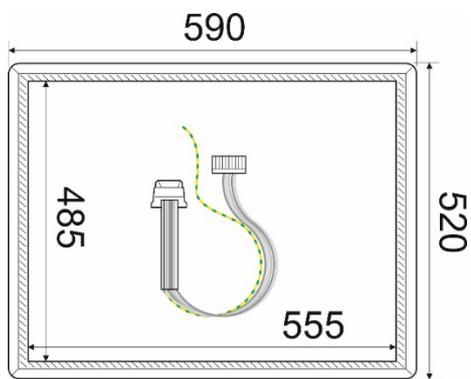


Figura 4 Parte posterior de la encimera vitrocerámica

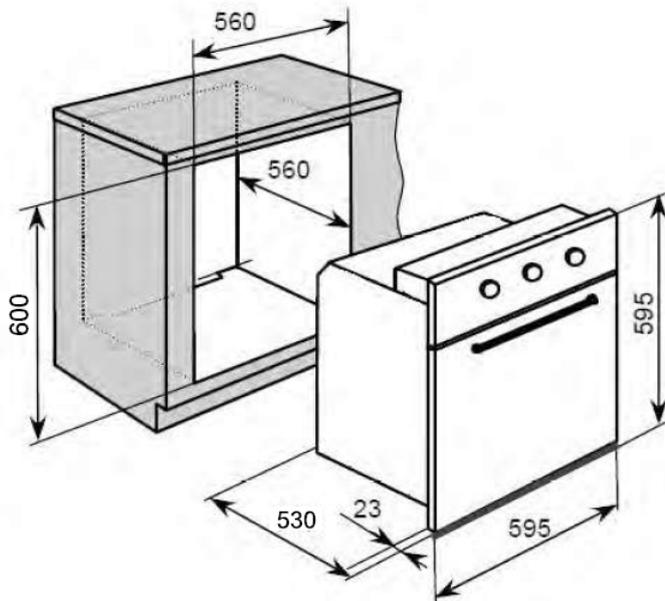


Figura 5 Horno

Todas las medidas están en mm

Serrar encimera según croquis
560 x 490 mm

Parte posterior de la encimera
vitrocerámica

Dimensiones exteriores (marco)
Dimensiones interiores (carcasa)

Dimensiones del horno
en mm

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.

ATENCIÓN

¡Prevenga daños materiales!

- No instalar el aparato en yates o en caravanas.

⚠ PRECAUCIÓN

¡LESIONES POR CORTES A CAUSA DE PLACA VITROCERAMICA RAJADA!

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

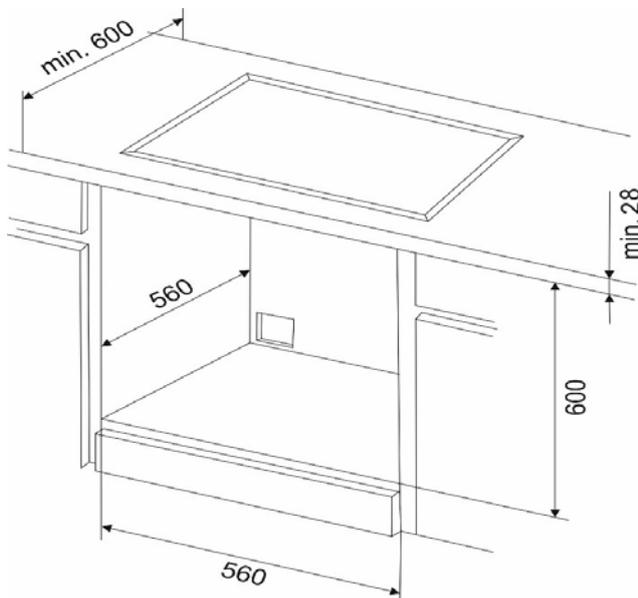


Figura 6 Hueco de instalación

Preparar la encimera

- 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.

Material accesorio de la encimera vitrocerámica, véase la **imagen C**.

³ Encontrará más información al respecto en su fabricante de cocinas

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.

ADVERTENCIA



¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELECTRICA!

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

ATENCIÓN

Apoye la encimera vitrocerámica con cuidado en la encimera de trabajo. **¡Debe funcionar al primer intento!**

- En caso contrario, la encimera vitrocerámica ofrece resistencia para ser levantada y la cinta de sellado no agarra igual de bien en el segundo intento.

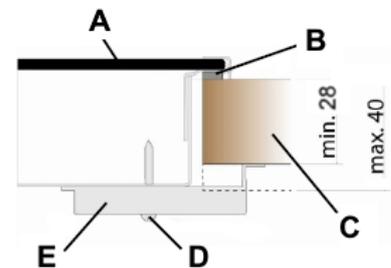


Figura 7 Sección de encimera vitrocerámica montada

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

2.4 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. Se puede adaptar el aparato a una corriente de una sola fase de 230 V mediante el correspondiente puente en la regleta de conexión.

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 .

Descripción de la parte trasera del horno

- 1) regleta de enchufe para conector compacto de la encimera de cocción
- 2) caja de conexiones eléctricas (gris)
- 3) tornillos

cable de tierra

El cable de tierra no está incluido en el conector compacto. Fije el cable de tierra a uno de los tornillos (3).

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.

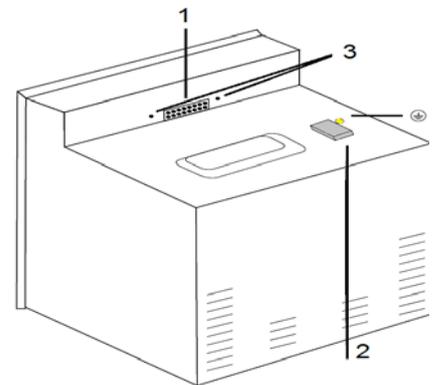


Figura 8 Parte trasera del horno

Símbolo de cable neutro

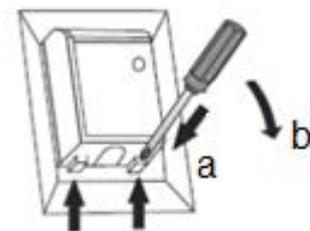


Figura 9 Caja de conexiones eléctricas

Recomendación de conexión

3 fase (N3)

- Conexión trifásica a la red 380-400 V con neutro.
- - El puente conecta los terminales 4-5.
- - Orden de fases según 1-2-3.
- - Cable de neutro en 4 y 5.

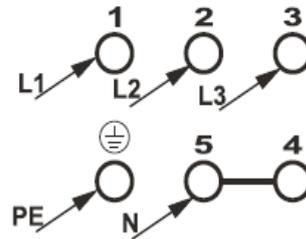


Figura 10 3 fases N3

2.5 Instalación del horno

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.
- Introduzca el conector compacto en la abertura para conexión, véase Fig. 9 Parte trasera 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. 12.

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
- Encienda las zonas de cocción y el horno y compruebe su funcionamiento

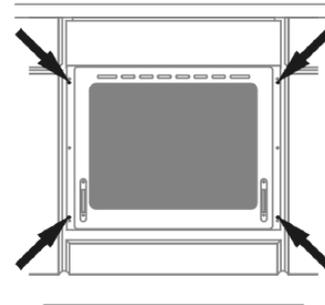


Figura 11 Horno

2.6 Desmontaje del horno y de la encimera vitrocerámica



ADVERTENCIA



PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELECTRICA

- 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. 12
- Eleve ligeramente el horno y extráigalo con cuidado

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

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.

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

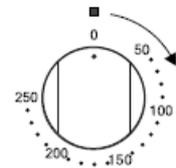
- No utilice para ello utensilios de limpieza afilados o abrasivos; la superficie se dañaría.

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.



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.



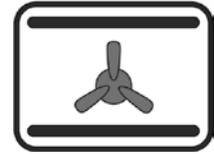
Calor inferior y superior

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



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.



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.



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.

Ventilador con combinación grill / calor superior

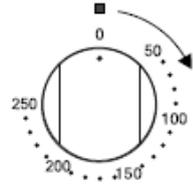
En esta posición, el calentamiento se produce con el grill y la circulación de aire. La resistencia del grill y el ventilador se encienden y apagan alternativamente. El ventilador reparte el aire caliente por el alimento. Esta función acelera el gratinado y refina el sabor del plato.

Adecuado para asar carne, ave y cualquier pescado.



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)

Indicación de funcionamiento (proceso de calentamiento)

Grill

En la ranura superior, directamente debajo de la resistencia de infrarrojos, puede gratinar piezas de carne pequeñas y medianas.

- Se recomienda gratinar porciones de máx. 2 a 3 cm de grosor.
- Impregne el pescado o la carne previamente con un poco de aceite o grasa.
- Dé la vuelta al alimento cuando transcurra la mitad del tiempo de gratinado.

ADVERTENCIA

¡PELIGRO DE QUEMADURAS A CAUSA DE SUPERFICIES CALIENTES!

- No deje el horno desatendido durante el gratinado. **Mantenga alejados a los niños**

ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio!

No empuje el alimento demasiado hacia dentro en el horno. Esa zona está muy caliente y los alimentos con grasa podrían arder.

Encender el grill

1. Gire el selector de función del horno hasta la posición con el símbolo del grill.
2. Precaliente el horno durante 5 minutos (con la puerta cerrada).
3. Coloque la placa universal con el alimento que desea preparar en la altura correcta del horno.
4. En gratinados en la rejilla, coloque una placa vacía debajo para recoger la grasa justo en el siguiente nivel (debajo de la rejilla).



Indicación

Ajuste una temperatura máxima de 200 °C con la función de recirculación de aire combinada con grill y calor superior.

Modo ventilador

El ventilador reparte el aire caliente por el alimento.

Las ventajas del modo de aire circulante son:

- Al hornear, la temperatura puede ajustarse unos 20 ° más baja, ya que la función de aire circulante distribuye el calor de manera más uniforme y por lo tanto se aprovecha mejor.
- Acorta el tiempo de asado / horneado
- Adecuado para la preparación simultánea de varias recetas.



4.3 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

¡DESCARGA ELÉCTRICA POR ENCIMERA VITROCERÁMICA DEFECTUOSA!

La encimera vitrocerámica no se puede apagar.

- Desconecte inmediatamente el interruptor de seguridad de la casa y llame al servicio de atención al cliente.
- No realice ninguna reparación usted mismo.

4.3.1 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

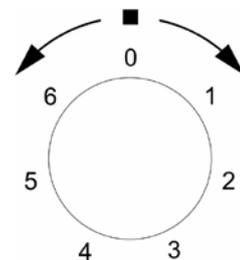
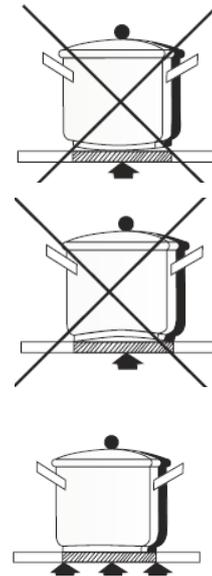
1. Limpie la encimera de cocción con un paño húmedo y un poco de jabón.
2. Frote con un paño seco para secar.
3. Retire cualquier resto de comida y salpicadura de grasa inmediatamente.
4. Para más información sobre la limpieza, véase el capítulo «Limpieza y cuidados».

⚠ ADVERTENCIA

¡QUEMADURAS POR SUPERFICIES CALIENTES DE LA ENCIMERA VITROCERAMICA!

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.**



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
	Conexión de la zona de asador / zona de cocción de doble anillo

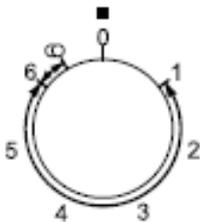
Encendido de la encimera de cocción

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.

Conectar la zona de asador / zona de cocción de doble anillo

1. Gire el respectivo regulador de energía o el interruptor de etapas (zona de doble anillo / zona de asador) hacia la derecha hasta el símbolo correspondiente.
2. La zona de asador / zona de doble anillo está encendida.
3. Regule la potencia de calentamiento con el regulador de energía.



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 VITROCERAMICA Y EN EL HORNO PELIGRO DE DESCARGA ELECTRICA

- 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.

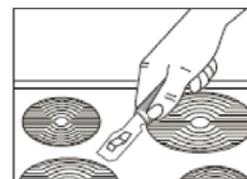
PRECAUCIÓN

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

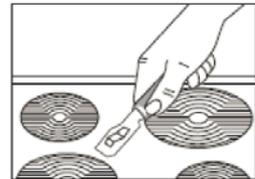
Limpe la encimera vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño seco.

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

Limpe 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

- Limpe 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.
- Limpe 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.

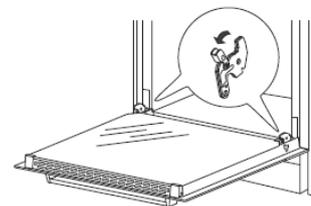


Figura 12 Puerta del horno

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.

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.

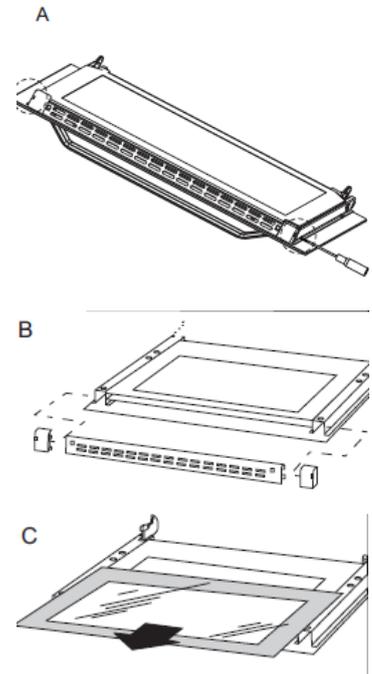


Figura 13 Plato de cristal

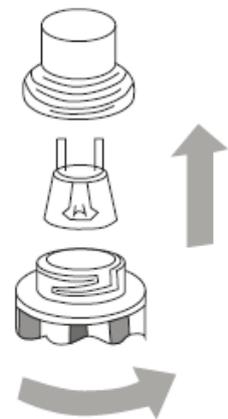


Figura 14 Iluminación interior

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: Ventilador

(Calor superior e inferior + ventilador)

PASTELES Tipo de pastel	Ventilador	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	150	40-55
- Masa de levadura	150	40-45
Crumble cake	150	30-45
Pastel de galleta	150	30-40

Función del horno: Calor superior e inferior / aire caliente

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

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
	Ventilador	Calor superior / inferior	Ventilador	Calor superior / inferior	[Min]
Carne de vacuno					Por 1 cm
Roastbeef / Filete, - por dentro algo sangrante		3		250	12-15
Horno precalentado: - al punto - hecho «Bien hecho»		3		250	15-25
Asado de vacuno		3		210-230	25-30
	2	2	160-180	200-220	120-140
Carne de cerdo					
Asado	2	2	160-180	200-210	90-140
Jamón	2	2	160-180	200-210	60-90
Filete de cerdo		3		210-230	25-30
Ternera	2	2	160-170	200-210	90-120
Cordero	2	2	160-180	200-220	100-120
Caza	2	2	175-180	200-220	100-120
Ave					
Pollo	2	2	170-180	210-220	40-55
Ganso (aprox. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Pescado	2	2	175-180	210-220	40-55

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

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

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

Función del horno: Grill

GRATINADO Tipo de plato	Altura desde abajo	Temp. [C°]	Tiempo de gratinado [min]	
			Página 1	Página 2
Chuleta de cerdo	4	250	8-10	6-8
Escalope de cerdo	3	250	10-12	6-8
Pincho de carne	4	250	7-8	6-7
Salchichas	4	250	8-10	8-10
Roastbeef, (filete aprox. 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Escalope de ternera	4	250	8-10	6-8
Bistec de ternera	4	250	6-8	5-6
Chuleta de carnero	4	250	8-10	6-8
Chuleta de cordero	4	250	10-12	8-10
Pollo, en mitades (500 g por pieza)	3	250	25-30	20-25
Filete de pescado	4	250	6-7	5-6
Trucha (200 a 250 g por pieza)	3	250	5-8	5-7

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

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 del suministro.

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:

El desgaste normal, daños intencionados o por trato negligente, daños causados por no seguir el manual de instrucciones, por una instalación inadecuada o por conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos al efecto de agentes químicos o electrotérmicos o por otras condiciones ambientales anormales, daños en vidrio, pintura o 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 cliente,

EGS GmbH. Teléfono de atención al cliente para Alemania: +49 2944-9716760

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

9 Datos técnicos

Marca		Dalbach
Modelo		HE03 KFH60-03
Grupo de producto		I
Tensión/Frecuencia	V/Hz	380-415 / 50
Potencia de conexión total	W	9600
Potencia de conexión horno	W	2900
Grill	W	2900
Grill y ventilador	W	2200
Potencia del ventilador	W	60
Potencia luz de horno	W	25
Dimensiones del horno sin embalaje	Anchura x Profundidad x Altura mm	595x530x595
Peso sin embalaje	kg	28
Código EAN horno		4016572411553
Código EAN encimera de cocción		4016572411560

*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.

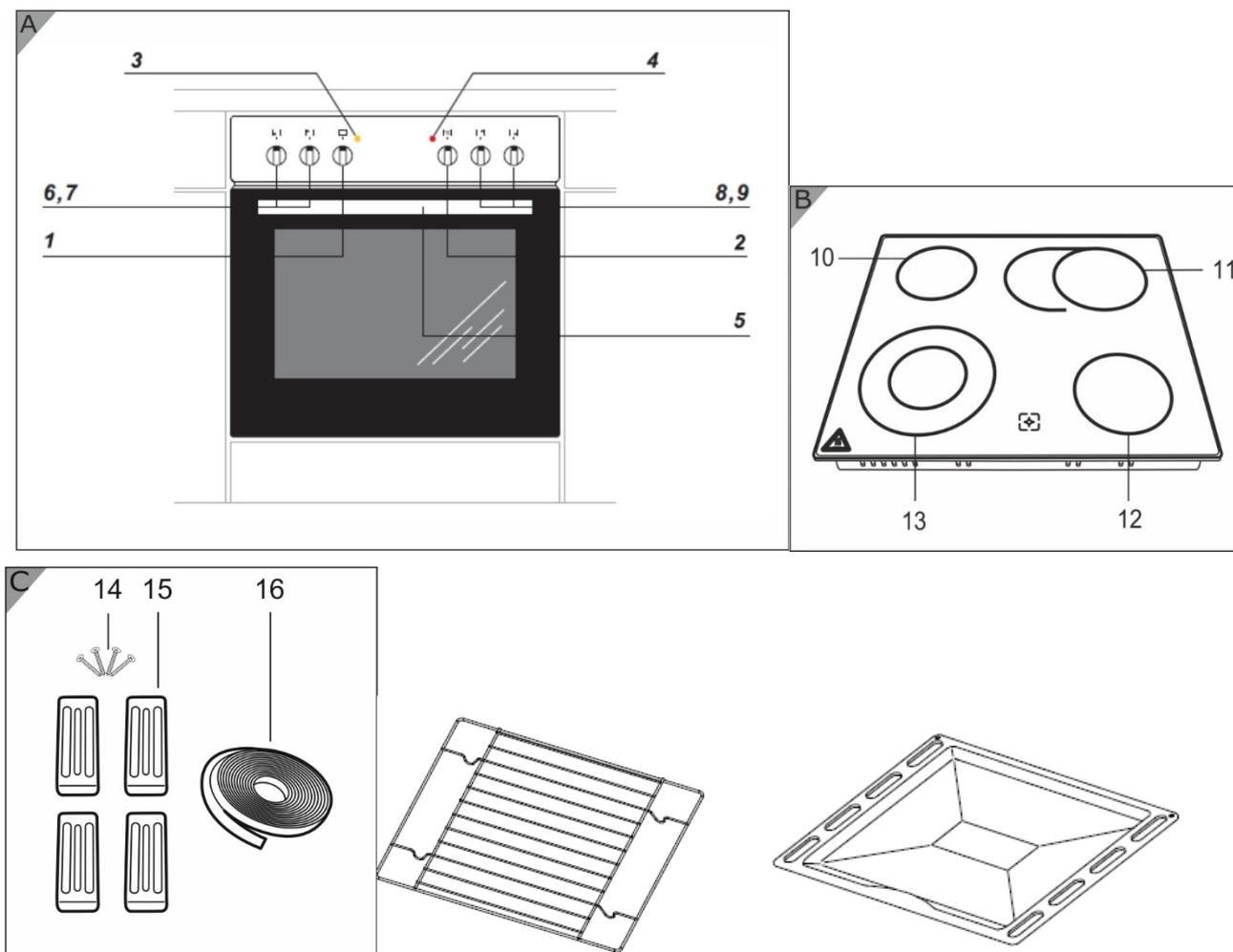
El símbolo de la papelera en el producto o en los documentos que lo acompañan indica que este aparato no debe tratarse como basura doméstica. En lugar de eso, debe ser enviado al punto de recogida para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

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.



Descrizione del dispositivo

Ambito di fornitura

- 1) Selettore di funzione del forno
- 2) Regolatore di energia del forno
- 3) Lampada di controllo "giallo"
- 4) Spia di controllo "rosso"
- 5) Maniglia della porta
- 6) Piano cottura regolatore di energia
- 7) Piano cottura regolatore di energia
- 8) Piano cottura regolatore di energia
- 9) Piano cottura a controllo energetico
- 10) Piano cottura posteriore sinistro
- 11) Piano cottura posteriore destro
- 12) Piano cottura anteriore destro
- 13) Piano cottura anteriore sinistro
- 14) Viti a croce 4 pz.
- 15) Clip di fissaggio 4 pz.
- 16) Striscia di tenuta

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 Clienti⁴ Germania. Tel.0 29 44-9716 760.

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.

Un utilizzo conforme prevede anche il rispetto delle condizioni di funzionamento e di manutenzione specificate dal fabbricante. Per motivi di sicurezza non è consentito apportare trasformazioni o modifiche all'apparecchio.

⁴ Servizio clientiTel. +49 (0)2944 9716760

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 lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che può fondersi, ad esempio plastica, lamina, in particolare zucchero e alimenti con un alto contenuto di zucchero.

nere 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!

- 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.

⚠ PRECAUZIONE

PERICOLO DI LESIONI A CAUSA DI RIPARAZIONI IMPROPRIE!

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

Indicazioni di trasporto

Controllare l'apparecchio per eventuali danni di trasporto

Materiale di imballaggio

Smaltire nel rispetto dell'ambiente

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 servizio⁵ 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 acqua e sapone.

⁵ Servizio clienti Tel. +49 2944 9716-760

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 refrigeratore, 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

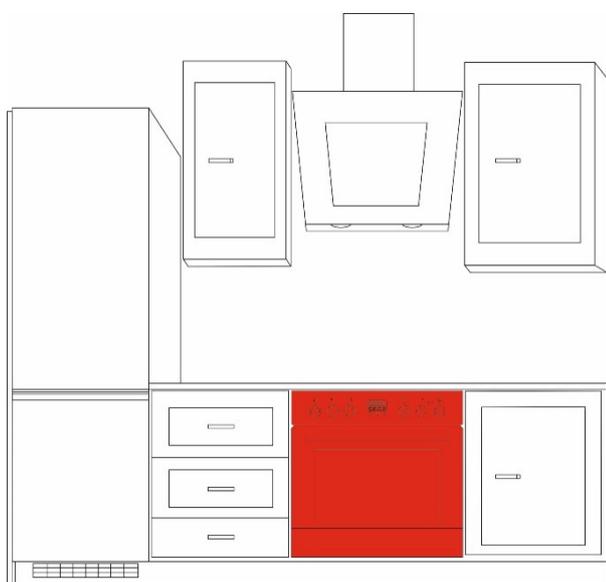


Figura 1 Posizione del forno

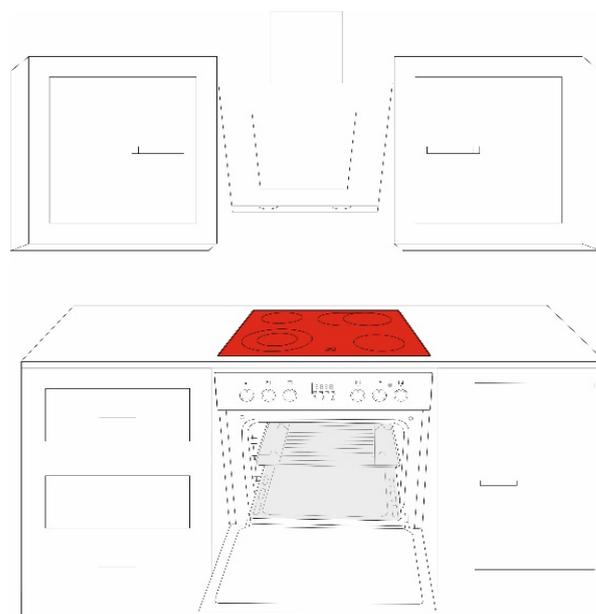


Figura 2 Posizione del piano di cottura in vitroceramica

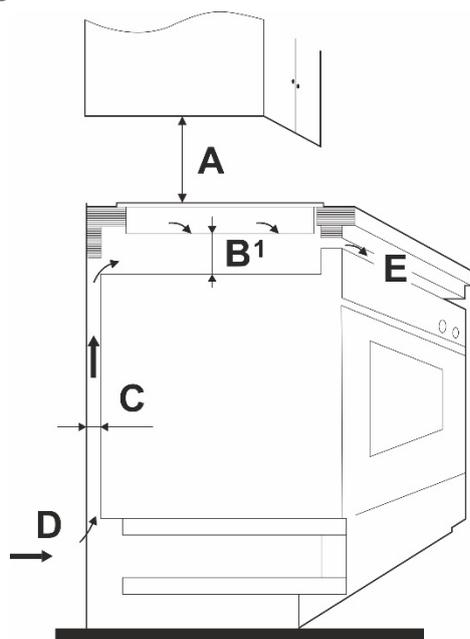


Figura 2-1 con fonte di calore

A 760 mm_B1 50 mm /50 mm min C 20 mm min_D Ingresso aria_

E Uscita aria min 5mm

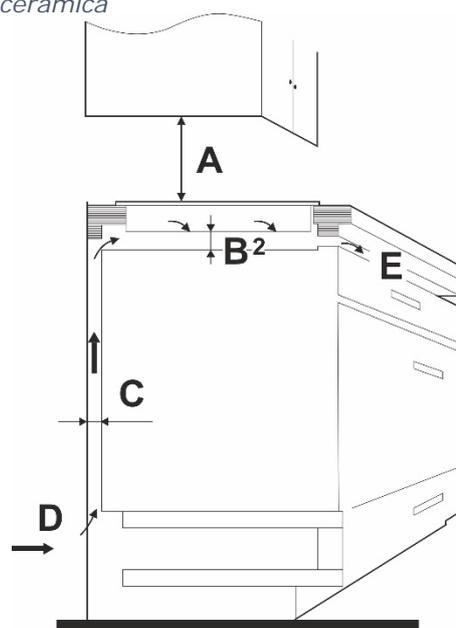


Figura 2-2 senza fonte di calore con mobile da incasso o cassetti

A 760 mm_B2 15 mm /50 mm min_

C 20 mm min D Ingresso aria_

E Uscita aria min 5mm

IT

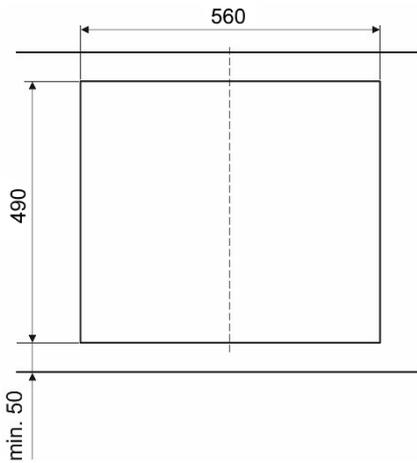


Figura 3 Taglio del piano di lavoro

Tutte le misure sono in mm

**Segare il piano di lavoro
seguendo le misure 560 x 490
mm**

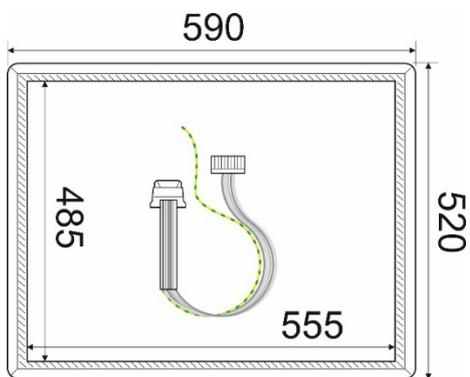
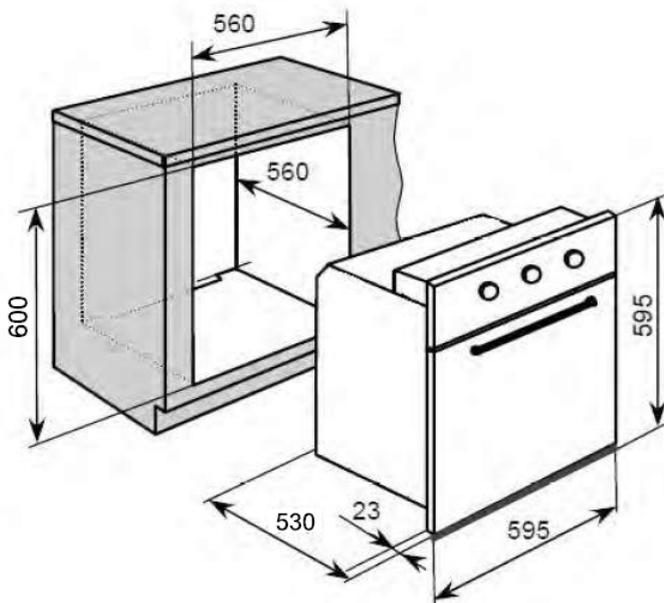


Figura 4 Retro del piano di cottura in vitroceramica

**Retro del piano di cottura in
vetroceramica**

Dimensioni esterne (telaio)

Dimensioni interne (alloggiamento)



Dimensioni del forno

in mm

Figura 5 forno

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.

AVVISO

Evitare danni materiali!

- Non installare l'apparecchio su yacht o roulotte.

⚠ 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!**

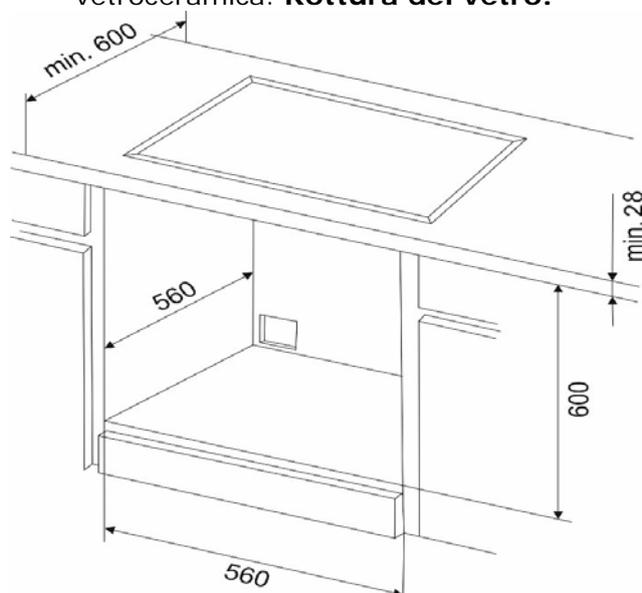


Figura 6 Nicchia di incasso

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 vetroceramica 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 68930:2009-11⁶.

Accessori Materiale Piano di cottura in vetroceramica, vedi **immagine C**.

⁶ Ulteriori informazioni sono disponibili presso il produttore della cucina

12.3 Montare il piano di cottura in vetroceramica

Per l'installazione del piano di cottura in vetroceramica 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 vetroceramica sull'intaglio del piano di lavoro con gli indicatori del calore residuo verso l'esterno.

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

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

AVVERTIMENTO



PERICOLO DI MORTE PER FOLGORAZIONE!

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

AVVISO

Posizionare il piano di cottura in vetroceramica nel piano di lavoro con attenzione. **Deve riuscire al primo tentativo!**

- In caso contrario, risulterebbe molto difficile sollevare il piano di cottura in vetroceramica e a un tentativo successivo il nastro di tenuta non aderirebbe correttamente.

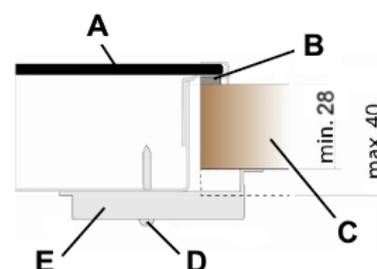


Figura 7 Sezione trasversale del piano cottura in vetroceramica incassato

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

12.4 Collegamento elettrico

Raccomandazioni per l'elettricista

- L'apparecchio è progettato per l'allacciamento alla corrente alternata trifase 380- 415V 3N~50Hz
- La tensione nominale degli elementi riscaldanti è di 230V. È possibile adattare l'apparecchio per la corrente monofase a 230V mediante un adeguato jumper sulla morsettiera.

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 morsettiera contrassegnato con .

Descrizione del retro del forno

- 1) striscia di prese per piano di cottura a spina compatta
- 2) (grigio) presa di collegamento alla rete
- 3) viti

Conduttore di messa a terra

Conduttore di messa a terra non incluso nella spina compatta. Fissare il conduttore di messa a terra a una delle viti (3).

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.

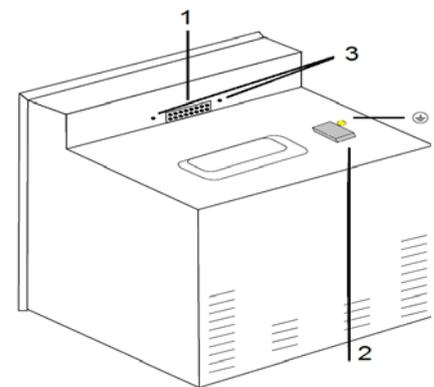


Figura 8 retro del forno

Simbolo del neutro 

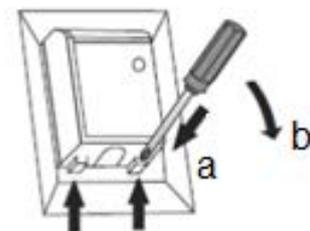


Figura 9 presa di collegamento alla rete

Collegamento consigliato

Trifase (N3)

- Rete da 380-400V collegamento trifase con zero operativo.
- -Il ponte connette i morsetti 4-5.
- -Sequenza di fase a 1-2-3.
- -Neutro su 4 e 5.

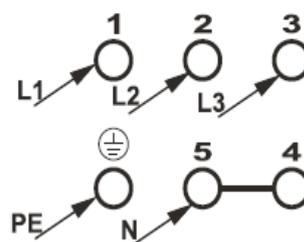


Figura 10 trifase N3

12.5 Montare il forno

Collegare il forno alla rete elettrica.

- Far scorrere leggermente il forno nel mobile di incasso prefabbricato e collegarlo al piano di cottura.
- Inserire la spina compatta nell'apertura di collegamento, vedi Fig. 9 retro del forno.
- Spingere il forno completamente nel mobile di incasso. Fissare in posizione con quattro viti nei punti indicati nello schema Fig.12.

Controllo finale

Impostare tutti gli interruttori della cucina su «0»

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

12.6 Smontare il forno e il piano di cottura in vetroceramica

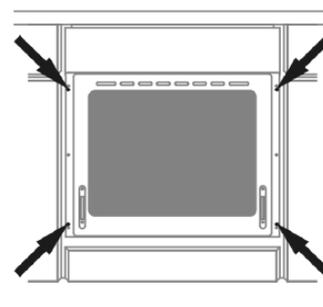


Figura 11 forno



AVVERTIMENTO



PERICOLO DI MORTE PER FOLGORAZIONE!

→ Disinserire e svitare il fusibile per l'impianto elettrico del fornello.

Per smontare il forno:

- allentare tutte e 4 le viti di fissaggio Fig.12
- sollevare il forno leggermente e con cautela estrarlo.

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

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.

13 Prima messa in funzione

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

1. Per una buona visibilità all'interno forno, ruotare il selettore di funzione sull'illuminazione; la temperatura rimarrà a 0°C.
2. Rimuovere gli accessori, lavare con acqua tiepida e asciugare.
3. 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.
4. Lasciare raffreddare il forno; pulire l'interno del forno con un panno umido per rimuovere eventuali residui.

AVVISO

PERICOLO DI DANNEGGIAMENTO!

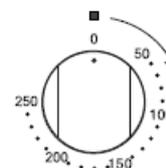
- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi: la superficie si danneggia.

14 Utilizzo

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.



Scongelare

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

Impostazione della temperatura non necessaria.



Calore inferiore e superiore

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



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.



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.



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

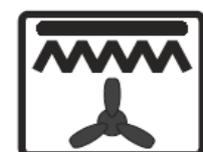
Impostare la temperatura a 250 °C!

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

Ventola con combinazione grill/calore superiore

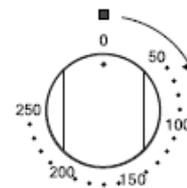
Su questa posizione, il riscaldamento avviene mediante il grill e il calore superiore, nonché con la ventilazione. La resistenza del grill e la ventola si accendono e si spengono alternativamente. La ventola fa girare l'aria calda intorno alla pietanza. Questa funzione accelera la cottura al grill e rende più succulento il piatto.

Adatta per la cottura di carne, pollame, pesce intero.



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)

Indicatore di funzionamento (processo di riscaldamento)

Grigliare

Sulla barra di inserimento superiore, direttamente sotto la resistenza a infrarossi, è possibile grigliare pezzi di carne di piccole e medie dimensioni.

- Si consiglia di grigliare porzioni di carne dello spessore massimo di 2-3 cm.
- Cospargere le pietanze di carne e pesce con olio o grasso prima di grigliare.
- A metà del tempo di cottura girare la pietanza.

AVVERTIMENTO



PERICOLO DI USTIONI A CAUSA DI SUPERFICI CALDE!

- Sorvegliare sempre il forno durante l'utilizzo del grill. **Tenere lontani i bambini!**

AVVERTIMENTO



PERICOLO DI INCENDIO!

Non spingere gli alimenti troppo indietro nel forno. Questa zona diventa molto calda. Grigliate ad alto contenuto di grasso potrebbero prendere fuoco.

Accensione del grill

1. Ruotare il selettore di funzione del forno sulla posizione contrassegnata dal simbolo del grill.
2. Riscaldare il forno per 5 minuti (con lo sportello del forno chiuso).
3. Disporre la placca universale con la pietanza da preparare all'altezza corretta nel forno.
4. Durante la cottura al grill, posizionare a un'altezza subito inferiore (al di sotto della griglia) una placca vuota per raccogliere il succo che cola.



Indicazione

Con la funzione del forno a ventilazione con combinazione grill e calore superiore, impostare la temperatura a massimo 200°C.

Funzionamento a ventola

La ventola fa girare l'aria calda intorno alla pietanza.

I vantaggi del funzionamento a ventilazione sono:

- Per la cottura, è possibile abbassare la temperatura di circa 20°, poiché la funzione a ventilazione distribuisce il calore in modo più uniforme e quindi lo sfrutta meglio.
- Riduzione dei tempi di cottura
- Adatta per la preparazione simultanea di più pietanze.



14.3 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

FOLGORAZIONE A CAUSA DI PIANO DI COTTURA IN VETROCERAMICA DIFETTOSO!

Il piano di cottura in vetroceramica non si spegne.

- disattivare immediatamente il fusibile domestico e chiamare il servizio clienti.
- Non effettuare riparazioni dell'apparecchio.

14.3.1 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.

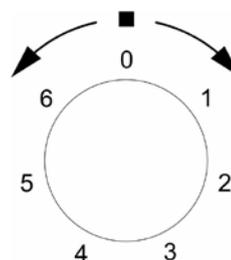
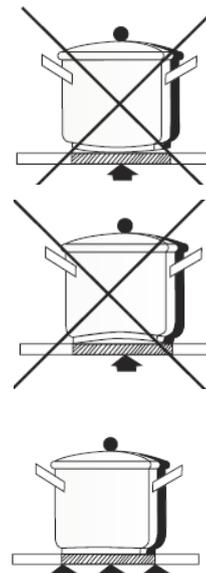
1. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un po' di detersivo.
2. Asciugare il piano di cottura con un panno pulito.
3. Rimuovere immediatamente i residui di cibo e gli schizzi di grasso.
4. Per ulteriore informazioni sulla pulizia vedere il capitolo «Pulizia e cura».

⚠ 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.**



Livelli di potenza (livelli L) del regolatore di energia

Livelli L	Regolatore di energia
1	Scaldare
2	Cuocere verdure
3	Cuocere zuppe
4	Rosolare lentamente
5	Cuocere carne/pesce
6	Cuocere velocemente / arrostire
	Attivazione zona di cottura /piastra di cottura a doppio circuito

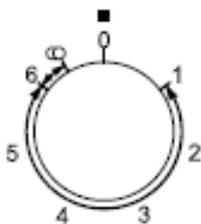
Accensione del piano di cottura

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.

Attivazione zona di cottura / piastra di cottura a doppio circuito

1. Ruotare il rispettivo regolatore di energia o interruttore a molla (zona a doppio circuito/zona di cottura) verso destra fino a quando non appare il simbolo corrispondente.
2. La zona di cottura / zona a doppio circuito è accesa.
3. Regolazione della potenza di riscaldamento con il regolatore di energia.



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!

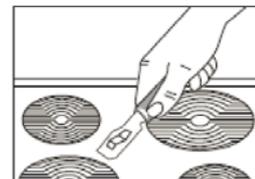
PRECAUZIONE

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 in modo che non rimangano schiacciate nello sportello e nelle cerniere a scatto.



Piano di cottura in vitroceramica

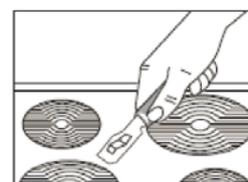
Pulire il piano di cottura in vitroceramica con un panno umido e asciugare con un panno asciutto.

Pulire lo sporco con acqua calda e detersivo o con un detersivo 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 vitroceramica 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.
- Reinserire 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.

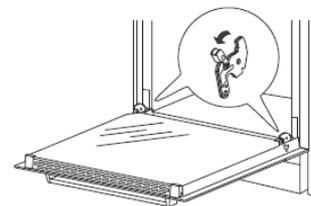


Figura 12 sportello del forno

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.
- Reinserire la lastra in vetro nell'ordine inverso. Fissare nuovamente la lastra in vetro con entrambe le parti in plastica.

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:

1. Spegnerne il fusibile.
2. Lasciar raffreddare il forno.
3. Aprire lo sportello del forno e rimuovere il vetro di protezione.
4. Allentare la lampadina difettosa ruotandola in senso antiorario.
5. Avvitare la nuova lampada.
6. Riposizionare il vetro di protezione.
7. Accendere il fusibile.
8. Ruotare il selettore di funzione del forno sul livello «luce» e controllare che la lampada funzioni.
9. In caso di guasto contattare il servizio clienti.

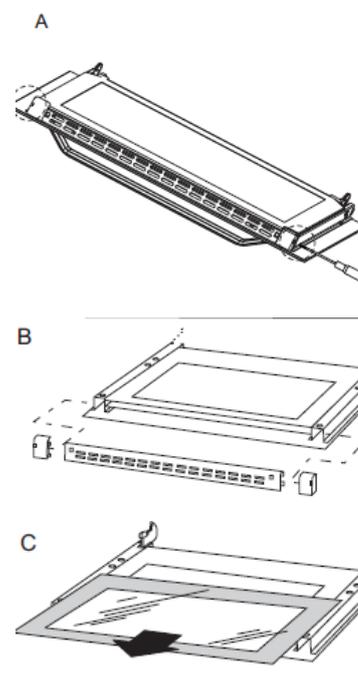


Figura 13 Lastra in vetro

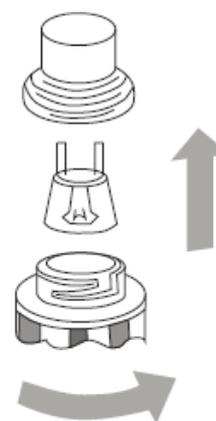


Figura 14 Illuminazione interna

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: ventola

(calore superiore e inferiore + ventola)

TORTE Modalità di cottura	ventola	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	150	40-55
- Impasto lievitato	150	40-45
Torta streusel (torta di briciole)	150	30-45
Pan di Spagna	150	30-40

Funzione del forno: calore superiore e inferiore / aria calda

TORTE Modalità di cottura	Calore superiore e inferiore		Tempo di cottura [min]
	Livello di inserimento	Temp. [°C]	
Ciambella/torta marmorizzata (Gugelhupf)	2	170-180	60-80
Torta Madeira	2	160-180	65-80
Base per torte	2	170-180	20-30
Pan di Spagna	2-3	170-180	30-40
Früchtestollen	2	170-180	60-70
Cheesecake/torta al quark (pasta frolla)	2	160-180	60-90
Torta di frutta	2	210-220	40-60
Pane (integrale/multicereali)	2	210-220	50-60
Torte di frutta: - Pasta frolla	3	170-180	35-60
- Impasto lievitato	3	170-180	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

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 in min
	ventola	Calore superiore e inferiore	ventola	Calore superiore e inferiore	
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		210-230	25-30
Arrosto di manzo	2	2	160-180	200-220	120-140
Maiale					
Arrosto	2	2	160-180	200-210	90-140
Prosciutto	2	2	160-180	200-210	60-90
Filetto di maiale		3		210-230	25-30
Vitello	2	2	160-170	200-210	90-120
Agnello	2	2	160-180	200-220	100-120
Selvaggina	2	2	175-180	200-220	100-120
Pollame					
Pollo	2	2	170-180	210-220	40-55
Oca (ca. 2 kg)	2		160-180	190-200	150-180
Pesce	2	2	175-180	210-220	40-55

* Le cifre della tabella si riferiscono sempre a 1 kg.

Per ogni kg in più, prevedere circa 15-25 minuti in più.

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

Funzione del forno: grill

GRIGLIARE Tipo di pietanza	Livello di inserimento da sotto	Temp. [°C]	Tempo di cottura [min]	
			Pagina 1	Pagina 2
Costoletta di maiale	4	250	8-10	6-8
Cotoletta di maiale	3	250	10-12	6-8
Šašlyk (spiedino)	4	250	7-8	6-7
Salsicce	4	250	8-10	8-10
Roast beef, (bistecca ca. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Cotoletta di vitello	4	250	8-10	6-8
Bistecca di vitello	4	250	6-8	5-6
Costoletta di castrato	4	250	8-10	6-8
Costoletta di agnello	4	250	10-12	8-10
Pollo, mezzo (500g l'uno)	3	250	25-30	20-25
Filetto di pesce	4	250	6-7	5-6
Trota (ca. 200-250g l'una)	3	250	5-8	5-7

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

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 collegamento 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 agli ordini 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 un servizio o per ordini di parti di ricambio contattate il nostro servizio clienti

EGS GmbH al numero di telefono per la Germania: +49 (0)2944-9716760

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

19 Dati tecnici

Marca		Dalbach
Modello		HE03 KFH60-03
Gruppo di prodotto		I
Tensione/Frequenza	V/Hz	380--415 / 50
Potenza totale	W	9600
Potenza forno	W	2900
Grill	W	2900
Grill & ventola	W	2200
Potenza ventola	W	60
Potenza illuminazione forno	W	25
Dimensioni, forneli senza imballaggio	mm LxPxH	595x530x595
Peso, senza imballaggio	kg	28
EAN n. forno		4016572411553
EAN n. piano di cottura		4016572411560

*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.

Marchatura 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

HE03_KFH60-03_D0-0_ES-IT_2020-12